

3 A

De Sousa Cuvée 3A Grand Cru
ド・スーザ トロワ・アー グラン・クリュ

HISTORY

エペルネの南、コート・デ・ブランのグラン・クリュ、アヴィーズ村の家族経営のシャンパーニュの造り手です。ド・スーザ・ファミリーは第一次大戦後にポルトガルからの移民として、初代のマニュエルがアヴィーズの地でブドウ栽培を開始したことが起源です。その後、アントワーヌ、そしてアントワーヌとゾエミの息子であるエリックへと引き継がれます。1986 年から引き継いだエリックは、ワインの品質を高めることはブドウの品質を高めることが重要であると確信し、ブドウ栽培にビオロジックを導入し、シャンパーニュにおけるビオの第一人者の一人として名声を高めました。2023 年1 月、エリックは長い闘病生活の末、他界してしまいましたが、現在ではエリックの子供たちの長女シャルロット、次女ジュリー、そして長男のヴァレンタンがエリックの想いを引継いでいます。

TERROIR

品種：アヴィーズ産CH 50%、アンボネ産PN 25%、アイ産PN 25%
　　*AVIZE,とAY、AMBONNAYの3つの産地の頭文字を取り「3A」と名付けられました。
テロワール：コート・デ・ブランおよびモンターニュ・ド・ランス産のグラン・クリュ
土壌：白亜質土壌
平均樹齢：45～60年
アルコール度数：12.5%
栽培方法：有機・バイオダイナミック農法、馬による耕起

VINIFICATION

収穫：手摘み100%
熟成：100% オーク樽、自然発酵、自然マロラクティック発酵
ドザージュ：3 g/L
リザーブワイン：30% / 卵形の大樽で熟成（2014年より）
ろ過・清澄：なし
推奨熟成期間：3～8年

DÉGUSTATION

西洋カリン、ビスケット、ブリオッシュ、アカシアの蜂蜜、スズランの花が織りなす複雑な香り。口当たりは柔らかくも生き生きとしており、きめ細やかな泡、豊かな質感と豊潤な味わいが特徴です。桃、ローストしたパイナップルなど熟した果実の風味があり、その後クルミ、革、ドライアプリコット、ローストしたヘーゼルナッツといった複雑なニュアンスへと変化していきます。全体としてバランスが良く、気品に満ち溢れたワインです。

WINE STYLE 東京都港区麻布十番 1-5-30 2F tel: 03-5413-8831
fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp

260629