

BLANC DE NOIRS

De Sousa Cuvée Blanc de Noirs Grand Cru NV
ド・スーザ キュヴェ・ブラン・ド・ノワール 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：ピノ・ノワール 100%
テロワール：モンターニュ・ド・ランス、アンボネーのグラン・クリュ
土壌：白亜質土壌
平均樹齢：45～75年
アルコール度数：12.5%
栽培方法：オーガニック、ビオディナミ農法
除草剤、殺虫剤、化学肥料などは一切使用せず、イラクサ、カモミール、西洋タンポポなどで作られた自家製の調合剤を散布します。また除草の目的で土を頻繁に耕します。土に空気が取り込まれ、微生物がより活発となり、ビオディナミ農法が可能になります。

VINIFICATION

収穫：手摘み100%
醸造：オーク樽100% 、自然発酵、自然マロラクティック発酵
ドザージュ：0 g/L
リザーブワイン：0%
ろ過・清澄：なし
推奨熟成期間：3～8年

DÉGUSTATION

シャルドネの銘醸地コート・デ・ブランにあるメゾンとしては珍しいキュヴェ。香りはピノ・ノワールの特徴をしっかりと感じられ「上質なピノ・ノワール」と呼ぶにふさわしい品質。重たさを感じさせない力強い骨格と、熟成を待つ控えめな複雑さがその品質を裏付けている。非常に魅力的な一本で、絶妙なバランス感であり完璧に仕上げられたブラン・ド・ノワール。

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