

CAUDALIES MILLÉSIMÉ 2013

De Sousa Cuvée des Caudalies Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru 2013
ド・スーザ キュヴェ・デ・コダリー エキストラ・ブリュット ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ 2013

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：100% シャルドネ
テロワール：アヴィーズ、オジェ、ル・メニル・シュル・オジェ、クラマン
土壌：白亜質土壌（カンパニアン期：8,360～7,200万年前）
平均樹齢：60年以上
アルコール度数：12.5%
栽培方法：有機栽培およびビオディナミ農法
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%
熟成：100% オーク樽
ドザージュ：3 g/L
リザーブワイン：0%
ろ過・清澄：なし
推奨熟成期間：10～20年

DÉGUSTATION

最初は控えめな印象だが、時間と共にオレンジ系の柑橘類、日差しを浴びた大地の香り、タイムや月桂樹などの複雑な香りが現れます。また、レーズンやトロピカルフルーツの上品で温かみのある香りがあり、アーモンドやピンクグレープフルーツの皮など香ばしさとほのかなビターさがエレガントな香りの余韻へと続きます。口当たりは生き生きとして、きめ細やかで、フレッシュな果実味があり、立体感のある口当たりです。ハチミツやドラゴンフルーツなどの風味と共に塩味のあるミネラルが長く続きます。

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