

CHAMPAGNE
JOANNÈS-LIOTÉ
et FILS



N.V. Joannès-Lioté et Fils
Extra Dry Rosé

ジョアネス・リオテ・エ・フィス
エキストラ・ドライ・ロゼ

ジョアネス・リオテは、RM（レコルタン・マニピュラン）としては非常に歴史が長く、1929 年より瓶詰めを開始した由緒ある生産者。

ヴァレ・ド・ラ・マルヌの中央、マルヌ溪谷のブルソー（Boursault）にて、ロベール・リオテ氏がぶどう栽培をスタートしたのが起源です。その後、近隣で同じくぶどう栽培をしていたエミール・ジョアネス氏と共同でぶどう栽培を手掛けるようになり、いつしかこの 2 つのファミリーが結びつき、「ジョアネス・リオテ」としてスタートすることになりました。

現セラーマスターを務めるジェレミー・ジョアネス氏は 4 代目醸造家。アヴィズの高校で醸造学のバカロレアを取得後、ボルドーの専門学校で醸造学の BTS（高等技術者免許）を取得、その後ディジョン大学にて更に醸造学を学びました。シャトー・マルゴー、シャトー・レオヴィル・ラス・カーズなど名門で修業した後、ジョアネス・リオテを引き継ぎ現在に至ります。9.4ha を所有し、ほぼリュットレゾネでの栽培です。国内で 90% が販売されてしまうため、輸出はごくわずかな希少なシャンパーニュです。

原産地呼称： AOC Champagne

ブドウ品種： ムニエ 70%、ピノ・ノワール 15%、シャルドネ 15%

キュヴェ情報： 黒ブドウであるムニエ主体のフルーティーなロゼ・シャンパーニュで、味わいに深みがあり、余韻にブドウ本来の愛らしい味わいと風味が広がる 1 本

栽培： 樹齢約 30 年
Boursault、Merdeuil、Fleury-La-Rivière の 3 区画をブレンド

醸造： 24 時間をかけて清澄後、ステンレスタンクで発酵、MLF 後アッサンブラージュ、28 ヶ月瓶内二次発酵。VDR40%。ドサージュ 11g/L。

キュヴェのみ使用し、パーセルごとに圧搾して 24 時間デブルバージュを施し、澱を沈めてからステンレスタンクで一次発酵。マロラクティック発酵を終えたのち、アッサンブラージュをし、28-36 ヶ月間の瓶内二次発酵を行います。また、1 本あたり 40% 以上のヴァン・ド・レゼルヴを使用し、液体にふくよかさとフィネスを与えます。ヴァン・ド・レゼルヴはステンレスタンクと木樽でそれぞれ別に熟成。

テイスティング：ラズベリーや赤スグリ、キイチゴなどの小さな赤い木の実の香り。ほのかなメントールのニュアンスも爽やかで、熟したリンゴやバラも感じられます。

イチゴのような果実味が口中で豊かに広がり、コショウ風味のようなアクセントも効いています。ドサージュは比較的多く、フレッシュさを保ちながら熟成をします。

提供温度： 8-10℃

ペアリング： アペリティフ、ベリーのフルーツ、シェーヴルチーズ

参考小売価格： 6,400 円（税別）

