

CHAMPAGNE
JOANNÈS-LIOTÉ
et FILS

N.V. Joannès-Lioté et Fils
Brut Réserve
ジョアネス・リオテ・エ・フィス
ブリュット・レゼルヴ

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、マルヌ渓谷のブルソー（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： メゾンが丁寧に手掛けるスタンダード・キュヴェで、黒ブドウであるムニエ主体で造られる、芳醇な果実味に滑らかな泡が魅力のシャンパーニュ

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

醸造： 24時間の清澄後、ステンレス一次発酵、MLF 後アッサンブラージュし、36ヶ月瓶内二次発酵。VDR50% 使用。ドサーージュ 8g/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： 黄桃を思わせる瑞々しい果実やビターなフレッシュなオレンジの香り。

アプリコットジャムや黒糖のような甘やかさが次第に現れます。ヘーゼルナッツやプラリネなどのドライフルーツのニュアンスも感じられます。

口に含むと、生き生きとしたフレッシュな第一印象で、次第に果実風味が現れます。

心地良いスムーズなスタイルで、余韻にはアプリコットの風味に満たされます。

提供温度： 8-10℃

ペアリング： アペリティフ、天ぷら、シーフード

参考小売価格： 5,800 円（税別）

