

# Ratafia de Champagne

## Henri Giraud

ラタフィア ド シャンパーニュ アンリ ジロー  
France Champagne Aÿ

生産者 ; アンリ ジロー  
生産地 ; フランス / シャンパーニュ / アイ  
ブドウ品種 ; ピノ ノワール 70% シャルドネ 30%  
内容量 ; 500ml / 200ml



13世紀に発見された蒸留方法によって生まれた素晴く超越したこのシャンパーニュのブドウの液体は、今も私たちを優しく包み込む。

(肉に塩をして保存するのと同じ様な位置付けで「ラタフィア」は古くから果汁の保存方法として伝えられてきました。「ソレラ」とは古くから伝わる熟成方法で、主にポルトに用いられており、複数のヴィンテージをブレンドします。)

根気よく、一番果実味に溢れたジュースを使用し、選りすぐりのキュヴェを使用。  
小樽で熟成させた後にブレンド。アイ村周辺のピノ ノワールを使用。

30%シャルドネ、70%ピノ ノワール。良年ヴィンテージのブドウの2番絞り果汁を低温で漉引き。蒸留後、ソレラシステムに則って小樽で熟成。

温かみのある色合い、かなり古い年代のシャンパーニュや30年熟成のハードリカーを思わせます。琥珀色で、縁が赤に近いブロンズ色に輝いています。

まずチェリージャムの様な力強い香りの後にホットスパイス、アーモンド、マラスカン、ベースに肉汁の様な深みのある、より複雑で繊細な、チョコレートやオレンジピール、オードヴィー漬けのチェリー、カリンのジュレ、シナモン。少しずつ「ランシオ」空気に触れさせると、温まることでこのラタフィアが若返ったかの様に、アプリコットなどのドライフルーツ、洋ナシのコンポート、ブドウジュースの香りが現れてきます。10度から15度で味わうのが理想的。とても軽やかで滑らか。優しくまるやかな口当たりです。

ドライアプリコットやカカオ、チェリーといった旨味が詰まった味わい。余韻は長くピュアで、軽い酸がポイントになって全体の味わいを引き締めています。