

wi-not?

「ワイノット？」

《特集：格好つけないシャンパーニュ》

2014年は肩肘張らずに、しなやかに。
なにより普通に。

『ワイノット？』が考える、格好つけないシャンパーニュの6条件

1. 亜硫酸無添加
2. ピノ・ムニエ 50%以上
3. ノン・スタンダード品種
4. ユニーク・ブレンド
5. 自根
6. ノンドゼ

6. ノンドゼの1本に選ばれたナタリー・ファルメのブリュット・ナチュラルを、

『シュワリスタ・ラウンジ』編集長の岩瀬 大二氏が絶賛！

…品種や残糖を手がかりにする必要がない世界っていいですね。

ナタリー・ファルメは、まさに僕が思い描くノンドゼの世界。辛口でもドライでもない。

すーっと入ってきて、最後にブドウの雰囲気さがと立ち上がる

さらに… 4名のテイスターが推薦した27種類のシャンパーニュのなかから、
特に話題になったシャンパーニュとして、「6. ノンドゼ」部門から
ナタリー・ファルメのブリュット・ナチュラルがピックアップ！



無理しないで
背筋を伸ばした後姿のよう

ナタリー・ファルメ
ブリュット・ナチュラル

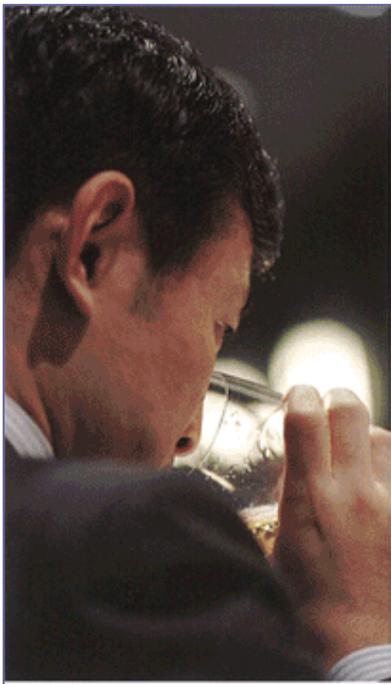
口に入れた瞬間にスカーンと鼻に抜け頭頂に到達する、レモンバームやライムの香りのスピード感。

質量ではなく速度でエネルギー感を伝える、濁りなくさいごまで淀まず、最後に鮮度の高い自然な甘さをさりげなく漂わせる、垢抜けた味。

* 参考上代価格：9,140円/税別

商品詳細はこちらでご確認下さい。

<http://www.izumitrading.co.jp/winery/france/champagne/falmet/nf01037001.html>



6 ノンドゼ



(左から)
 フランク・ボンヴィル
 エクストラ・ブリュット NV (阿保)
 ●輸入元:ラ・ヴィネ

ナタリー・ファルメ
 ブリュット・ナチュール (岩瀬)
 ●輸入元:出水商事

ラルマンディエ・ベルニエ
 テール・ド・ヴェルテュ ノン・ドゼ
 プルミエ・クリュ 2007 (香藤)
 ●輸入元:木下インターナショナル

ランスロ・ピエンヌ
 キュヴェ・ド・ラ・ターブル・ロンド (田中)
 ●輸入元:ザ・ヴァイン

「ケット型の思考。それは、ちょっと違うと言いたいですね。」
 岩瀬 辛口好きだからノンドゼを選ばれたら、岩瀬 エクストラ・ブリュットに比べれば、ノンドゼはむしろ甘い。春藤 そうなんです。素直な甘味がある。単純な比較はできません。阿保 データをほしがる消費者は多いです。ラ・ヴィネはセパージュ含め、あえてあまり公表しませんが、岩瀬 品種や残糖を手がかりにする必要がない世界っていいですね。そんな気がします。ナタリー・ファルメは、まさに僕が思い描くノンドゼの世界。辛口でもドライでもない。すーっと入ってきて、最後にブドウの芬閉気がさっと立ち上る。
 田中 おー、聞いているだけでおいしい感じがしますか！
 もっともっとおいしい出会いを求めて

な落ち着きどころです。
 田中 私の一本はゴメ。一本だけ選ぶなら、ヴェルズネイさえあればいいんです(笑)。ゴメは今、色々な努力をしている造り手です。駆け足でしたが、シャンパーニュを選ぶ際に多様な視点を持つ意味を、今回の特集から多くの方に感じていただきたいですね。

各人おすすめ

(左から)
 イウ・ドロザンヌ
 ミレジメ ブリュット 2005 (阿保)
 ●輸入元:ラ・ヴィネ

アルフレッド・グラシアン
 ブリュット・ナチュール (岩瀬)
 ●輸入元:中島董商店

ベレッシュ・エ・フィス
 “アンスタン”ル・クラン 2005 (香藤)
 ●輸入元:豊通食料

ゴメ グラン・クリュ
 エクストラ・ブリュット (田中)

格好つけない
 シャンパーニュ