

CHAMPAGNE LOUIS CASTERS

シャンパーニュ ルイ キャステール

所在地: ヴァル ドゥ ラ マルヌ地区 ダムリ村

設立: 1899年

所有者: ルイ キャステール家 (ネゴシアン・マニピュラン)

Jean-Louis, Angèle, Valérie, Johan Casters

畑の総面積: 35ha (契約栽培の畑を含む)

1899年にユージェン カデルにより創業された。ベルギーの家系であったため、フランスはもとよりベルギーにも輸出され、高く評価されていった。そのため、7.5haの自社所有の葡萄畑ではその需要を満たすことができず、1985年にレコルタン・マニピュランからネゴシアン・マニピュランに移行し、現在は4代目ジャン ルイと5代目ヨハンを中心に運営している。

このメゾンは、マロラクティック発酵を行わず、葡萄本来の香りと味わいを表現することに長けており、葡萄品種(ピノノワール、ピノムニエ、シャルドネ)100%のシャンパーニュ造りにこだわっている。

Sélection Brut セレクション ブリュット



栽培、醸造担当: ルイ キャステール家族

畑の場所: Avenay-val-d'or, Ay, Damery

畑の向き: 南向き

土 壤: 粘土石灰岩

生産本数: 40,000本

葡萄品種: ピノノワール100%

平均樹齢: 30年

収穫方法: 手摘み

栽培方法: リュットレゾネ

醸 造: 自然酵母で30日間発酵

発酵温度は20~22°C

ステンレスタンクを使用

マロラクティック発酵はしない。

瓶詰めはフィルターをかける。

ドサーージュ9g/L

2~3ヴインターージュを使用。

眩しいほどの透明感のある黄金色で、野バラやすみれの花の香り、チェリーのようなニュアンス、続いてシナモンアップルパイのような香りが立ち上がる。アタックは力強く、フレッシュであるが、芳醇な香りに満たされる。