



シャンパーニュテイスティング 4ステップ



聴覚

シャンパーニュの音を聞く

- ・ シャンパーニュの音はほかのワインとは異なります。
- ・ 知覚への刺激：
 - ▶ ボトルの開栓
 - ▶ 発泡
 - ▶ 気泡のざわめき



嗅覚

シャンパーニュの香りをかく

- ・ **フルミエ・ネ**(第一香): 嗅覚が受け取る最初の情報
- ・ **ドゥージエム・ネ**(第二香): グラスの中でワインを回すことで、さらに深い、複雑でより確かな香り、新しい香りが立ちます。
- ・ **大きな三つのカテゴリー**:
 - ▶ 若さのアロマ
 - ▶ 熟成のアロマ
 - ▶ 豊満なアロマ
- ▶ 中でも次のような**アロマ分類**が可能です:
 - ▶ フローール: 白い花、アカシア
 - ▶ フルーティ(フレッシュ、ドライ): シトラス、フルミ
 - ▶ ミネラル: ヨード、石灰石
 - ▶ ハーブ: ミント、干し草
 - ▶ パテイスリー: グリオツシュ、ビスケット
 - ▶ ミルキー: カラメル、バター
 - ▶ スパイス: ハチミツ、シナモン
 - ▶ ロースト: カカオ、コーヒー



視覚

シャンパーニュを見る

- ・ **ローブのカラー**:

白:



黄緑色



レモンイエロー



金色

ロゼ:



ピンク



サーモンピンク



ラズベリー

- ・ **濃淡**: 淡い、中程度、濃い



味覚

シャンパーニュを味わう

- ・ 発泡: 繊細、活発
 - ・ 糖度: 舌で感じる甘味
 - ・ 酸味: 舌で感じる酸味
 - ・ ボディ: まるみ、豊かさ
 - ・ 風味: アロマの変化リストを参照
 - ・ **アロマ**持続時間: 余韻
 - ・ 複雑性: アロマの多彩性
 - ・ **バランス**: 酸味、酸味、ボディ
- ▶ テクニカルなテイスティングでは、レトロ・オフ・アフション(口中香)とグリュマージュ(口内にワインを含み口をすぼめて空気を吸い込むこと)で、シャンパーニュの豊かなアロマのすべてを評価することができます。



シャンパーニュは飲むのではなく、味わうものです。一気に飲まないでください。少量ずつ味わうことが大切です。立て続けに飲むのではなく、意識を集中し味わいながら飲んでください

コレット



ローブの濃淡とアロマの性質や強弱を左右するのは:

- ・ セパージュ(ブドウ品種)
- ・ ブドウ樹と環境の相互作用
- ・ 気候
- ・ 収穫年
- ・ 醸造方法