

TAITTINGER *LES FOLIES DE LA MARQUETTERIE*



シャトー マルケトリは、『シャンパーニュ地方の小さな宝石』と呼ばれ、シャンパーニュ地方の中心部に位置します。フランス革命の前には、『悪魔の恋』で知られる作家ジャック・カゾットが暮らし、地方の祭りの劇の舞台としても使われ、また『啓蒙の世紀』のフィロゾフや知識人たちが集った場所でもありました。カステルノー将軍は、1915年のシャンパーニュの戦いの際、この城に司令本部を置きました。また、さかのぼって、ベネディクト派の修道僧ウーダール兄弟が、17世紀の終わりに、シャンパン発酵の秘密のいくつかを見つけています。

ブランドの歴史の中で、このドメーヌの最初のシャンパンである『フォリ ドゥ ラ マルケトリ』は、テタンジェ ファミリーのシャンブノワのゆりかごである、シャトー マルケトリの周囲に広がる、フォリのブドウ畑の実だけを使ったシャルドネ45%と、ピノ ノワール55%から作られています。このワイン作りには、選ばれたパーセル（畑の区画）から、「緑の」ブドウが使われます。これは、豊かな甘みと、果実の最適な成熟レベルを得るためです。収穫後には、『キュベ』果汁（最初の圧搾の果汁）だけが使用されます。それぞれのパーセルのブドウから、少しずつワインが作られ、ロットの一部がオーク樽に詰められます。じつくりとボトルの中で5年の間熟成させることで、このワインの味わいのハーモニーが完成します。

色合いは、青銅の輝きを帯びた濃い黄色です。泡は細かく、そしてデリケートです。香りはとても濃厚で、フルーツの香りが強く、桃と杏のコンポートの芳香（アロマ）へと進み、さらに軽くあぶったブリオッシュとバニラのかすかな香りへと高まります。口に入れると、豊かでしなやか、そしてフルーツの芳香が広がり、特に黄桃のフレーバーを感じます。終盤は、くつきりとそして表現力に富み、またかすかにウッドノートが現れます。豊かで調和のとれたシャンパン、『フォリ ドゥ ラ マルケトリ』のキュベは、その豊かさと複雑さを優れた特徴としています。

テロワールを備え、確たる構造を持った、力強いこのワインは、18 世紀へのオマージュとして、焼いた肉やソースを添えた魚といったボリュームのある料理に理想的です。



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims