

DIBON

ディボン

Cava

BRUT RESERVE
ブリュット・リザーヴ



カヴァの歴史は、ルイ・パストゥールの微生物学がワインに応用され、瓶内発酵のコントロールが可能になり、コルク栓が生まれ炭酸ガスが失われなくなった 19 世紀半ばにさかのぼることができます。ペネデスでは、トラディショナル方式と呼ばれることになる、この新しいワイン造りを土地のブドウを使って試してみようという生産者が現れ、サン・イシドール・カタルーニャ農業研究所と連動し研究・試作が行われ、土着の白ブドウを使うことが決まりました。こうして、独自のアイデンティティーを持ち、ほかのスパークリングとは一線を画すカヴァが生まれたのです。

【アグリコラ・ディボン社】

ボデガス・ピノールド社のグループ会社であり、100年を超える歴史を持つカヴァとペネデス産ワインの造り手です。

畑は、海拔200m～500mに位置するカタルーニャ州ペネデス地方にあり、畑ごとにこの地域の微気候の恩恵を受けて、カヴァのベースワインとなる“クパージュ”に最適なサイクルで熟します。また、この地域の粘土石灰質の土壌は、ブドウの生育に向けたバランスの良い土壌です。

品種；マカベオ 45%、パレリャーダ 30%、チャレッコ 25%

WINE ENTHUSIAST 88 PONTS

テイスティング・コメント

外観:

淡い麦わら色。きらめきがあり、グラスの液面では、王冠のようなこまやかな泡立ちが長く続く。

香り:

瓶内二次発酵とセラーでの熟成によって生まれる、特別な香り。非常に繊細で、フレッシュ。熟成により、独自の個性を持った香りが生じている。

味わい:

ブドウ品種の風味と、熟成によって生まれる風味が混じりあい、完璧なバランスを形成している。若々しい酸と結びつき、心地よく、調和のとれたコンビネーションを見せる。長い余韻。

株式会社アルカン ワイン営業部