



# 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
  - ▶ 豊富なアロマ
  - ▶ 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
    - ▶ パティスリー:ブリオッシュ、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:

 緑がかった黄色

 レモンイエロー

 黄金がかった黄色

 古びた金色

ロゼ:

 ベールピンク

 サーモンピンク

 ストロベリーピンク

 フランボワーズピンク

- ・ **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、甘味、ボディ
- ▶ テクニカルなテイスティングでは、レットロ・オフアクション(口中香)とグリユマージュ(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