



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ぐ

- ・ プルミエ・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3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：
 - ▶ フローラル:ホワイトフラワー、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:プリオツシュ、
 - ▶ 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：



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：



パール
ピンク

鮭
ピンク

ストロ
ベリー
ピンク

フランゴ
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
- ・ 感触：なめらか、しなやか、しつかり
- ・ 酸味：舌で感じる酸味
- ・ ボディ：まるみ、豊かさ
- ・ 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



- ▶ 正式な鑑賞会では、レトロ・オルファ クシヨン(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。



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

“ 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