



## 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
    - ▶ パティスリー:ブリオツシュ、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：

薄い、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