

AVANT

アバン



ワイン名：アバン
 ヴィンテージ：2016
 タイプ：ブリュット・レセルバ
 生産者名：ジロ・リボ
 原産国：スペイン
 地方・地区：ペネデス
 格付：DO カバ
 規格：750ml x 6本
 セパージュ：チャレロ 45%、シャルドネ 45%、マカベオ 10%
 平均樹齢：30～50年
 熟成：18～24ヶ月
 （発酵時に一部フレンチオーク、ヨーロッパオーク共に新樽使用）
 糖度：6.0g/L
 生産量：1万本
 アルコール度数：12.5%
 JANコード：8 411640 056029
 参考小売価格：¥4,000（税抜）
【テイastingコメント】
 熟した果実、洋ナシの缶詰、リンゴ菓子。バニラやカスタード、バタートースト、パイ生地のような熟成感も。余韻が長くほのかなトースト香とクリーミーな口当たりの複雑味のあるフルボディ。
 ペニングガイド 2022 92。
 （過去 VTG 受賞歴）カタビヌム・ワールド・ワイン&スピリット・コンペティション（スペイン）グレートゴールドメダル、ジルベールエガイヤール 90+（金メダル）獲得

NOTES

カバのメッカ、ペネデスの中心部サンタ・フェ・デル・ペネデスに位置する家族経営のワイナリー。土壌は粘土石灰質、100ha の畑にマカベオ、チャレロ、パレリャーダの他、シャルドネ、ピノワール等を栽培、うち 20ha は白ワイン用に地元品種も豊かに栽培しています（年間生産 80 万本のうちカバが 8 割）。現在 3 代目、1950 年代はレミーマルタン用に蒸留酒を造っていましたが 1980 年に高品質のワインをモットーにカバ造りに着手、醸造による個性の違いにも着目し、品種や成熟度により酵母や発酵、熟成方法を変えるこだわりのあるスタイルはスペイン国内のギア・ペニン誌を始め、国内・国際ワインコンクールで数々の賞を受賞し、高評価を得ています。3 つ星のカンロカ、キケ、2 つ星モーメンツ、アバックなどでも使われている実力派カバメーカーです。「アバン」はボトルにも表記されている「アバンギャルド」から由来します。