

Champagne René Jolly

Domaine familial du 18^e siècle - Landreville - Côte des Bars

Editio

Assemblage

Elevé en fûts de chênes 8 semaines.
50% Pinot Noir; 50% Chardonnay.

Bouteilles

De formes spéciales elles ont vieilli plus de 4 années sur bouchons et agraffes. Technique utilisée jusque dans les années soixante.

Notre gamme

BLANC DE NOIRS
BRUT

BLANC DE NOIRS
EXTRA PUR

BLANC DE NOIRS
DEMI-SEC

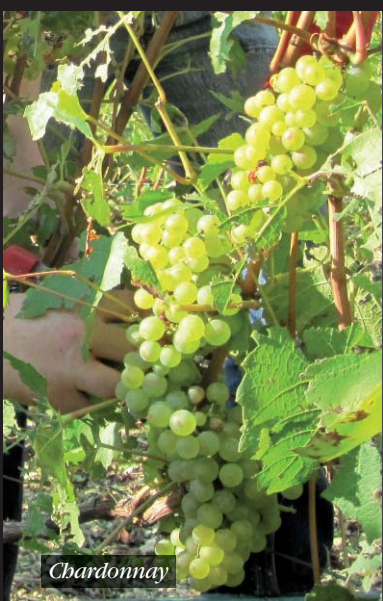
CUVÉE SPÉCIALE *RJ*
BOUTEILLES - MAGNUMS

CUVÉE SPÉCIALE *RJ*
ROSÉ

ROSÉ D'ASSEMBLAGE
BRUT

BLANC DE BLANCS
BRUT

Editio



Chardonnay

LES TONNEAUX

Le chêne utilisé vient de notre vallée, d'un village réputé pour ses forêts. Notre climat difficile donne à ce bois un grain fin et serré, de qualité œnologique.

Une double chauffe douce des fûts fondera des nuances de grillé et de vanille parfaites.

LE BOUCHON

Durant le vieillissement en cave, le liège laissera le champagne évoluer en fonction de sa densité propre qui est aléatoire.

Chaque flacon Editio a donc un caractère unique, variant d'une bouteille à une autre.

LA CAPSULE

Pour parfaire ce coffret, nous avons spécialement conçu une capsule de muselet en carbone pour que la technologie rencontre la tradition.

jollychamp.com



Dégorgement à la volée



Pinot noir



ピノノワール 50%
シャルドネ 50%

樽は収穫される葡萄と同じく、素晴らしいランドルヴィルの地で育った木を使用し、

かつ木目が整い、丁寧にローストされたもののみを厳選しています。

まず、瓶詰めを行う前のワインを樽で数年間熟成させます。

その後300リットルという大容量のオーク樽で8週間

熟成し、ブレンドを待ちます。

その後ブレンドし、瓶詰めが行われます。

現在、多くのシャンパーニュの生産者はこの段階で王冠で栓をし、瓶内2次発酵

の工程に進みます。Edicio(エディシオ)は60年代から行われてきた昔ながらの製法を守り

本当のコルクを使用し、次の段階に進みます。

この違いは大変な手間がかかることですが、エディシオの最大の特徴でもあります、

味わいに複雑味を与える重要な工程です。

1本1本丁寧に作り上げられるシャンパーニュの味わいはこのコルクの存在によるものなのです。

この方法は非常に手間がかかるため、現在ではシャンパーニュ地方でもこだわりを持つ数えるほどの

生産者しか行っていません。

また、澱抜き(デゴルジュマン)を行う際にも、冷却水を使用し凍らせて行うのが一般的ですが

エディシオはワインにダメージを与えない為に水や冷却水を使用せずに、かつ全て手作業で行われます。

仕上げにコルクをおさえるキャップシュールにもこだわり、環境を配慮し、100%ナチュラルカーボンの素材の物を使用します。

これで最高のシャンパーニュを楽しむ準備が全て整うのです。

Champagne René Jolly

Landreville - Côte des Bars - Aube - France

Edicio

Independent Winemakers since 1737 in Landreville. Our champagnes are made by us with grapes from only our own vineyards. Therefore we are limited in quantity.

So we want nothing less than our utmost best.

ランドルヴィルで1737年から続く歴史あるシャンパンハウスです。葡萄の栽培、醸造、瓶詰めまで全てワイナリーで行うレコルトンマニピュラン。このEdicio(エディシオ)はルネジョリーのシャンパーニュの素晴らしいし、可能性を最大限楽しんでいただく為に全ての工程に関して考え得る限りの私たちのベストを尽くしたシャンパーニュです。その為に、生産量も非常に限られています。



Champagne
René Jolly

10, Rue de la Gare
10110 - LANDREVILLE
FRANCE

Tel. (+33) 03 25 38 50 91

jollychamp.com



Edicio

Champagne
René Jolly

Domaine familial
du 18^e Siècle
Landreville
Côte des Bar

50 % Pinot Noir
50 % Chardonnay

Before bottling, the still wines have aged in vats for several years.

That blend has also spent 8 weeks in 300 litre oak barrels.

The actual trees come from a neighbouring village, reputed for its forests.

The grain of the wood is fine and the barrels are gently toasted.

Once bottled, it has fermented and aged for several years on authentic cork, just as we did in the sixties.

This produces a unique taste experience within each bottle, depending on the cork itself.

Edicio has been disgorged by hand, with no ice.

Finally, to seal this unique experience, the capsule is of pure carbon.

To be savoured and enjoyed.

Z-CARD® Ltd. PTN
information to go here