

～セレクト～



シャンパンセレクト

一言で“シャンパニュ”といっても、そのスタイルやレベルは様々です。

25000平方キロメートルもの広さを誇るシャンパニュ地方には産地を名乗る事のできる317の村がありますが、

その中でも最上の畑の証である“グラン・クリュ”的な名前が与えられているのはわずか17村のみです。

その中のヴェルズネイ村ヒル・メニル・シュール・オジエ村の2つの村から

特徴的な3か所の生産者のシャンパンをセレクトしました。

No.1 N.V Bland de Noirs ブラン・ド・ノワール

ヴェルズネイを主体に平均樹齢45年の古樹の区画のブドウを使用。黄色い果実やオレンジの砂糖がけの豊かな香り。わずかに桜色が入った外観通り、くっきりとした輪郭を描く焦点が絞られた味わいにはチェリーやベリーを思わせる赤系果実やタンニンも感じられる。広がり、奥行き、複雑さ、確固としたミネラル感など、全ての要素を持ち合わせたブラン・ド・ノワールの理想形。

ピノ・ノワール100% 24か月熟成

10,000円

Etienne Lefevre - エティエンヌ・ルフェーブル -

“メゾンに売らない”がポリシー

ルフェーブル家は1621年からグランクリュ、ヴェルズネイ村でブドウ栽培を行ってきた、北シャンパニュで最も古い生産者の一人である。

ヴェルズネイは極上のピノ・ノワールの産地であり、そのピノ・ノワールを贅沢に100%使用して作るのが“ブラン・ド・ノワール”。

ヴェルズネイのブドウは高値が付き、メゾンに売却すれば安定した生活が約束されるが彼らはブドウをメゾンには売らず、代々培ってきた伝統的な手法で最高品質のシャンパニュを愚直に作り続ける。

No.2 N.V Carte Or カルト・オール

グランクリュのオジエとル・メニル・シュール・オジエのブドウ畠から造られるブラン・ド・ブラン。

リンゴ、洋ナシ、ハチミツのフローラルな香りにナッツやミネラルのヒント、細かな酸とミネラルを包み込む大らかな果実。

シャルドネ100% 36か月以上熟成

10,000円

Claude Cazals - クロード・カザル -

最もエレガントなシャルドネを表現

シャンパニュ、グランクリュの南端に位置するル・メニル・シュール・オジエは“サロン”をはじめとする高級シャルドネの産地として名高い。小規模な家族経営でありながらピュアでリッチなシャルドネ100%のシャンパニュを作り続けるのがクロード・カザルである。

No.3 N.V Brut Tradition ブリュット トラディション

透明感ある果実はよく熟して非常にフローラル。驚くほど深みのある豊潤さと精緻な酸・ミネラルがもたらす緊張感のバランスが素晴らしい。並みのプレスティージュ・シャンパニュすら凌駕する、恐るべきクオリティ。

ピノ・ノワール80% シャルドネ20%

10,000円

Jean Lallement - ジャン・ラルマン -

数少ないパーカー5つ星生産者

シャンパニュの生産者であれば誰もが欲しがる優れた村であるヴェルズネイ。

その中でも1、2を争う最良区画を所有するのがジャン・ラルマンである。彼の力強く男性的でありながら、エレガントな味わいは評論家の心を掴んで離さない。近年までボランジェやランソン等の大手メゾンにぶどうを卸していたが、現在では契約が終了しさらに贅沢にシャンパニュ造りを行っている。