

職人的な造りから生まれる高品質シャンパーニュ RM(レコルタン・マニピュラン)シャンパーニュ特集

アイ村で4世代にわたって苗木業者も営むRM生産者

アンリ・グートルブ



良い意味で、あまりにも味わいと価格とのバランスが取れていない。有名どころのシャンパーニュとは比較にならないほどのレベルの高さを感じると絶賛されるアンリ・グートルブ。自家畑はアイ村の10haを含め、約25ha。比較的規模の大きいRMで、100年以上続く苗木商としても知られています。葡萄の樹を知り尽くしている彼らが、芳醇なシャンパーニュを生み出しています。

38 アンリ・グートルブ
ブランドブランブリュット
プルミエクリュ

白泡 辛口 750ml

インポーターで取り扱いしていないこちらのブランド・ブランは、国内では見かける事は稀です。プルミエクリュ(一級畑)のシャルドネ100%で造られます。大手の有名シャンパーニュと同じ価格帯でも味わいは桁違いとのレビューに間違いはありません。

セラー特価

5,290円

39 アンリ・グートルブ
ロゼ ブリュット
グラン クリュ

ロゼ泡 辛口 750ml

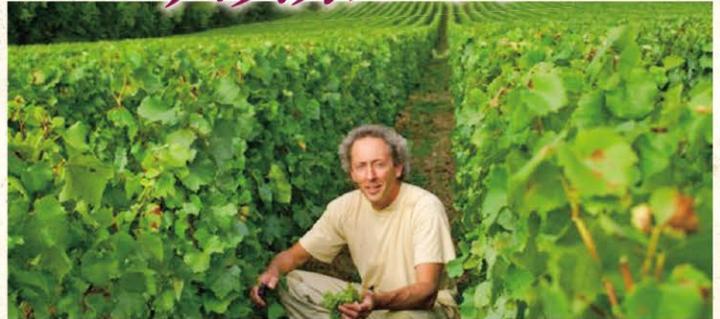
シャンパーニュ随一のピノ・ノワールを誇るグラン・クリュ アイ村のピノ・ノワール75%と、シャルドネ25%。大手メソンのプレステージュ・ロゼシャンパーニュと張り合える品質との評価。アイ村の赤ワインを12%ブレンドした、しっかりとしたロゼシャンパーニュです。

セラー特価

5,490円

ル・メニル・シュール・オジェの緻密な哲学者

パスカル・ドケ



ワイナート誌の「次世代を狙う!期待の造り手10人」特集で、ラエルト・フレールやシャルトーニュ・タイエと共に表紙を飾ったパスカル・ドケ。2007年からビオロジック栽培に転換し、2010年収穫からAB認証(オーガニック認証マーク)を取得。雑草が生き生きと生い茂る彼の畑の土は生命力にあふれ、豊かなチヨク質の土壌に支えられ素晴らしいシャンパーニュに昇華されています。

40 パスカル・ドケ アルページ
ブランドブラン
プルミエクリュブリュット

白泡 辛口 750ml

アルページは、ヴェルチュやモン・テメのプルミエ・クリュのシャルドネ100%を使用した複数年のアッサンブラージュ。"アルページ"とは、ギター奏法の深みを演出する"アルペジオ"のこと。その名の通り、複雑で深みのある味わい。

セラー特価

6,990円

41 パスカル・ドケルメニル
シュール オジェ グランクリュ
クールドテロワール 2006

白泡 辛口 750ml

パスカル・ドケの最上級キュヴェ。メニル・シュール・オジェのテロワールを最大限に表現したブランド・ブラン。パスカル・ドケの畑の中でも最も樹齢の古い葡萄を厳選しています。醸造はステンレスタンク60%、樽40%。ドサージュは5g/L以下のエキストラブリュット。

セラー特価

10,900円

アヴィーズ村屈指の新世代RM生産者

ピエール・カロ



コート・デ・ブランのアヴィーズ村に本拠を置くピエール・カロ。所有畑の葡萄のうち、5haで収穫した葡萄のみがドメーヌのシャンパーニュの醸造に使われ、残りの2.25haの葡萄は全てボランジェによって購入されます。同村のジャック・セロスと同じく、年間4万本程の生産量で国外に輸出される量は極僅かです。



42 ピエール・カロ ブランドブラン
ブリュット グランクリュ

白泡 辛口 750ml

アヴィーズとクラマン、シュイイのシャルドネを使用し、長年ストックしてきたリザーヴ・ワイン30%をアッサンブラージュ。ステンレスタンクで発酵後、澱と共に8ヶ月寝かせます。マロラクティック発酵を経て、38ヶ月も熟成。

セラー特価

4,690円

43 ピエール・カロル シュマンド パラディブランドブラン
エクストラブリュットアヴィーズ グランクリュ

白泡 辛口 750ml

石灰質土壌で栽培される樹齢45年の古樹から収穫した葡萄に、リザーヴ・ワインを20%ブレンド。ステンレスタンクで12ヶ月間澱と共に寝かせ、38ヶ月瓶内熟成。バックラベルに描かれた蝶が黄色から赤色に変化すると、サービスに最適な温度です。

セラー特価

8,990円

44 ピエール・カロ レシェーヌ
エクストラブリュットアヴィーズ グランクリュ

白泡 辛口 750ml

自然との調和の中でワイン造りを続けるカロのメッセージが込められたエチケット。ドイツの哲学者ニーチェの言葉が記されています。樹齢45年のシャルドネ100%、単一年の葡萄70%とリザーヴ・ワイン30%で醸造。

セラー特価

10,900円