



Champagne J. Vignier シャンパーニュ ジ・ヴィニエ クラマン シャンパーニュ



Terres d'identité

コート・デ・ブランとコトー・デュ・セザネーにあるシャルドネ 16 haを所有しています。9代目当主ヴィニエ・ナタリーとウノログ（醸造学者）のニケル・セバシティアンがその16 haの中からの一番個性のある畑4 haを選び、上質なシャンパーニュを手掛けています。土壌とブドウの良さを生かすため、畑の区画ごと醸造を行っています。直接圧搾後、48時間低温マセラシオン、畑の区画ごとステンレスタンクでゆっくりアルコールとマロラクティック発酵を行い、瓶詰めし二次発酵の後最低48ヶ月澱の上に熟成するのが造り方の工程。そしてオラ・アルバのキュヴェ以外、レゼルヴワインを使用せず、全てヴィンテージ付きのシャンパーニュです。テロワールを生かすためドザージュはすべてエクストラブリュットです。間違いなくこれから注目を浴びるワイナリーです。



① Silexus Sezannensis シレクスス セザネンシス

シャルドネ 100% 2011年 4年以上瓶熟成 5g/l 2018年冬に澱引きセザヌ、ソウドワ村にある丘の上に位置している区画。土壌は粘土と石灰質ですが、名前の通りシレックス（火打石）が沢山含まれている。昼間に温められたシレックスが、暖房のように夜になってその熱をブドウの木に返すことによってブドウの完熟度がとても高い。2011年のみのシャルドネを48ヶ月澱の上で熟成された。ドザージュは5g/l。レモン、白い花の香りと完熟したメロンの香り、青とオレンジピールのような、とてもリッチな口当たり。余韻にはミネラル感がある。一言で繊細でパワフル。野菜の天ぷら、パニラソースの舌ピラメとモンドールなどと楽しめます。30分前に抜栓して、白のワイングラスを使うのがおすすめ。サービス温度 10-12度



Champagne J.M. Goulard シャンパーニュ ジ・エム・グラール プルイー シャンパーニュ

J.M. GOULARD
VIGNERONS DU MASSIF DE SAINT-THIERRY
CHAMPAGNE



元々農家だったグラール家は1976年に3代目ジャン・マリ・グラール氏によってシャンパーニュの造り手に変わり、2012年から4代目、息子のダミアン氏が当主になりました。シャンパーニュ北西にあるマシフ・ド・サン・ティエリ（Massif de Saint-Thierry）の中心に8 ha所有し、その中50%ムニエ、35%ピノノワール、15%シャルドネを栽培しています。マシフ・ド・サン・ティエリの独特の土壌、砂・泥土質を生かすため、ブドウの栽培とブドウの質に力を入れています。よって2018年から有機栽培を申請しました。家族経営のワイナリーだからこそダミアン氏は父とウノログ（醸造学者）である兄セバシティアンに支えられ、先代の伝統を守りながら、樽熟成などの新しい技術を取り込んでいます。ジ・エム・グラールのシャンパーニュは酸控えめで柑橘と華やかでとても素晴らしいです。

② Special Club スペシャル・クラブ

2014年 ピノノワール40% シャルドネ35% ムニエ25% 4年瓶熟成 6g/l 2019年1月澱引き生産量2400本のみ。1971年に作られた、シャンパーニュ地方で一番古い協会「クラブ・トレゾール・ド・シャンパーニュ」に選ばれたシャンパーニュです。一番優秀なワインを選ぶため選抜過程はとてつもないです。ウノロー（醸造学者）グと生産者の審査の元、二次発酵前と3年熟成後にテースティングが二回行われてから選ばれます。

白い花のような柔らかな香り、フレッシュでパワフルなアタックとクリーミーでふくやかな口当たりが特徴です。ベルガモット、パイナップルなどのフレッシュフルーツの綺麗な酸がシャンパーニュに輪郭をもたらしています。とても繊細で複雑なシャンパーニュ。魚介のバターソテー、フグの鍋とボン酢の豚肉炒めで楽しめます。

白のワイングラスがお勧めです。

サービス温度 10-12度

