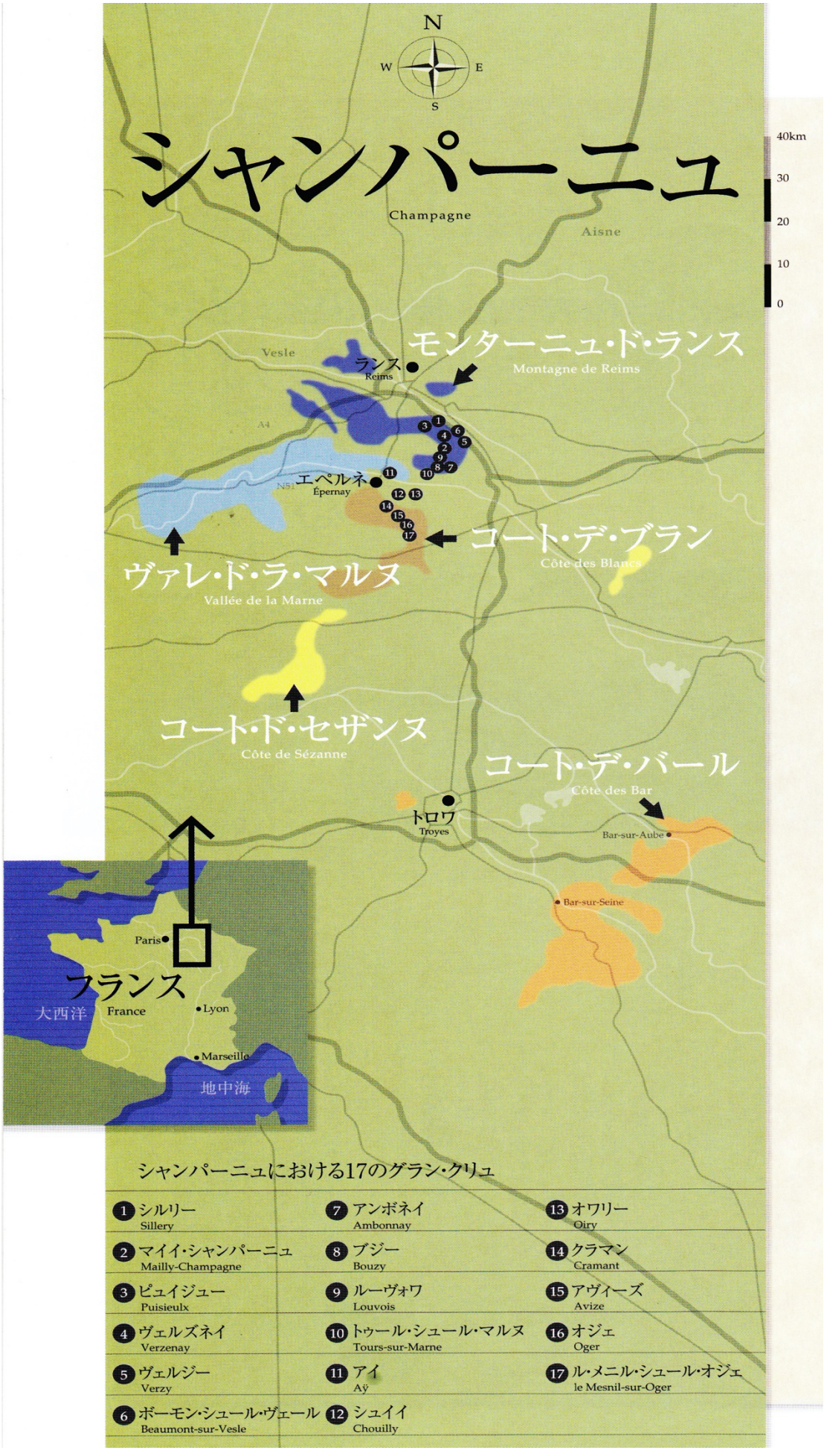
2023 年 7 月 Champagne 地方



Champagne

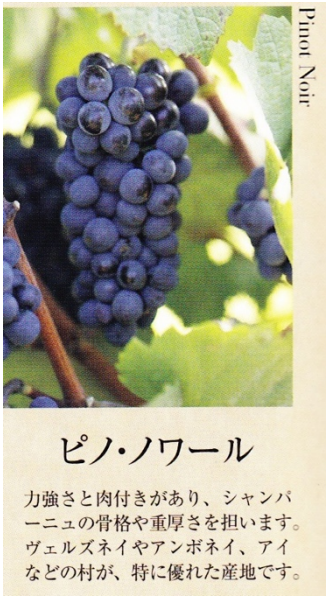
パリから車で北東へ 1 時間（150 キロ）あまり行くとシャンパーニュの谷に着きます。ここで造られているのが、地名にちなんで、**Champagne** と呼ばれている、世界最高級の発泡性ワインです。

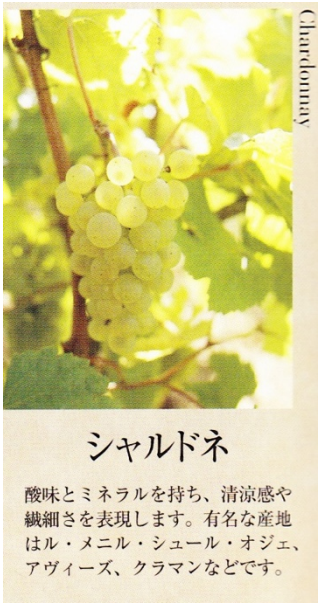
祝い事にぴったりの華やぎに満ちたシャンパーニュ。シャンパーニュの生産はランス、エペルネ、アイのような町を中心としており、様々なシャンパンメゾンは、堂々と威厳高い印象です。

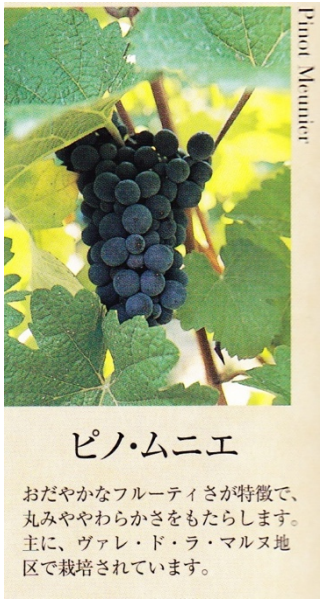
また、シャンパーニュは初代フランス王クロヴィス以来、フランス北東部のランスの大聖堂で行われる国王の戴冠式に使われてきた「由緒あるワイン」です。

シャンパーニュの気候は、フランスの最北端のワイン産地だけあって、かなり涼しい気候ですが、マルヌ河の南北に広がる石灰質（白亜紀）の斜面には日当たりのよく温かい気候です。古代ローマ時代より石材の産出地としても知られていました。その石材を切り出すために、地下には無数の洞窟が掘られ、現在はそれがセラーとして利用されています。

ピノ・ノワール種、ピノ・ムニエ種、シャルドネ種のシャンパーニュのぶどう品種に適した微気候に恵まれています。（原産地名称法上は 8 品種ありますが、以下 3 品種がほとんどです。特に **Pinot Noir**、**Chardonnay** は長期熟成に向くため、高貴とされて、生産者によっては、プレステージクラスの商品には、この 2 種類だけを使用するところもあります。一方、（**Pinot**） **Meunier** は早く飲み頃を迎えることから、手ごろな商品などでは重宝がられています。）







栽培エリアは 1927 年に指定され、栽培の範囲が限定されています。全体で約 34,000 ヘクタールで、パリから東へ約 150km に位置しており、319 のクリュ(村)があります。これらのクリュは 5 つの県、マルヌ県(67%)、オーブ県(23%)、エーヌ県(9 %)、オート・マルヌ県とセーヌ・エ・マルヌ県にまたがっています。

Marne（マルヌ）生産量は、1930813hl になります。シャンパーニュ地方のワイン造りの村は、クリュと名付けられ、地質的な特徴をもとに分けられた 4 つの地区にありますが、最も重要なのは、マルヌ県が属する次の 3 地区になります。ブドウ畑は、4 つの大きな地域に分かれています。モンターニュ・ド・ランス、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ、コート・デ・ブラン、コート・デ・バールです。全体で約 281,000 のパーセル(区画)が存在し、その平均面積は 12 アール(0.12 ヘクタール)です。

Montagne de Reims:ランスの街の南に横たわる丘陵地で、森に覆われた小高い丘と斜面。主に石灰土壌からなり、主要品種は、**Pinot Noir** でシャンパーニュにおいてボディとパワーを与える。

Vallée de la Marne:マルヌ河流域の生産地で、エペルネの街から下流(西)をさします。主に沖積土壌から主要品種は **Pinot Meunier** 遅霜にも強い、フレッシュさ、フルーティーさ。

Côte des Blancs:エペルネの南に広がる丘陵の東縁に連なります。主に石灰土壌から。主要品種は **Chardonnay** フィネスやエレガンスにかかせない。

Côte de Sézanne コート・デ・ブランのサブリージョン的 主要品種は Chardonnay だが、果実味で中心でおおらなかな印象

Côte des Bar シャブリと同じ土壌から生み出される芳醇な Pinot Noir。リセ村のロゼも有名。

以前は **319** の村はそれぞれ、生産ぶどうのクオリティのレベルに応じて、**80～100%**の取引価格が割り当てられていました。現在は価格競争はないのですが、プルミエ・クリュ **44**、グラン・クリュ **17** の村があります。

ぶどうの成熟、日当たりのよさ、土壌、地下土壌などがこの価格の判断基準です。

【AOC】

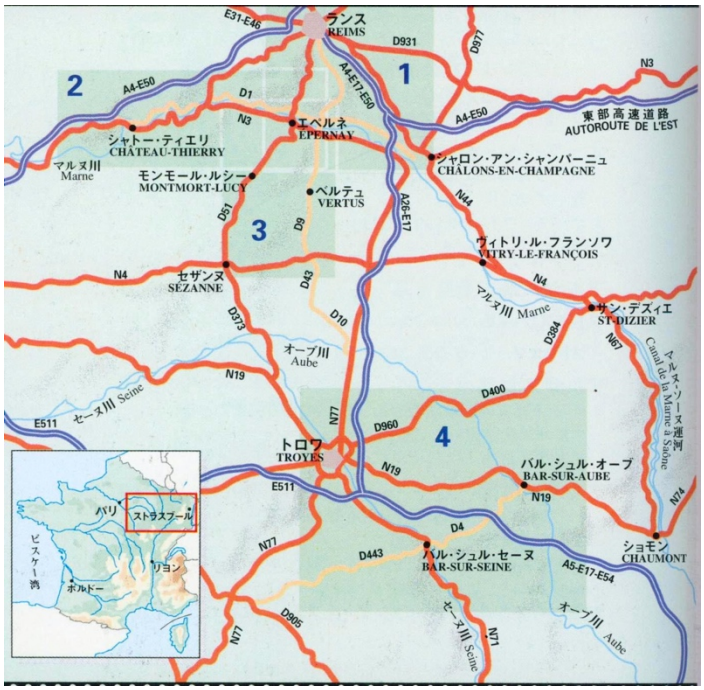
スパークリングワインの製法が普及する **17** 世紀までは、シャンパーニュ地方は赤ワインの産地として知られていました。それは、現在でも **3** 分の **2** が黒ブドウであることにも受け継がれています。

現在では、利益を大きく望める **Champagne** の生産が約 **9** 割を占めています。

原料は黒ブドウが多いものの、ほとんどが白の **Champagne** になります。

Champagne	**Br**	発泡酒
Coteaux Champenois	**RrB**	スティルワイン
Rosé des Riceys	**r**	スティルワイン(オーブ県でのみ生産)

ピノノワール **100%**



Champagne ワインの基礎知識

Champagne の誕生について

シャンパーニュ地方でブドウ栽培が始まったのは、5 世紀末まで遡る。9 世紀には、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区のアイ村は、すでに Pinot Noir の秀でた産地として知られ軽やかでピンク色のワインは王侯貴族に好まれたという。

だが、100 年戦争が終結した 15 世紀半ばから、徐々に雲行きが怪しくなる。当時の豪華絢爛たる美食文化を誇る、ブルゴーニュ公国がフランスの支配下に入ったため、ブルゴーニュの赤ワインもパリの宮廷で盛んに飲まれるようになってきたのだ。そうなると、同じピノ・ノワールから造られる赤ワインがどちらが優れているのか比べてしまう。フランスの宮廷では、16 世紀から 17 世紀にかけて、貴族や文化人、医師まで巻き込んでの騒動となる。結局、決着をつけたのはルイ 14 世である。晩年、体調を崩したルイ 14 世は、健康に良いと、医師に勧められ、ブルゴーニュワインの虜となる。この医師のファルゴンはブルゴーニュ出身で、故郷のなじみのワインを薬として処方する。そして、王のワインは「ブルゴーニュワイン、ブルゴーニュは王のワイン」となったのだ。

王の敬愛を失ったシャンパーニュであったが、その頃、それ以上の問題を抱えていた。「春になると再び発酵が始まる不思議なワイン」「不良品」「悪魔のワイン」など・・・生産者を悩ませることとなる。小氷河期といわれていたこの時代、地球が急速に寒冷化していた当時、特に北のシャンパーニュ地方では、冬の始まりは早く、ワインは発酵途中でも冬の低温によって、酵母の活動が停止してしまう。その状態で、樽に詰め、売却されたワインは、翌春になると気温の上昇とともに再発酵するため、味が変質したり、にごるなど不評を買っていた。

シャンパーニュの発明者として有名な伝説を持つ、オーヴィレール修道院の僧、ドン・ピエール・ペリニヨンの着任課題は、「再発酵しないワインを造ること」であった。そのような折、シャンパーニュ地方の人々はイギリスで妙な流行を聞くようになる。エール（ビール）で泡を瓶に閉じ込め楽しむことを知っていたイギリス人が、泡が出るのを逆手に取り、シャンパーニュをエールと同じように瓶詰めし、コルクを糸でからげ泡立つお酒として楽しむのが流行りだしたのだ。

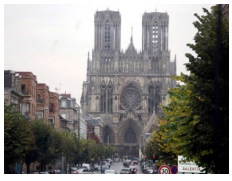
これがシャンパーニュの誕生につながっていく。 **時に 1660 年代のことである。**

（太陽の王ルイ 14 世とまったく同年代に生きた人物。ティスティングですべての畑の所在を言い当てたといわれている。）そして、現在の醸造技術の基礎を築いていった。そして、現在の醸造技術の基礎（Champagne は、通常異なる年、異なる畑、異なる品種のブドウを使ってブレンドされる「ノン・ヴィンテージ」が基本である。その妙味がメゾンの味を決定づけるわかだが、ペリニヨン修道士はすでにこの時代、現代の Champagne 製法ではる「アッサンブラージュ（調合）」と呼ばれる製法を行っていた。）を築いていった。ちなみに、ドンペリニヨンは実際にペリニヨン修道士によって作られたものではない。1930 年にモエ・エ・シャンドン社が英国進出 100 年を記念し、ペリニヨン修道士へのオマージュとして誕生させたものなのだ。

1729 年リュイナールが初めてメゾンを立ち上げ、34 年にはテタンジェの前身、43 年にモエ、60 年ランソン、72 年クリコ、85 年エドシック、98 年ジャクソンと続いた。シャンパーニュビジネスは 19 世紀に華やぎ、ヴーヴ・クリコのピュピトル台から澱を抜く開発、味については、ロシアは甘口を好んだが、イギリスはポートがあったため、辛口を求めるようになり、アヤラ、ボランジェ、クリコと続き、辛口の全身ポメリーは 1874 年にブリュット・ナチュール（糖分無添加）をリリースしている。数百年にわたり、現在のシャンパーニュのスタイルが出来、これからの進化にも期待される。

また、近年の傾向として、ドザージュ低下がみられる。大手メゾンでも 8~10g/ℓと辛口の趣向が高まっている。

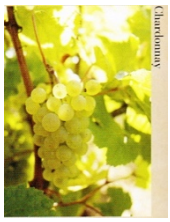
ドン・ペリニヨンとランスの教会



葡萄品種について

シャンパーニュ地方で使用が認められているブドウは全部で 8 種類あります。

一般的には、シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエの 3 種類が使われますが、これ以外にも古くからシャンパーニュ地方で栽培されてきた、4 種類の使用も認められています。今でもこの品種を使っているメゾンはありますが、栽培面積はわずかです。基本的なシャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエについて以下が解説です。

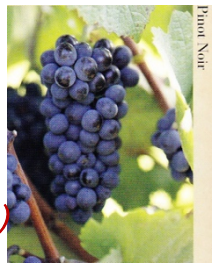


シャルドネ種　Chardonnay 気品、酸味とミネラル、清涼感、繊細さ

（エペルネから南コート・デ・ブラン地区、メニル・シュール・オジェ、アヴィーズ、クラマン）

原産地はブルゴーニュといわれますが、実際には不明です。シャンパーニュとブルゴーニュ地方だけで、フランス国内の栽培面積の約 4 分の 3 を占めています。栽培範囲は涼しいエリアから温暖なエリアまで世界中で栽培されています。多くのスパークリングワインにも使用されています。

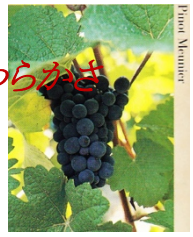
シャンパーニュの場合の味わいについてですが、一般的にはさわやかな柑橘系の果実香、ミネラル、シャープな酸味のある軽快なタイプに仕上がりますが、畑や区画によっては果実味が加わり、より力強い酸味を備えたタイプになるなど様々です。



ピノ・ノワール種　Pinot Noir 力強さと肉付き、骨格や重厚さ

（ランスの南、モンターニュ・ド・ランス地区、ヴェルズネイ、アンボネイ、アイ）

シャルドネと同じく、広く世界に知られているブドウ品種です。赤ワイン用の高級品種で、色素とタンニンが比較的少ないのが特徴です。紀元前 4 世紀ごろからブルゴーニュに存在していたといわれ、ピノ・ノワールの呼称の歴史をたどると、大昔はモリヨン・ノワール（Morillon Noir）と呼ばれ、14 世紀にはピノ（Pinot）と呼ばれていた記述が残っています。
中世のヨーロッパにおいて、ブドウ栽培とワイン醸造は、修道院が指導的な役割を果たしており、ピノ・ノワールはフランス東部やドイツなどの修道院と密接な関係にあったブドウ品種ではないかと考えられています。
シャンパーニュ地方のピノ・ノワールは、ブルゴーニュのものよりも生産性の高いクローンが多いといわれています。
比較的涼しい気候に適しており、石灰土壌と相性が良いとも言われています。
ピンクからグレーの色調を持ち、熟成した果実の香りとスパイシーさが充実した、ボリューム感とコク、わずかな支渋みをもたらす品種として使われています。



（ピノ・）ムニエ種　（Pinot ）Meunier おだやかなフルーティーさ丸み、やわらかさ

（セーヌ河支流のマルヌ河沿い、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区で）

- モンペリエ大学の研究により、ピノ系ではないという説もあります。

古い時代ピノ・ノワールの変種として誕生したといわれている品種です。葉に大きな特徴があり、表面にふわふわした綿毛のようなものが付き、裏面には粉をふりかけたように見えることからムニエ（粉屋）と名づけられました。
ピノ・ノワールより早く熟すので、フランスの冷涼地域で重宝されました。
シャンパーニュにおいては、湿気が多く、病害が発生しやすいヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区や、冷笑な谷間や北向きの生産地でよく栽培されています。
ピノ・ノワールと比べるとタンニンが少なく、含有色素や糖度が低いため、アルコールやタンニンの少ないワインになる特性を持っています。香はイチジクや白桃などの果実が中心で、味わいは柔らかく、まろやかな果実感があり、酸味、渋味は控えめです。

アルバンヌ種　Arbanne

19 世紀にオーブ県で重要だった品種。フラワリーさと豊かさを与える。

プティ・メリエ種　Petit Meslier

かつてオーブ県で生産されていた品種。果実のアロマが華やかで、程よい酸味を持つ味わい。

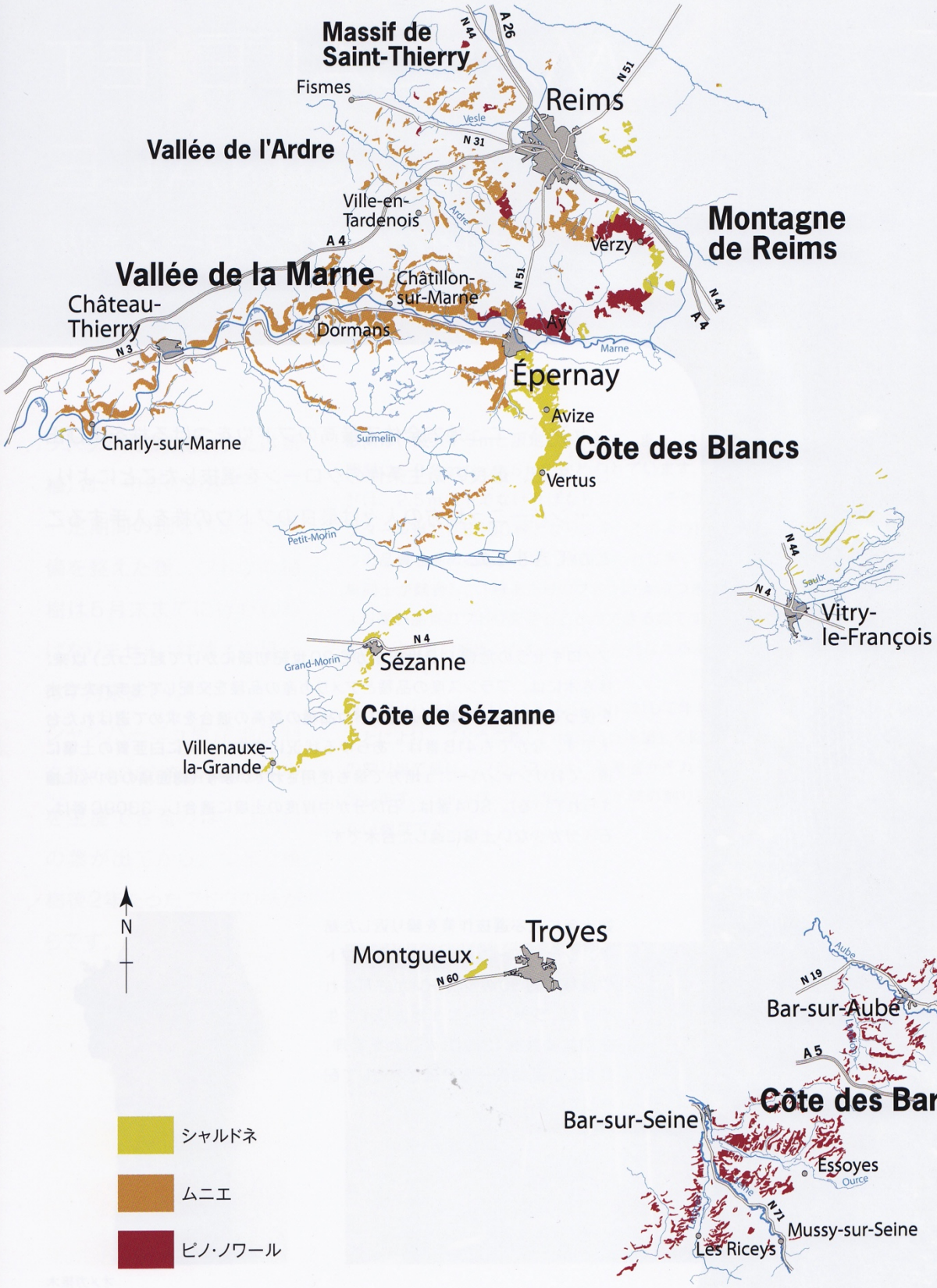
ピノ・ブラン種　Pinot Blanc

もともとはピノ・ノワールの変種のピノ・グリがさらに突然変異してできた品種。ボディのしっかりとしたワイン。

ピノ・グリ種　Pinot Gris

生産量はごくわずか。ピンク色がかったグレーや青みのあるグレーの果皮

シャンパーニュ地方の畑ごとの主要なブドウ品種（セパージュ）



Champagne の醍醐味　アッサンブラージュについて、ブレンド技術はシャンパーニュ・メゾン(製造会社)の秘儀とされる技術です。

シャンパーニュ地方は、ワインの生産地域の北限に近くに位置しています。

ブドウ栽培の北限は北緯 50 度ですが、48 度～49,5 度の範囲にあり、その中心地ランスは北緯 49 度に位置しています。そのようなシャンパーニュ地方を取り巻く環境は霜や雹、雷雨などが襲い、そのためブドウ樹に病気やウイルスなどが発生しやすくなります。生産されるワインのコンディションは質、量とともに毎年のような変わります。このような不安定な状況を克服するために複数の品種によるアッサンブラージュ(ブレンド)が行われるようになったのです。

そして、このアッサンブラージュにより各メゾンの味わいが決まります。数十種類～百種類にも及ぶ原酒を備蓄し、それらを適宜に混ぜ合わせて、最高のパフォーマンスを表現します。

たとえば、黒ブドウのピノ・ノワールの比率が多ければ力強く膨らみのあるワインになり、白ブドウのシャルドネが高ければ、高貴で繊細で爽やかな味わいに仕上がります。これらは長期熟成に耐えるので、偉大なシャンパーニュはしばしばこの 2 つ品種から造られます。

黒ブドウでもピノ・ムニエが多いとフルーティーで柔らかく、熟成の早い若いうちから飲みやすいシャンパーニュが出来上がります。とはいえ、ブルゴーニュがそうであるように、村ごとに仕上がるワインの風味が異なるため、細かくは品種と村という組み合わせで、原酒の個性を表現します。

現在のこのアッサンブラージュは各メゾンの個性を表現する手段となっており、品種の構成比率の調整は、1 つの品種でも複数の畑や区画のブドウを混ぜたりと、作業は単純なものではありません。

各、シャンパーニュメゾンがアッサンブラージュして造るスタンダードラインは、毎年ほとんど変わることない香りと味わいになるように調整されています。

ブドウの出来に具合が違うにもかかわらずそのように仕上げるのは並大抵の技術力ではできません。

多くのメゾンはその際に、ヴァン・ド・レゼルヴといってカーヴにストックしてある前年までのスティルワインを、アッサンブラージュに用いることがあります。古いヴィンテージのワインを加えることによって、シャンパーニュはさらに複雑な香と味わいがもたらされます。

このように複数年のブドウがアッサンブラージュされる経緯によって収穫年表示のないノン・ヴィンテージシャンパーニュが存在します。

ノン・ヴィンテージとは異なる、収穫年表示のあるヴィンテージというシャンパーニュも存在します。作柄の良かった年のブドウだけで造られるもので、シャンパーニュ地方の全体の天候が恵まれれば、より多くのメゾンがヴィンテージを造りますが、これらを造るかどうかはメゾンの判断によります。

AOC の規定により、その年に収穫されたブドウの 80%までしかヴィンテージ・シャンパーニュとして使えません。

残りの 20%は、ヴァン・ド・レゼルヴとしてアッサンブラージュにストックします。

シャンパーニュのタイプに関する用語

ブラン・ド・ブラン BLANC DE BLANCS	白ブドウだけで造られるシャンパーニュ。最近では、世界中のスパークリングワインでも使われている用語。
ブラン・ド・ノワール BLANC DE NOIRS	黒ブドウだけで造られるシャンパーニュ。最近は世界のスパークリングワインで広く使われている。
ノン・ヴィンテージ(ノン・ミレジム) NONVINTAGE(NON MILLÉSIME)	ラベルに収穫年を記載していないシャンパーニュ。ティラージュから最低15カ月の熟成規定が必要。
ヴィンテージ(ミレジム) VINTAGE(MILLÉSIME)	単一年のブドウによるシャンパーニュで、ラベルに年号が付記される。ティラージュから最低3年の熟成規定がある。
プレステージ・シャンパーニュ、キュヴェ・プレスティージュ PRESTIGE CHAMPAGNE, CUVÉE PRESTIGE	高級レンジのシャンパーニュ。

その他の用語

レコルタン・マニピュラン RÉCOLTANT MANIPULANT(RM)	ブドウ栽培者兼醸造業者。自社畑のブドウでシャンパーニュを醸造する。比較的小規模なことが多い。
コオペラティヴ・ド・マニピュラシオン COOPÉRATIVE DE ANIPULATION(CM)	生産協同組合。組合員が栽培したブドウでシャンパーニュを醸造し、組合のブランド名で出荷する。
ネゴシアン・マニピュラン NEGOCIANT MANIPULANT(NM)	外部の栽培業者からブドウを購入しシャンパーニュを造る会社、個人。自社畑を持っているところもある。
マルク・ダシュトゥール MARQUE D'ACHETEUR	買い手(顧客)側のオリジナルラベルで造る銘柄。ホテルやレストランなどのハウスブランド、プライベートブランドとして製造される。
レコルタン・コオペラトゥール RÉCOLTANT COOPERATEUR(RC)	ブドウ栽培家が加盟する協同組合による銘柄。
ソシエテ・ド・レコルタン SOCIÉTÉ DE RÉCOLTANT(SR)	ブドウ栽培業者団体。団体を編成する会員の畑からのブドウでシャンパーニュを造る。

年ごとの個性に応じて、リザーヴワインも慎重にセレクトされる。

Champagne 製造工程について

白・黒ブドウ

↓

圧　　搾

4.000㎏のブドウから2.550㎏搾汁
2.050㎏La Cuvée ラ・キュヴェ又はTête do Cuvée
500㎏Premiere taille プルミエール・タイユ
1992年以降Deuxième taille　ドゥジェム・タイユは使えなくなった

↓

第一次発酵

↓

清　　澄

↓

ブレンド、調合
Assemblage アサンブラージュ

収穫翌年の２月ごろには、Vins de Réserve(前年あるいは前々年収穫のワイン)を含め一次醗酵で得たワイン(原酒)を30～50種各メーカーのブランドイメージに沿って調合する。

↓

瓶詰め
Tirage
ティラージュ

Liqueur de Tirageすなわち調合したワインに酵母と１リットルあたり２４ｇの蔗糖を加え、瓶詰めしてカーブに寝かせる。

↓

瓶内二次発酵
Deuxiéme Fermentation
ドゥジェム・フェルマンタシオン

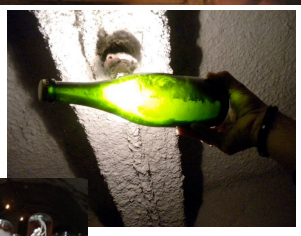
瓶の中で酵母が糖を分解して、アルコールと二酸化炭素(炭酸ガス)に変える。この緩やかな醗酵の間に、ワイン独特の香り(アロマ)がブーケ(熟成中に生まれる芳香、約８０種)になって行く６～８週で二次醗酵が終わり働き終えた酵母が滓となってたまって見える。

↓

澱とともに熟成
Maturation sur lie
マチュラシオン・シュール・リー

滓と共に寝かせることによって、酵母が分解作用で取り込んだうまみが、ワインに徐々に戻される。2年で70%、6年で100%戻されると言う。
法的にはTirageより最低熟成期間15ヶ月
ミレジメは3～5年以上
プレステージは5～7年

↓



倒立
Mise Sur Pointe
ミズ・シュル・ポワント

Puppître（澱下げ台）に瓶口を下に向けて並べる。

↓

動瓶
Remuage ルミュアージュ

5～6週間に渡って毎日1/8くらいずつ両手で左右に回転させボトルを立てていき瓶の側面にたまった澱を瓶口に集める。

↓

澱抜き
Dégorgement
デゴルジュマン

－２０℃に冷却した塩化カルシュウム水溶液に瓶口をつけて、滓を凍らせ仮栓と共に滓を取り除く

↓

補酒
Dosage ドザージュ
門出のリキュール
Liqueur d'Expédition

酵母が糖分を完全に分解して完全な辛口状態となり、蔗糖とシャンパーニュの混合液(Liqueur d'Expéditionリキュール・デクスペディシオン門出のリキュール）を加える。このリキュールの糖度で味のタイプがきまる。

↓

コルク密栓
Bouchage ブシャージュ

コルクを打って針金で固定する。

↓

ラベル貼り
Habillage アビヤージュ

ラベルを貼る、ラベル下部には必ずシャンパーニュ委員会が交付した業者登録番号が記入されている。

Champagne Crus と地区について

シャンパーニュ地方のグラン・クリュついて

シャンパーニュ地方はかつて、80~100%というパーセンテージによって村ごとに格付けされていました。
というのも、栽培と製造という分業体制が最も厳格に敷かれている生産地であるため、それらの間で円滑にブドウを売買することが極めて重要になるからです。それを行うために設けられたのが独自の格付けシステム「エシェル・デ・クリュ」です。エシェル・デ・クリュは優良原料を供給する秀逸なテロワールを持つ村を基準額 100%として、そのほかの村はその原料品質に応じて買い取り額を 80~99%で決めるという仕組みです。ブルゴーニュのように、畑単位ではなく、村(クリュ)ごとの取引価格という点がユニークです。
グラン・クリュは 100%の格付けされた 17 の村を指し、プルミエ・クリュは 90~99%格付けの村を指します。
このパーセンテージは 1989 年で採用されていた、ブドウの公示価格によるものです。
例えば、ブドウの買い付け価格が、仮に 100%の格付けの村(グラン・クリュ)で、1 キロ当たり 1 ユーロとすると、90%の格付けの村(プルミエ・クリュ)では 1 キロ当たり 0.9 ユーロで取引されるというシステムです。
つまり、パーセンテージが高いほどブドウの品質が良いとされ、格付けも、取引価格も高くなります。
ブドウ品種ごとでも買い付け価格が決定されており、シュイイ村のように、シャルドネはグラン・クリュでも、ピノ・ノワールはグラン・クリュでも、ピノ・ノワールはプルミエ・クリュとされているところもあります。
このシステムは、99 年に EU によって廃止されました。理由は「生産者の自由競争を阻害するもの」と判断されたことによります。しかし、現在でも畑の格付けは存在しており、品質を判断する上での 1 つの目安になっています。

ChampagneAOC を構成する村は 319 の村ですが、Grand・Cru のは最上のテロワールを表現する以下の 17 の村のみです。
基準となる村は、モンターニュ・ド・ランス地区の 9 村、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区の 2 村、コート・デ・ブラン地区の 6 村です。これらの 17 村の原料のみを用いたシャンーパニュは、単一村の場合でも複数村のブレンドでも、「グラン・クリュ(特級)」をラベルに表示することが認められています。
90%以上のクリュのみ用いたシャンパーニュは、「プルミエ・クリュ(1 級)」をラベルに表示することが認められています。プルミエ・クリュは 44 の村があります。

シャンパーニュの甘辛度表示規定

ドザージュ時のリキュール・デクスペディションの添加量と甘辛度表示

ブリュット・ゼロ、ノン・ドセ、ブリュット・ソヴァージュ BRUT ZÉRO, NON DOSÉ, BRUT SAUVAGE	ドザージュが0グラムのシャンパーニュ。AOC(原産地統制呼称)の規定にはなく、造り手が独自に付ける名称で、ラベルに記載する場合はブリュット・ナチュール、パ・ドゼ、ドザージュ・ゼロのいずれかを併記する必要がある。
ブリュット・ナチュール、パ・ドゼ、ドザージュ・ゼロ BRUT NATURE, PAS DOSÉ, DOSAGE ZÉRO	甘辛度表示の一つで、ドザージュによる糖分添加量は3g/l未満。
エクストラ・ブリュット EXTRA BRUT	甘辛度表示の一つで、ドザージュによる糖分添加量は0~6グラムg/l。
ブリュット BRUT	甘辛度表示の一つで、ドザージュによる糖分添加量は12g/l未満。
エクストラ・ドライ EXTRA DRY	甘辛度表示の一つで、ドザージュによる糖分添加量は12~17g/l。
セック SEC	甘辛度表示の一つ。ドザージュによる糖分添加量は17~32g/l。
ドゥミ・セック DEMI-SEC	甘辛度表示の一つ。ドザージュによる糖分添加量は32~50g/l。
ドゥー DOUX	甘辛度表示の一つ。ドザージュによる糖分添加量は50g以上/l。

※甘辛度表示は、2009年7月14日発効。EU加盟国で生産されるVQPRDの生産地特定発泡性ワインすべてに適用される

シャンパーニュ地方の土壌ついて～Champagne 地方のワインに特別なミネラルを！

シャンパーニュ地方のブドウ畑は、標高 **90m** から **300m** の丘陵地にあります。 斜面はほとんどが南向き、東南向き、東向きで、平均 傾度は **12** 度、なかには **60** 度近い斜面の畑もあります。

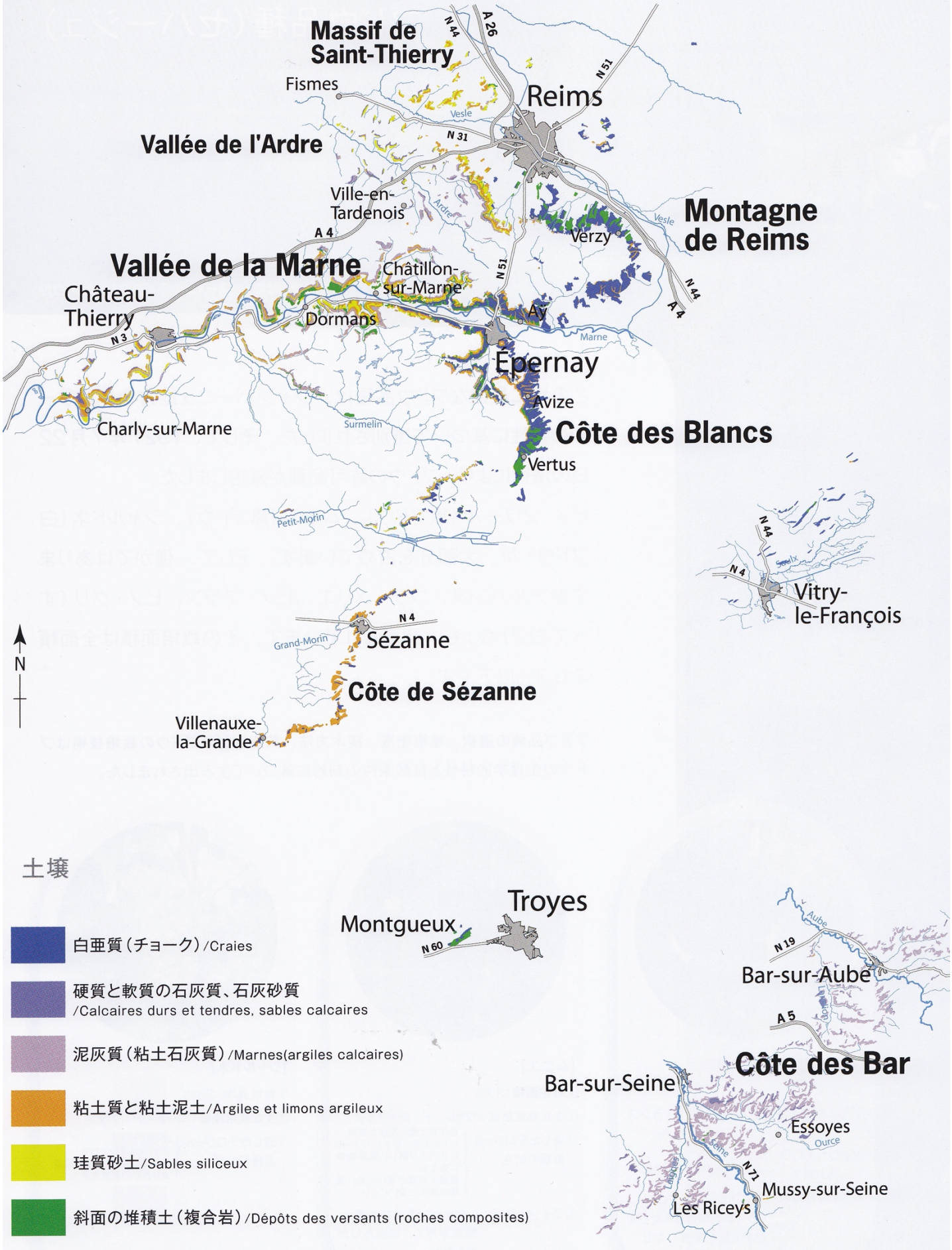
下層土はほとんどが石灰質です。表土 **75%**も石灰質です。白 亜質土壌(チョーク)、泥灰土質土壌(マール)も含みます。 このタイプの下層土は水はけがよく、シャンパーニュ地方の ワインに特別なミネラル感をもたらします。

白亜質土壌は、スポンジ状態で水を蓄えています。それによりブドウの株は 水分を吸収するため根を深く下ろさねばならず、水分が適度に制約されます。 この水分制約こそが、ブドウの酸、糖分、アロマ成分の絶妙なバランスを生 み出すのです。

シャンパーニュ地方の主な土壌は白亜質土壌で、そこに粘土質、石灰質や泥灰岩などの土壌が複雑に存在し、各地区、村のテロワールを形成しています。
わかりやすく分類するには、ランスとエペルネを南北に結び、さらにコート・デ・ブラン地区の南端まで線を引いてみるとわかりやすいです。

東側では、白亜質の割合が多くなり、西側ではエリアでは砂質土壌や泥炭岩質が多くなります。
また、コート・デ・ブラン地区では白亜質土壌が多くなります。
石灰質土壌では、果実がゆっくりと成長し、エレガントな酸味を持ったブドウができるといわれています。
シャルドネがこのコート・デ・ブラン地区の石灰質土壌だと、本来の特徴の酸味がよりシャープに表現されます。
また、モンターニュ・ド・ランス地区周辺では、白亜質に粘土質が加わり、粘土質の畑では、ブドウの成熟が早め糖度が上がりやすく、ボリュームのあるワインが造られます。
ですから、このあたりでは、ピノ・ノワールやピノ・ムニエが栽培されています。

シャンパーニュ地方における
ブドウ畑の土壌



モンターニュ・ド・ランス

Montagne de Reims

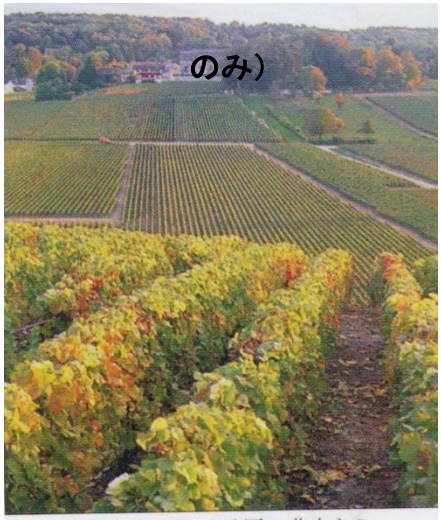
Pinot Noir 中心の

「優しい果実味と繊細な酸味」

Montagne de Reims(９クリュ) 主にピノ・ノワール。
モンターニュのワインは、
全体的にミネラリーで繊細な酸味とのバランス。

Champagne を造るとき、**Pinot Noir** は果実にボリュームを出す為に使われます。また、**Pinot Noir** の比率が高いほど、プレス時に果皮から抽出される色素が多くなるので、ピンクがかったグレーの色合いが加わります。香りはリンゴが中心でよく熟しています。特にアンボネーの特徴でもあります。南部は南～南東、北部は北西向きですが、酸味のバランスよく、保たれ果実とよく調和しています。

まずは、;**Montagne de Reims**北部地区の **Champagne**。
全体的な印象は「優しい果実感と繊細な酸味」このバランスを見ていきます。
果実感が強いタイプ、ミネラリーでやや青さのあるタイプ、それぞれのバランスが取れたタイプなどです。


のみ）

モンターニュ・ド・ランス地区の北向きの畑では、葡萄が熟すためにわずかな日の光も逃すわけにはいかない。そのためここの葡萄は、たいてい、斜面下方の平坦な場所に植えられている。こうすれば、日差しは弱いけれども、長い日照時間で涼しさを補うことができるのだ。また、樹木の生い茂った山の背が、厳しい冬の寒さから守ってくれている。

Grands Crus

Sillery シルリ侯爵の伝説に彩られたミステリアスなクリュ（栽培農家 30 軒

平地で風が強く吹くことから軽やかに。
大部分は大手メゾン所有。（CH44%、PN41%、M8%）
フランソワ スコンデ Francois Seconde Brut Grand Cru
モンターニュ・ド・ランスの小さいがシャンパーニュの歴史に欠かせない重要なグラン・クリュ、シルリー村。現存する唯一シルリー産 100%のシャンパーニュを手掛ける孤高のドメーヌです RM

Puisieux
最小 平地に広がる小さな産地。密度はあるが軽やか。
Beaumont-sur-Vesle
平地で軽やかかつマイルドなワインを生産ルイ・ロデレール、2 番目に小さい。

Verzenay 最良の畑質感とバランスと素晴らしさ（大手メゾンが競い奪い合う、北斜面の精緻な PN）ミネラルに富み、

デリケートなベースワイン。北向き斜面ならではの精密な酸味が,心地よい （PN86%、Ch14%）

大手メゾンヴーヴクリコ、ペリエ・ジュエのプレステージ用

Mailly（マイイ） Champagne 北向き斜面で表土は浅い。デリケートでミネラリー。マイイ・グランクリュがメインの産地
モエ・エシャントン、ペリエ・ジュエ、マム、テタンジェ。

Verzy（ヴェルジィ）石灰土壌ミネラリィ、あふれる PN ボランジェ、ルイ・ロデレール他
力強くマイルドなワインを産する。

モンターニュ・ド・ランス地区の丘の北斜面に広がるグラン・クリュは、マイイ・シャンパーニュ、ヴェルジー、ヴェルズネー、の各村で、丘から少し北方に離れた所に、斜面の緩やかなボーモン・シュル・ヴェール、ピュイジュー、シルリ、の各村があります。丘の北斜面にあるグラン・クリュの村は、水はけは良いのですが、日あたりなどの面ではブドウが熟すにはやや不利な状況。といっても実際は斜面が複雑に入り組んでおり、場所によっては「北東から東側を向いている」などの条件を持つ畑もあり、そこからは質の高いブドウが収穫されます。

これらのブドウは、南斜面に位置するブージー、アンボネーの各村（モンターニュ・ド・ランス地区南部）、アイ村（ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区）などで収穫されたブドウと比較すると、
ピノ・ノワールでは繊細さとシャープな酸味が際立ちます。

一方、丘から少し離れたグラン・クリュの村は、傾斜は少なく、繊細で優しいタイプのブドウが収穫され、
多くは大手メゾンのブレンド用になることが多いようです。また、モンターニュ・ド・ランス北部の西の端にあるグラン・クリュはマイイ・シャンパーニュ村で、これより西にはプルミエ・クリュ以下の畑が広がっています。

マイイ・シャンパーニュより西側にはプルミエ・クリュの畑が広がっています。

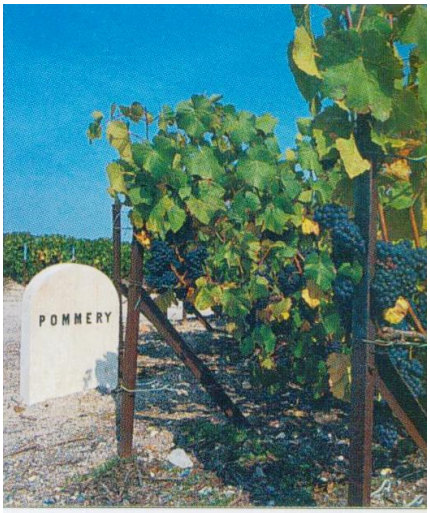
ランスの町より西側には“モンターニュ・ド・ランスの丘とは別の丘陵地地が現れ、土壌が変わりますが、基本的には白亜質系の石灰岩土壌がベース。砂質土壌や泥灰岩、砂利などが多く混ざり、比較的軽いタイプのブドウが造られます。この土壌は北に行くにつれて強くなるようです。

Sillery（シルリ）:作付け面積 94ha、栽培比率:Ch48%、PN43%、PM9%→特級 Pinot Noir
ヴェルウネイとマイイの斜面下、平地部分にあるシルリは前者と比べるとやや条件が劣る。
Pinot Noir は、ヴェルズネイに共通する透明感と緻密さがあり、しなやかでエレガント。
涼しげな味わい。

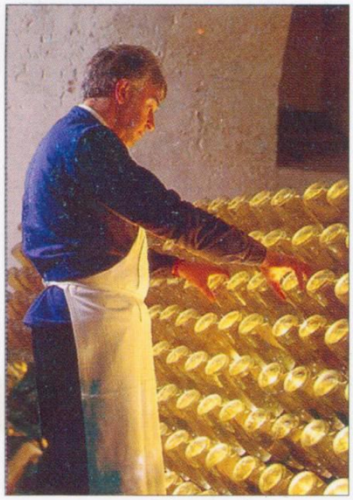
シルリー

Verzenay（ヴェルズネイ）:作付け面積 415ha、栽培比率:Ch13%、PN86%、PM1%→特級 Pinot Noir
最良の畑。流麗な質感の下に隠れた芯の強さは、Musigny を、バランスのよさは、
Chambertin Clos de Bèze 想起させる素晴らしい、Pinot Noir、北向き斜面の精密さ。

ヴェルズネイ



大手シャンパンハウスは、たいていどこも、自分の葡萄畑を誇らしげに指し示す。このピノ・ノワール種の葡萄畑はマルイユ・シュル・アイ村にあり、ポメリー社の所有である。


シャンパーニュ地方では、大きなシャンパンハウスのセラーを訪れ、じかに複雑な製造過程を見学することが観光の目玉となっている。写真はランスにあるルイ・ロデレール社のセラー。

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ　*Vallée de la Marne*

Pinot Noir Pinot Meunier 「果実の豊かさとボリューム感」

果実感を中心に酸味と渋味、泡立ちがどのように味わいに影響しているか。

モンターニュ・ド・ランス　*Montagne de Reims 南地区*

南の産地　はヴァレ・ドラ・マルヌのグランクリュに近い味わい

Louvois（ルーヴォワ）**骨格やボディ、南西向きで標高が高く、風通しがよいため可憐。**

Bouzy（ブージィ）　**最もパワフルな味わい、ロゼ用にも。日照条件に恵まれ、濃密な果実香をともなう。**
ボランジェ、テタンジェ、マム、モエ・エ・シャンドン、ヴーヴクリコ
ジャンヴェッセル、ポール・バラ、

Ambonnay（アンボネー）　**モエ・エ・シャンドン、パイパー・エドシック、ポル・ロジェ**
エグリ・ウーリエ、ルイ・ロデレール、クリュッグ（クロ・ダンボネイ）他　南向きでフィネス、エレガンス、優美な力強さがあり樽との相性もよい。　東南向きの斜面で豊満な風味のワインを生む。

Ambonnay（アンボネー）**:作付け面積 380ha、栽培比率：Ch16%、PN84%→特級 Pinot Noir**
ゆったりと広がる東南斜面の畑。味わいは豊満。Beaune 的な味とも。
オークのタンニンが適度な構造を与えるため、樽との相性がよい。酸度は低く、
ノン・ドゼでもバランスが取れる味わい。ロゼや赤の質がよい。

アンボネイ

Bouzy（ブージィ）**:作付け面積 380ha、栽培比率：Ch11%、PN89%→特級 Pinot Noir**
昔から Bouzy のは赤ワインの産地としても有名で、今でも多くの生産者が素晴らしい赤を造り、斜面の最良の区画はそのために利用されることも。
クローブや黒こしょう的なスパイシーさと、チェリーリキュール的な濃密な果実味。
Pommard 的な骨格のある Pinot Noir。

ブジー

マルイル・シュル・アイ村　フィリポナの畑

クロ・デ・ゴワスの単独所有　マルヌ運河沿い　↓

Vallée de la Marne（２クリュ）　　西に伸びる Vallée de la Marne では南向きの斜面が連なり、日照を充分に捉えるからブドウの熟度が高く、アロマが豊で、フルボディーのまろやかなワインを生む。

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ　*Vallée de la Marne*

Ay（アイ）　最も偉大な PN の村ボディ、芳醇さ

ボランジェ、クリュッグ、ヴーヴクリコ、ゴッセ、ジャクソン、アヤラ　アンリ・ジロー

ほぼ全ての畑は真南を向き、アイのブドウはシャンパーニュの中で他地域と一線を画す。→特級 Pinot Noir

:作付け面積 54ha、栽培比率:Ch29%、PN71%、PM3%

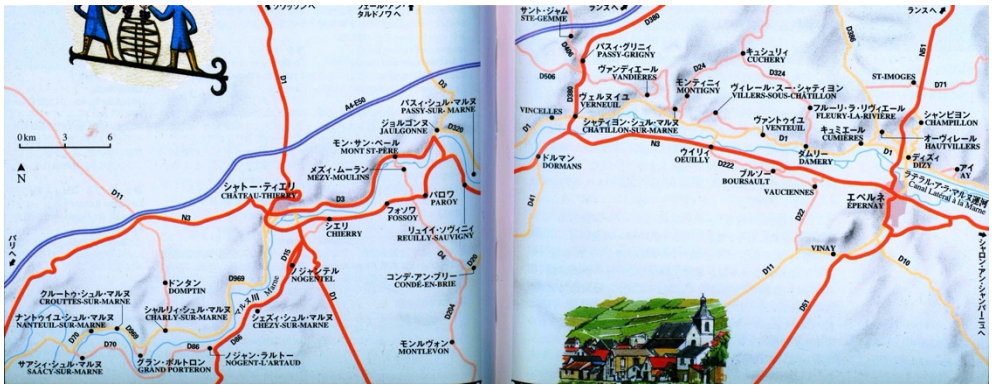
→特級 Pinot Noir

中世よりシャンパーニュ最上の畑とされる。最良の区画は村のすく後ろにある南向きの急斜面だが、アイの品質は全般的に優れている。濃密さと緻密さのパランスが見事。表土は浅いが、ヴアレ・ド・ラ・マルヌらしく、畑には砂利もわずかに見られ、土壌は複雑、味わいはヴオーヌ・ロマネ的な風格と壮大な広がリがあり、り、濃密さと緻密さのパランスが見事。

Tours-sur-Marne（トゥール シュール マルヌ）　ローラン・ペリエ、ラミアブル

:作付け面積 354ha、栽培比率:Ch9%、PN88%→特級 Pinot Noir

地図上ではブジーの西隣にあるが、地形的には無関係で、ブジーが山だとこちらは非常になだらかな丘。ヴアレ・ド・ラ・マルヌの東端であり、土壌は軽く、川の影響が見られる砂利がちの土壌、ワインはフルーテイで、酸が柔らかいが、骨格が緩い。**PN は Grand・Cru,で Chardonnayは 90%。**



モンターニュ・ド・ランス地区南部とヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区の地形について

モンターニュ・ド・ランス地区南部の畑は、主として南向きの斜面に位置しています。場所によっては丘の南を流れるマルヌ川の水面の反射光による日照も得ています。
ブドウの色づきもよく、糖度も上がるため、色が濃くボリュームの豊かなシャンパーニュができます。
また、この地域では、シャンパーニュ以外に、コトー・シャンプノワという赤のスティルワインも生産されています。
これらは、ロゼシャンパーニュを造る時のアッサンブラージュ用として使われているほか、少量ですが赤ワインとしても流通しています。
ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区は、シャンパーニュ地方の中央を東西に流れるマルヌ川に沿って広がる地域で、南向きの斜面の右岸が優勢です。ピノ・ノワールの栽培が多く、ほかにピノ・ムニエが植えられている地域もあります。

モンターニュ・ド・ランス地区南部とヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区の土壌について

基本的にはどちらも白亜質土壌です。

アイ村を過ぎたあたりから、マルヌ河上流にかけて粘土質の割合が高くなります。

このあたりの栽培比率はピノ・ノワールが約 **90%**です。

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区は多様な要素が入り組んでいる土壌ですが、白亜質を含んだ石灰粘土質が優勢な上流ほど、品質の高いブドウができます。

この地域は特に急勾配で、20～25 度で、日当たり欲、加えて丘の下のマルヌ川の水面から反射光が得られる為、多くの日照量が確保でき、ブドウが熟し、糖度が高くボリュームのある Champagne が出来ます。

また、アイ村から西へ行くにつれて傾斜はゆるやかになり、土壌の成分も、砂質土壌や泥炭質岩土壌が多くなります。

川沿いで霜が多く、霜による被害を防ぐため丈夫なピノ・ムニエが多く栽培されています。**8** 割はこの地区ではムニエ。

Pinot Meunier の特徴は、柔らかく熟成した果実（イチジクや桃）の印象があり、酸味のおだやかな **Champagne** になります。

エペルネには、モエ・エ・シャンドン、ペリエ・ジュエ、ポール・ロジェ等

葡萄畑を見下ろす位置にあるオーヴィレール村。発泡性シャンパン誕生の聖地として、この村へは多くの人々がやって来る。また、シャンパンの生みの親ドン・ペリニョン修道士が住んでいたのは、この地のベネディクト派修道院。

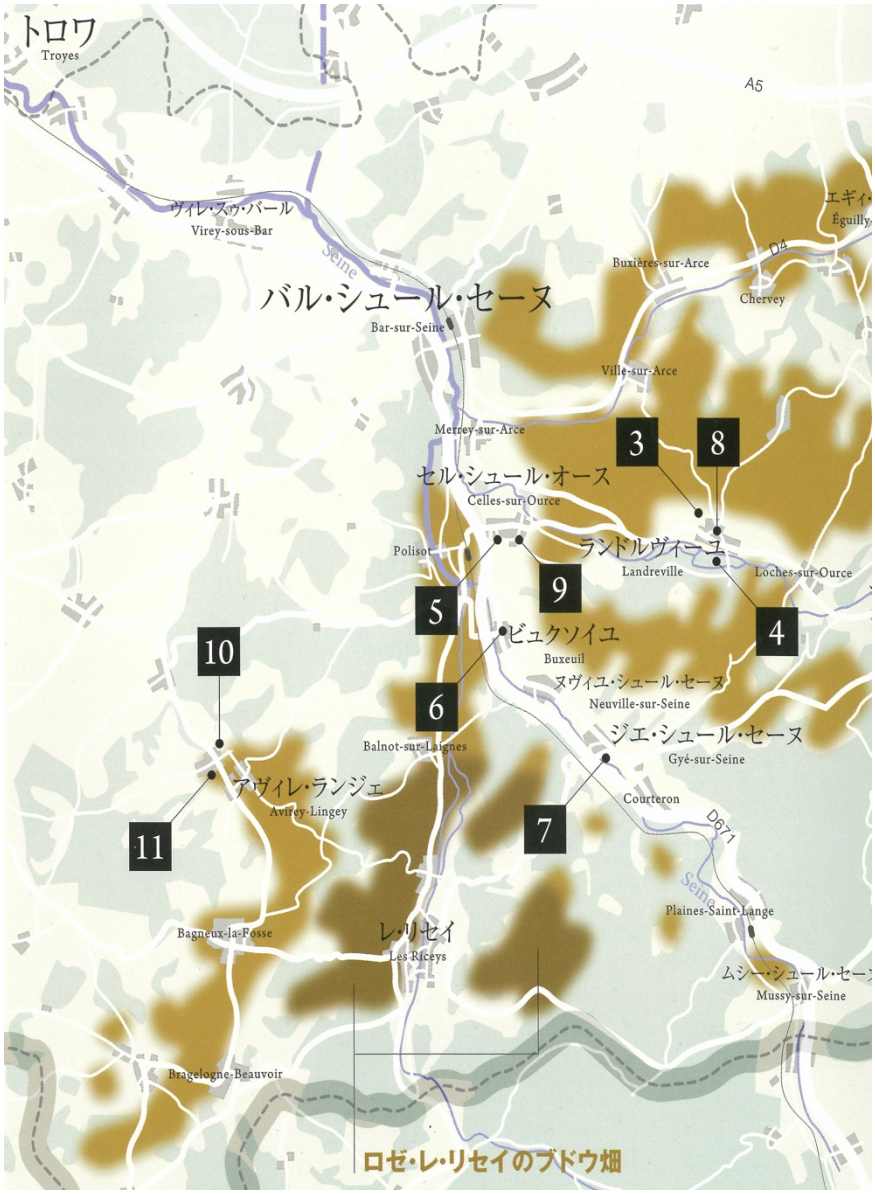
モエ・エ・シャンドン社の極上シャンパンの名は、ベネディクト派修道院で酒蔵係を務めていたドン・ペリニョン修道士にちなむ。エペルネにある本社の入り口では、彼の銅像が出迎えてくれる。

コート・デ・バール　*Côte des BarPinot Noir*　シャブリと同じキメリッジアン土壌から

生み出される芳醇な 87%Pinot Noir。ルイ14世が愛飲したリセ村のロゼも有名。シャブリから 100 キロ。Chardonnay だと Champagne では気候的に重すぎる。ベースのワインとしてコートデバールの Pinot Noir は理想的。現在、エペルネ他大手メゾンのまろやかでジューシーな P N を重要する傾向が強い産地。
本日ティスティングします！

Pinot Noir　シャブリと同じキメリッジアン土壌から生み出される芳醇な 87%Pinot Noir。

マルヌ県の南に位置するオーブ県の県庁所 在地はトロワ。フランス人でさえ苦手な 人が少なくない、アンドゥィエットが名 物の町でぁる。かつては繊維産業で栄え、その名残 で今でも、アパレルブランドのラコステがここに本 社を構えているという。このトロワの東、オーブ川が流れる、バール・シュー ル・オーブと、セーヌ川力流れるバール・シュール・セーヌというふたつの町の周囲に点在する、ブドゥ の栽培地をコート・デ・バールという。
ここはマルヌ県の産地とは地層そのものが異な り、ジュラ紀のキメリッジアン泥灰土。一部にポー トランデイアン石灰岩も見られる。こう聞けば真つ 先に思い浮かぶのはシヤブリだが、それもそのはず。 バール・シュール・セーヌとシヤブリとは100キ ロ程度しか離れていないのだ。では当然、ここもシヤルドネの産地だろぅと考え るのは早計で、栽培されている品種の87パーセント がピノ・ノワールである。これがステイルワインと シヤンパーニュの大きな違いでおもしろいところ。 シヤブリでピノ・ノワールの赤ワインを造れば、薄 くて酸味が強く、刺々しいものになる。反対にコー ト・デ・、ハールにシヤルドネを植えると、シヤンパー ニュ用のワインとしては重過ぎる。つまりベースワ インの素材として、コート・デ・、ハールのピノ・ノ ワールは理想的ということなのだ。実際、ランスや ェペルネの大手メゾンでは昨ムスまろやかでジュー シーなコート・デ・バールのピノ・ ノワールを重用する傾向が強い。もつともここは昔シャンパーニュともブルゴーニュともつかぬ土地で、 ランスとボ ー ヌのワイン商 を天秤にかけ、高値をつけたほうにブドウなりワインなりを売つていたという。ランスまで150キロ、 ボーヌまで180キロという位置関係を知れば、そ れにも合点がいくものだ。
ところで話が矛盾するようだが、コート・ と デ・バールではシヤンパーニュだけでなく、ステイルワインも造られている。た だしロゼ。シヤンパーニュ最南端の村、レ・リセイ のピノ・ノワールから造られるロゼ・デ・リセイで ある。太陽王ルイ14世も愛飲したとされ、年に10万 本ほど生産されている。



先にも述べたように、コート・デ・バールのピノ・ ノワールは大手メゾンの引く手数多だ

が、自家醸造 に励むレコルタン・マニピュランもじつに多い。こ の地域はグラン・クリユにもプルミエ・クリユにも 属さないがゆえに、ローズ・ド・ジヤンヌのような、 反骨精神に溢れた造り手が育つようだ。

コート・デ・ブラン　*Côte des Blancs*

Chardonnay「果実感と酸味の性質、バランスのよさ」

村によって、酸味が繊細で軽やかなタイプ、力強く余韻に続くタイプ、酸味と果実のボリュームの調和と泡立ちのバランスを探る。

Côte des Blancs（コート・デ・ブラン）　主にシャルドネ。→特級 Chardonnay

南北 20km に伸びる朝日を浴びた東向きの斜面がコート・デ・ブラン地区。シャルドネ種が植えられている。この地区では伝統的なブレンドである黒ブドウを混ぜずにシャルドネだけを使って造られる。表土が浅く、チョーク状の土壌が多い。Chardonnay 向きのテロワールである。**『Cramant』『Avize』『Le Mesnil-sur-Oger』の3村は他の村ともブレンドしないことで長い間有名になっている。トップと言えば、Le Mesnil-sur-Oger のル・サロン。**

Chouilly（シュイイ）　ミネラルよりボディ、モエ・エ・シャンドン、ニコラ・フィアット
個性は穏やかだが、バランスに優れている。
Oiry（オイリィ）　質的には上質　モエ・エ・シャンドン、ポル・ロジェ　傾斜下部は平地で柔らかな味わい。

Cramant（クラマン）　やわらかみのある Chardonnay、南向きの斜面。果実味豊か陽射しがもたらすクリーミーな口当たり
モエ・エ・シャンドン、マム、ギィ・ラルマンディエ、ペリエ・ジュエ（ベル・エポック）

Avize（アヴィズ）　エキゾチックな柑橘系のアロマ、カリスマ性のある Chardonnay　石灰質が強く、ワインもミネラル感豊か。
ジャック・セロス、アグラパール、ド・スーサ、ミッシェル・ゴネ（まで RM）、
ジャクソン（ブランドブラン）、マム、モエ・エ・シャンドン、ルイ・ロデレール他

Oger（オジェール）　芳醇さ、大手メゾン　北風から守られる東向きの斜面で成熟度が高い。

Le Mesnil-sur-Oger（メニル・シュール・オジェ）　長期熟成には欠かせない至高のシャルドネ　最も洗練され、最も長命な Chardonnay、浅いチョーク状の土壌、ミネラル、シャープさ熟成すると驚くような複雑さがある、ヘーゼルナッツやアーモンドのよう。多くのメゾンのミレジメ用。
シャープでミネラル感豊かなワインを生み出す。

クリュッグ（クロ・デ・メニル）、Le Salon、ドラモット、ギィ・シャルルマーニュ、J,L ヴェルニョン他

コート・デ・ブラン地区の地形について

エペルネの東に位置するシュイィ村から、西に向かってヴェルテュ村までの約 15 キロにわたる地区がコート・デ・ブランです。斜面は比較的東向きで、日照量が確保できます。名前の通りここは白い白亜質土壌になります。
栽培面積は 3,300 ヘクタール。その 95%はシャルドネが植えられています。

コート・デ・ブラン地区の土壌について

基本的な土壌成分は他地区と同じく白亜質で、そこに石灰質が混ざっているのがコート・デ・ブラン地区の特徴です。
この地区は、氷河期、氷河に守られて侵食を免れていたため、古代のままの土壌が現在まで残っているといわれています。つまり、畑の土の土中の温度と湿度を一定に保つのです。
また、白亜質の土壌は柔らかく、採掘がしやすかったことから、ローマ時代には建造物資材として用いられました。
採掘の際に開けられた抗が現在、天然のカーブとして多くのシャンパーニュメゾンで利用されています。

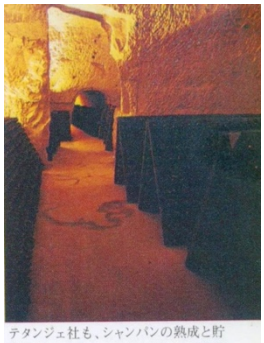
石灰質土壌は、ブドウをゆっくりと成長させるといわれ、そのため酸味と糖度を持った良質のブドウができます。
したがって酸が重視されるシャルドネにとって、好適な土壌だといえます。
味わいは果実やミネラルの印象がはっきりとして若いうちは、やや還元的な味わいです。アタックからきれいな酸がしっかりと感じられ、余韻まで長く続きます。この酸味がコート・デ・ブラン最大の特徴です。

Chouilly（シュイイ）　:作付け面積 509ha、栽培比率:Ch99%、PN1%
→特級 Chardonnay
1985 年に昇格 Chardonnay はグラン・クリュだが、PN は 95%.畑は広く、大半が平地にある。
ミネラリテイは弱く、酸もおとなしいが全方位からの風が吹くために清涼感があり、全体のバランスがよい。白桃や洋ナシのような白い果実の風味。

Oiry（オイリィ）　:作付け面積 100ha、栽培比率:Ch100 %
→特級 Chardonnay
1985 年に昇格シュイイにも似てて、シユイイと同系の味わい。
Cramant（クラマン）:作付け面積 345ha、栽培比率:Ch100 %
→特級 Chardonnay　　Diebolt Vallois グランクリュ
クラマンのエレガントさと華やかさを放つブランドブラン
単一クリュのワインの完成度から見るのか、ブレンド用要素としての個性の強さ　↑ル・メニル・シュール・オジェから見るのかで、コート テ ブランのグラン クリュのの評価は変わる。クラマンの豊満な黄挑的果美味と厚くクリーミーな質感とゆったりとして強いミネラル感は、単-クリュで味わいたい.はつらつとしたエネルギーと品位を両立する。

クラマン

Avize（アヴィズ）　:作付け面積 270ha、栽培比率:Ch100 %
→特級 Chardonnay
実体感のあるミネラリティと濃密な果実味と、太く切れ込んでくる酸の、明瞭な個性
RM のジャック・セロスによれば、「アヴィーズの土はスポンジのようで柔らかくブドウの根がどこにでも伸びるため、ミネラルが強くなる」また、「斜面中部は厳格さと熟度、斜面下部はボリューム、平地はフィネスを特徴とする。
Oger（オジェ）　:作付け面積 400ha、栽培比率:Ch100 %
→特級 Chardonnay
1985 年昇格。ここの地質は特に優れている。ワインはリッチでおおらか。トロピカルな風味と低い酸、安定した構造。


テタンジェ社も、シャンパンの熟成と貯蔵に「クレイエール」と呼ばれる、地下に広がる巨大な白亜採石場跡を使う。

アヴィーズ

Le Mesnil-sur-Oger（メニル・シュール・オジェ）　**:作付け面積 430ha、栽培比率:Ch100 %**

→特級 Chardonnay

1985 年昇格。鋭利で鮮烈なミネラルと酸はほかでは得がたい個性で、ブレンド用ととして重宝され、多くの人が考える典型的な Champagne の味わい。若いうちは、レモン、ハーブ、チョークの粉のような香りで、熟成すると樽をつかわずともモカとナッツの香り。

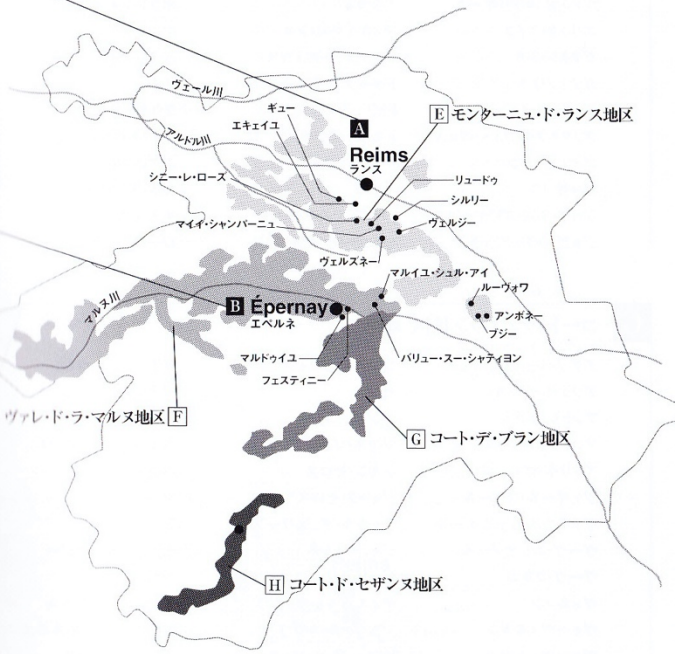
シャンパーニュメゾン原産地MAP

シャンパーニュ地方のブドウ栽培地域を8エリアに分け、
メゾンごとの所在地を印した。※MAは表記せず

- A ランス市内＆ランス市周辺
- B エペルネ市内
- C コート・デ・バール地区
- D トロワ市内＆トロワ市周辺
- E モンターニュ・ド・ランス地区
- F ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区
- G コート・デ・ブラン地区
- H コート・ド・セザンヌ地区

A ランス市内＆ランス市周辺

アンリ・アベレ
アンリオ
ヴランケン
エドシック・モノポール
ジ・エイチ・マーテル
ジェローム・プレヴォー
ジャカール
ジャック・ピカール
シャルル・ド・カサノヴァ
ダンピエール
ディアマン
テタンジェ
ドゥモアゼル
パイパー・エドシック
バロン・ド・ロスチャイルド
プラ・エ・ペリエ
ブルーノ・パイヤール
ボメリー
マキシム・ブラン
マム
モントードン
ランソン
ルイ・ロデレール
ルイナール

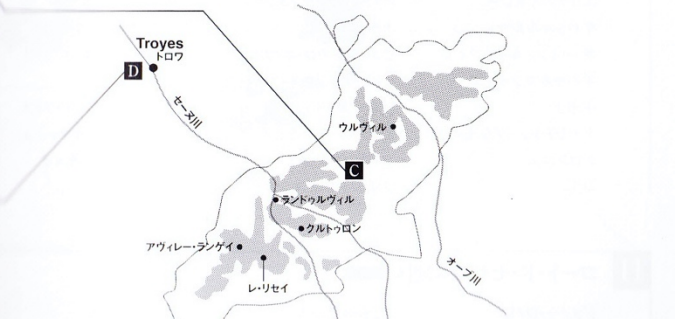


B エペルネ市内

アルフレッド・グラシアン
ゴドメ
ゴネ・シュルコヴァ
ジャクソン
ジャニソン・バラドン
ドゥ・ヴノージュ
ドン ペリニヨン
ニコラ・フィアット
ベスラ・ド・ベルフォン
ペリエ・ジュエ
ボーメ
ボーモン・デ・クレイエール
ボジェ・ジュエット
ポル・ロジェ
ボワゼル
マンサール
モエ・エ・シャンドン
ラミアブル

C コート・デ・バール地区

アルノー・ド・シューラン
アラン・レオ
ヴーヴ・シュルラン
ヴェット・エ・ソルベ
エリック・シュレイバー
ガリマール・ペール・エ・フィス
クシュ
クリスチャン・エチエンヌ
クリスチャン・セネ
ジェイ・エム・グルミエ
ジャック・ドフランス
シャトー・ド・ブリニ
ジャン・ジョスラン・エ・フィス
セドリック・ブシャール
デュフール
ドラピエ
ピエール・ジェルベ
ビオロ・ペール・エ・フィス
フィリップ・ゴネ
プティ・カミュザ
フルーリー・ペール・エ・フィス
ポール・エラルド
ボゼール
マリー・クルタン
マリー・ドゥメ
ミシェル・ブロカール
ムタール・ペール・エ・フィス
ユブシュヴラン
リシャール・シュルラン
ルネ・ジョリイ
ルブロン・ルノワール
ローズ・ドゥ・ジャンヌ
ロワイエ



D トロワ市内＆トロワ市周辺

セルジュ・マチュー
ドノン・エ・ルパージュ

シャンパーニュメゾン原産地MAP

F ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区

アンドレ・ロジェ
アール・ジェー・ラリエ
アヤラ
アリストン
アンリ・グートルブ
アンリ・ジロー
ヴァンサン・ブリヤール
エリック・タイエ
ガストン・シケ
ガティノワ
クリストフ・ミニョン
クリストフ・ルフェーヴェル
ゴセ・ブラバン
ゴッセ
ジェイ・エム・ゴビヤール
ジェジェ・リーニュル
ジェラール・グラシオ
シャルリエ・エ・フィス
シャルル・ラフィット
ジャン・ノエル・アトン
ジョセフ・ペリエ
ジョリー・シャンパーニュ
タルラン
ティエリー・レンヌ
ディディエ・デュコス
ドゥーツ
ドビ
ドルヴァン・ノワック
パトリス・マルク
パニエ
バロン・アルベール
ピルカール・サルモン
フィリポナ
フォルネイズ・ヴォワザン
フランク・パスカル
フランソワーズ・ベデル・エ・フィス
ブルジョワ
ブレズ・ローデス・エ・フィス
ボランジェ
マゼンタ
ムタルディエ
メド
ラウル・コレ
ルイ・キャステール
ルクレール・モンデ
ルネ・ジョフロワ
ルノーブル
ローラン・ペリエ

G コート・デ・ブラン地区

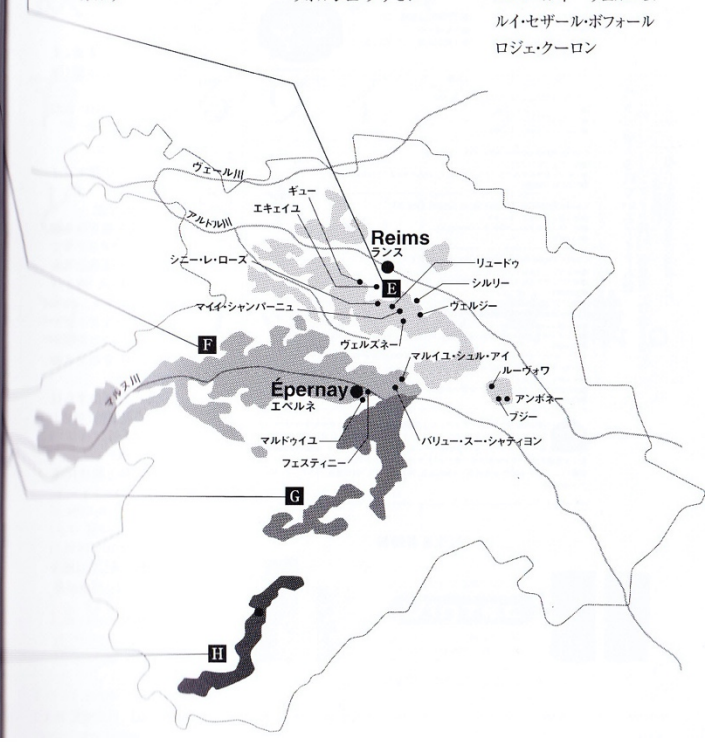
アグラパール・エ・フィス
アラン・ロベール
アンドレ・ボナン
アンドレ・ロベール
アンリ・ド・ヴォージャンシー
ヴァザール・コカール
ヴァルニエ・ファニエール
ヴーヴ・エレオノール
ヴーヴ・フルニ
ヴェルノン
ヴォーヴェルサン
ヴォーヴェルサン
ヴォワラン・ジュメル
エール・ルノーダン
エリック・イスレー
ギィ・シャルルマーニュ
ギー・ミシェル・エ・フィス
ギィ・ラルマンディエ
ギボラ
クリスチャン・ブルモー
グロンニェ
コラン
コンテス・ラフォン
サロン
サンガール
ジモネ・ゴネ
シモン・セロス
ジャック・セロス
シャルル・プジョワーズ
ジャン・ベルネ
ジョゼ・ミシェル・エ・フィス
ディエボルト・ヴァロワ
デュヴァル・ルロワ
ド・スーザ・エ・フィス
ドゥ・カントナール
ドゥラモット
ドリアン・ヴァランタン
ナポレオン
ピエール・カロ・エ・フィス
ピエール・ジモネ・エ・フィス
ピエール・ペテルス
ピエール・モンキュイ
フィリップ・グラヴィエ
プチジャン・ピエンヌ
フランク・ボンヴィル
ブルーノ・ミシェル
ベルトワ・モリゼ
ベルナール・ベルトワ
ベルナール・レミー
マンドワ
ミシェル・ゴネ
ミシェル・チュルジー
ミラン
ラエールト・フレール
ラルマンディエ・ベルニエ
ランスロ・ロワイエ
リュエル・ペルトワ
リルベール・フィス
ル・ブルン・セルヴネ
ルグラ
ルコント・ペール・エ・フィス
ローノワ
ロジェ・プイヨン・エ・フィス
ロベール・シャルルマーニュ
ロベール・モンキュイ

H コート・ド・セザンヌ地区

ジョノー・ロバン
ノミネ・ルナール
ユリス・コラン

E モンターニュ・ド・ランス地区

アラン・スーティラン
アルフレッド・トリタン
アルマンド・ド・ブリニャック
アルロー
アンドレ・エ・ジャック・ボー
フォール
アンドレ・クルエ
アンリ・ショーヴェ
アンリ・ピリオ
アンリエ・パザン
イヴ・ルーヴェ
ヴィルマール
ヴーヴ・クリコ・ポンサルダン
エグリ・ウーリエ
エドモン・バルノー
エリック・ロデズ
エルヴィ・ケナルデル
エルベール・ボーフォール
オブリ・フィス
カナール・デュシェーヌ
ガルデ
ギー・チボー
キャティア
クリスティアン・ブザン
クリュッグ
サディ・マロ
シャルトーニュ・タイエ
ジャン・ヴェッセル
ジャン・ラルマン・エ・フィス
ジュイエ・ラルマン
ジュール・ラサール
ショードロン
ジヨルジュ・ヴェセル
ダヴィット・レクラパール
ダニエル・デュモン
デュヴァル・シャルパンティエ
デュメニル
パトリック・スティラン
ピエール・パイヤール
ピエール・ルブッフ
ピエルソン・キュヴリエ
フォルジェ・ブリモン
ブノワ・ライエ
フランソワ・スコンデ
ブルーノ・ヴェッセル
フレデリック・マルトレ
フレネ・ジュイエ
ペウ・シモネ
ベレシュ・エ・フィス
ポール・デテュンヌ
ポール・バラ
マイィ
マリー＝ノエル・ルドリュ
マルゲイヌ
ミシェル・アルノー・エ・フィス
ミシェル・ドゥミエール
ミシェル・ピトワ
ミッシェル・マイヤール（ニコラ・マイヤール）
モーリス・ヴェッセル
モンマルト
ヤン・アレクサンドル
ユベール・ドーヴェルニュ
ルイ・セザール・ボフォール
ロジェ・クーロン



• コラム • Column •

シャンパーニュの販売と日本市場

シャンパーニュ委員会（CIVC）のレポートによると、2017年のシャンパーニュの販売数量は、3億730万本でほぼ前年並み（0.4%増）、販売金額は、対前年3.5%増の49億ユーロ（約6400億円）となった。フランス国内向けの販売が50.1%を占める。輸出では、イギリスが第1位の市場で、アメリカ、日本、ドイツ、ベルギーと続く（数量ベース）。伝統的な大市場であるフランス国内やイギリス向けの販売が落ち込む中、世界の5大陸で力強く伸びている。

日本市場向けの2017年の販売は、1290万本（対前年17.6%増）、3億670万ユーロ（同21.3%増）で、数量・金額ともに第3位の輸出市場と、ランクを一つ上げた。日本向けの販売には特徴がある。まず、ブリュット・ノン・ヴィンテージのシェアが67.2%で、輸出市場平均の85.2%と比べても明らかなように、少ない。そのかわりに多いのが、プレステージ、ロゼ、そしてドゥミ・セックのキュヴェである。プレステージのキュヴェは、日本向け販売の9.6%を占め、アメリカに次ぐ第2位のプレステージ・キュヴェの市場となっている。ロゼは、11.8%を占め、対前年15.9%増の150万本となった。2010年から年率約6.8%で増加しており、アメリカとともにロゼ市場の拡大に貢献している。ドゥミ・セックのキュヴェは、対前年18.5%増の94万本、全体の7.3%を占めた。日本はドゥミ・セックのキュヴェでは、世界第1位の市場となった。

Champagne ティスティング

シャンパーニュでの AOC での規定では、ノン・ヴィンテージシャンパーニュは瓶詰後 15 ヶ月、ヴィンテージ・シャンパーニュは 3 年間の熟成義務付けられています。
しかし、実際においては、規定より長く熟成させるのが一般的です。
実際には「受注したとき」が一般的で、すわなち、注文があって、出荷する本数が決まったら、その分デゴルジュする。同じときに瓶詰めしたものが全部同じ時期にデゴルジュされるわけではなく、より長くオリとともに熟成するものもあることになる。「オリとともに瓶熟成」している間は「劣化」しない。むしろ「良くなる」と考えられているからである。
つまり、市場に流通する頃には、すでに飲み頃を迎えている場合もあります。
ただ、実際に飲んでみるともう、1～2 年寝かせて置いたほうが熟成感を楽しめるもの。さらには、5 年、10 年以上寝かせてからもっと素晴らしく発展するのではないかと思えるものまで様々です。

【色調】

熟成のよる変化
グリーン→明るいイエロー→濃いイエロー→明るいゴールド→濃いゴールド→茶色
瓶内で酸化が進むにつれて、グリーンの色調はイエローを帯びて、さらに熟成が進むと濃い色調に変化していきます。

【果実香】

シャンパーニュに感じる果実香は、ブドウ品種に由来しており、これは第1アロマ（原料に由来する香）に属します。
ブドウの産地やアッサンブラージュの比率などによっても異なりますが、一般的に、還元状態に由来するミネラルの強弱や、酸化熟成状態で、香は変わっていきます。

★ ミネラルの強弱による果実香の変化

白
レモン　　ミネラル強い（若い状態）
グレープフルーツ　　↓
リンゴ
洋ナシ
イチジク
白桃
黄桃
カリン　　ミネラル弱い（熟成が進んだ状態）

★ 酸化熟成による果実香の変化

フレッシュフルーツ　　熟成初期（若い状態）
コンポート　　↓
ピューレ
ジャム
ミツ

主要グラン・クリュの特徴

1／クリュの特徴をひと言で 2／ブルゴーニュで例えるなら 3／その心は	
	ピノ・ノワール産地
アイ Aÿ	1／高貴な余裕 2／ラ・ターシュ的 3／悠然としたグラン・クリュの王
ヴェルズネイ Verzenay	1／精緻で堅牢 2／クロ・ド・ベーズ的 3／妥協を許さぬ女王の精神性
アンボネイ Ambonnay	1／豊満で寛容 2／ボーヌ的 3／笑顔が絶えないフルーティさ
ブジー Bouzy	1／剛直な厚み 2／ポマール・リュジアン的 3／力強く筋肉質なスパイシーさ
	シャルドネ産地
クラマン Cramant	1／華麗な気品 2／ピュリニー的 3／キメ細かい質感とピュアな風味
アヴィーズ Avize	1／堅牢で骨太 2／ムルソー的 3／強引なまでの粒々としたミネラル
オジェ Oger	1／豊満な安定感 2／ボーヌ的 3／トロピカルでリッチな果実味
ル・メニル・シュール・オジェ Le Mesnil-sur-Oger	1／鋭利な気位 2／ペルナン・ヴェルジュレス的 3／繊細で硬質なミネラル

カラメリゼ　　（熟成が進んだ状態）

【イーストの香】

シャンパーニュはデゴルジュマンされるまで、瓶の中で澱とともに熟成されます。

このオリは、瓶内 2 次発酵で働きを終えた酵母の死骸で、ある一定期間、ワインとともに熟成されることで、シャンパーニュに酵母の香が移ります。その香のひとつがイーストの香です。

★　酸化熟成によるイースト香の変化

イースト　　熟成初期（若い状態）

食パン　　↓

ブリオッシュ

クロワッサン

バケット

パン・デピス　　熟成が進んだ状態

【MLF　マロラクティック発酵による香】

多くのシャンパーニュはマロラクティック発酵を行います。MLF とはアルコール発酵後に起こる発酵のことで、

ワインの中のリンゴ酸が、乳酸菌の働きにより乳酸と二酸化炭素に分解されます。

それによって、ワインの中のリンゴ酸の量が 3 分の 2 に減少し、乳酸に変化することでまろやかな味わいをもたらします。

たとえば、若いときは新鮮さのあるサワークリームやカッテージチーズのような香があり、熟成が進むとバターや発酵バター、ハードタイプのチーズのような香へと変化します。

【酸化熟成と還元熟成による香】

瓶内熟成が進むと同時に栓と瓶の隙間から少しずつ炭酸ガスが抜け出すと、シャンパーニュは酸化熟成が進んでいきます。

★還元香の変化

ミネラル・金属　　熟成初期（若い状態）

↓

キノコ・土　　熟成が進んだ状態

★酸化熟成の変化

ナッツ・カラメル・スパイス　　ほとんど感じない（若い状態）

↓

強い　熟成が進んだ状態

【泡立ちと味わいの変化】

熟成とともに大きく変化するのが泡立ちです。瓶何 2 次発酵直後のシャンパーニュは、グラスの注ぐと強く立ち上り、活発です。しかし、瓶内熟成が長くなると、泡立ちは弱く滑らかになります。

これは、勢いの強かった泡が瓶の中のわずかな隙間から少しずつ抜けていくのと同時に、長い時間を経てシャンパーニュに溶け込み、きめの細かい泡に変化するからです。

熟成が進むと味わいにも変化が出てきます。次第に酸の角が取れ、まろやかな味わいになります。

1, シャルリエ・エ・フィス Charlier et Fils（ **ＲＭ**）

ＲＭ レコルタン・マニュピュラン Charlier et Fils Champagne Carte Noire

- 産地 ----------**Champagne** 地方

モンターニュドランスとヴァレドラマルヌの間　北のエレガンス

ブドウ ----------**Pinot Meunier 60% Chardonnay 20% Pinot Noir20%**

土壌----------白亜質土壌 **"特級、１級に匹敵する"別格の村"、内陸ヴァレ・ド・ラ・マルヌ「モンティニー・ス・シャティヨン村」 特別なテロワールと優れた栽培から、100%樽発酵＆樽熟成の本格派シャンパーニュ"**ヴァレ・ド・ラ・マルヌにあって別格の偉大なテロワールから作られる葡萄を使用。リュット・レゾネにより自然な栽培で、平均樹齢 *40* 年の古木。

甘味調合----------瓶熟成期間：*58* ヶ月以上。　ドザージュ*:7.8g/L*。

アルコール ----------12％

一般小売価格----------7,700 円

インポーターヴァンパッション　特級、１級に匹敵する別格のテロワールが生み出す最上のブドウ

ランス市から南西へ約 19km 向かったところに位置するモンティニー・スー・シャティヨン村にその本拠を構え、同村で最も古い歴史を持つ小規模なドメーヌです。村へ向かう途中で目に入る村の象徴とも言える銅像は、この地で生まれ十字軍の第一次遠征を宣言したクリュニー派の法皇、ウルバンヌスⅡ世を称えたものです。グラン・ヴァレ・ド・ラ・マルヌ(偉大なヴァレ・ド・ラ・マルヌ)と呼ばれる特級、１級が集結するエリアと違い、内陸部はＶ字谷地形ゆえにテロワールが劣りますが、その中でもごく一部、太古の浸食活動によって北部の谷が開かれた稀有な地形をもつ村が存在します。Ｖ字谷によって日照を遮られることなく霜害も少ないグラン・ヴァレ・ド・ラ・マルヌと同様のテロワールなのです。その一つが、モンティニー・ス・シャティヨン村なのです。 **樽発酵・樽熟成で造る気品あふれる代表キュヴェ**こちらは、1962 年以来ドメーヌの理念を表現してきた**象徴的なキュヴェ**です。品種の完全な多様性を表現しており、特にムニエ種のフルーティさや、マルヌヴァレーの豊かなテロワールが生む複雑味を表現しています。40～50%はリザーヴワインがブレンドされており、ドザージュも 7～8g/L と僅かです。リンゴや白桃の**洗練されたアロマ**に加えてスパイスのニュアンスが感じられ、優しい口当たりと、樽発酵、樽熟成ならではの**気品**あふれるブリオッシュのフレーバーが広がります。

一番絞りのみをシャンパーニュに使用し、二番絞りはフィーヌに使用するなど、品質保持の努力を怠らない、1897 年創業の老舗です。

ピノ･ノワールと比べるとタンニンが少なく、含有色素や糖度が低いため、アルコールやタンニンの少ないワインになる特性を持っています。香はイチジクや白桃などの果実が中心で、味わいは柔らかく、まろやかな果実感があり、酸味、渋味は控えめです

外観	
香	
味	

2,シャンパーニュ　Ｊ．コンテ　ペール＆フィス

NV

Champagne J. Contet Pere & Fils

- 産地 ---------- **Champagne** 地方
- フランス、シャンパーニュ地方、ヴァレドラマルヌ中心
- ブドウ ---------- **(Chardonnay 15 ％ Pinot Noir 50%、Meunier35%)**
- ピノ・ノワール **50** ％　ムニエ **35** ％　シャルドネ **15** ％
- ミレジム ---------- **NV** ノンヴィンテージ
- 石灰質土壌。平均樹齢 **20**～**60** 年。収量は **10t/ha**。手摘みで収穫。
- 醸造：低温発酵の後、温度管理を行いながら瓶内二次発酵。熟成はステンレスタンクで最低 **6** ヶ月、瓶内で最低 **15** ヶ月、全て温度管理下で行う。
- ※**8g/L** のリキュール・デ・エクスペディション
- アルコール ---------- **12**。**5%**
- 一般小売価格---------- **5500** 円
- **G.H.**マルテル**&CO.** が作るブランド

インポータースマイル

J.コンテ　ペール＆フィスは安定した品質を誇る、家族経営のシャンパーニュメゾン。
1869 年にエペルネから数 km 離れた小さな村、アヴネ・ヴァルドールの自作農だったタブラン家により設立され、1979 年からラペノー家が所有しています。ラペノー家は 4 世代にわたってワイン造りに関わっており、現在は 2 代目ベルナールの次男であるクリストフがセラーマスター兼醸造家、長男のジャン・フランソワが営業とブランド戦略を担当しています。外観は輝きのあるゴールドの色調。グラスに注ぐと繊細で持続性のある泡が立ち上がります。
熟したアプリコットを思わせるコクのある果実味や蜂蜜、黒糖、ナッツなどの複雑性のあるアロマに、ほのかに香るフレッシュなハーブや白い花のニュアンスが魅力的。口にふくむとクリーミーな口当たりにふくよかなボディ、豊かな果実味と細やかな酸、蜜のようなまろやかさが後味まで残る、心地よい印象の 1 本です。

Avenay-Val-d'Or /　アヴネ＝ヴァル＝ドール　　93%Cru

格付け　：Premier Cru地区　：Vallée de la Marne /　ヴァレ・ド・ラ・マルヌ

外観	
香り	

3, Andre Bergere, A. Bergere Origine Brutアンドレ・ベルジェール　*N M*

A.ベルジェールの哲学が詰まったキュヴェ

産地　　地区Vallée de la Marne /　ヴァレ・ド・ラ・マルヌ

村Épernay /　エペルネ　　事実上は自社ブドウのみ

ブドウ ----------**Chardonnay 70%**PinotNoir20%Muenier10%

A.ベルジェールのスタイルを映すスタンダードキュヴェ全体のバランスがとれてシトラスが香りフレッシュで爽やかな印象。

フェルプリアンジュ、エトージュ、コンイー村(コートデブラン南地区)のブドウを使用。

土壌----------白亜質土壌　樹齢 30 年

甘味調合 ----------BRUT

ステンレスタンクと一部 228L の樽でアルコール発酵を行っています。

30%は樽熟成したリザーブワイン

熟成は 48 ヶ月以上の瓶内２次発酵を行う。ドザージュ　4g/ℓ未満。ベースワインは 2020 年

アルコール ----------12%

一般小売価格----------7000 円インポーター都光

有名メゾンが並ぶAVENUE de CHAMPAGNE を拠点とする次世代スター

1949年にメゾンを立ち上げ、息子の一人であるアンドレと彼の妻により事業を拡大しました。

現在４代目となるアンドレとその息子のアドリアンが親子でメゾンの伝統を守り続けています。当時８haであった畑は積極的な投資により６５haまで拡大。品質を重視したシャンパーニュ造りに取組んでいます。

細やかでクリーミーな泡が長く続き、ヘーゼルナッツ、パイナップル、洋梨、蜂蜜、砂糖漬けの柑橘系果実、繊細な花の香りが上品に広がる。石灰岩層からのミネラル分を強く感じ、コクのある深い味わいの余韻が素晴らしい。グ

シャンパーニュの場合の味わいについてですが、一般的にはさわやかな柑橘系の果実香、ミネラル、シャープな酸味のある軽快なタイプに仕上がりますが、畑や区画によっては果実味が加わり、より力強い酸味を備えたタイプになるなど様々です。

外観	
香り	
味わい	

4,CHAMPAGNE BRUT N.V.

Axelle de Vallon Brut / アクセル・ド・ヴァロン ブリュット

産地 **Champagne** *Champagne* Côte (コート) des (デ) Bar (バール)

ブドウ　**Chardonnay 20% Pinot Noir 70% Muenier10%**

土壌　粘土・石灰質

アルコール醗酵：ステンレスタンク。15-16 度で 10 日間かけて行う。 MLF 有り。

●瓶内二次醗酵：最低 24 ヶ月瓶内熟成　複雑味な旨 みはリザーブワインの多さ（30%）

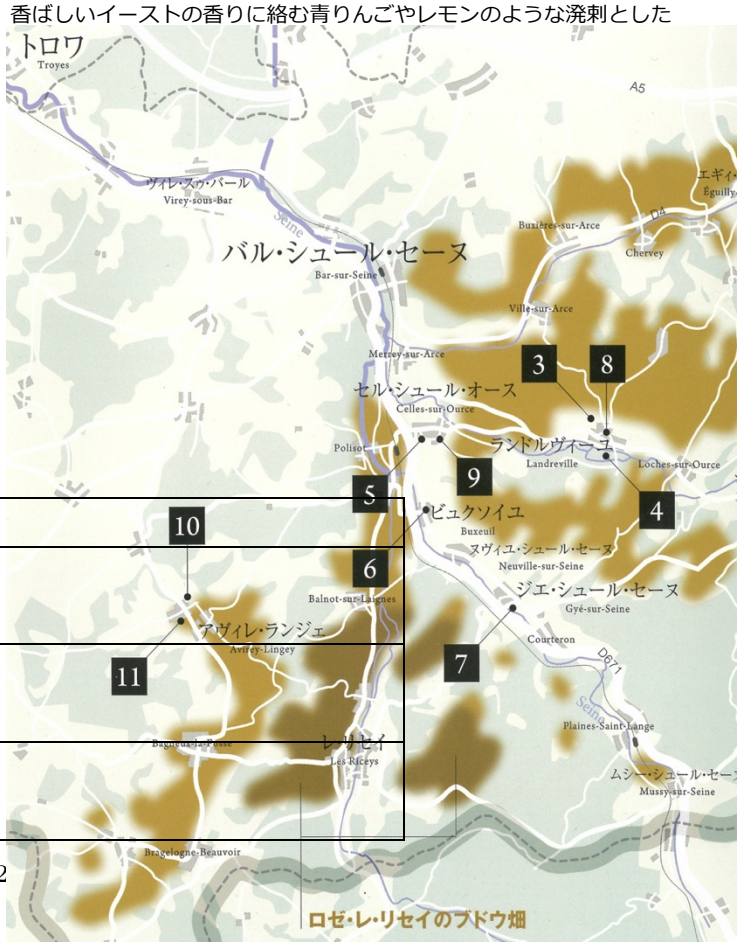
醸造はすべてのレンジでマロラクティック発酵と長めの熟成を行い、

シャンパンの華やかさ、ハーモニー、繊細さを追求しています。

甘味調合 ---------- BRUT (10g/l)　5500 円

フランス著名ワインガイドブック「ギッド・アシェット」に 2005 年以降 10 年以上に渡って毎年掲載

1670 年より続く老舗のシャンパーニュ・グルエが造るコストパフォーマンスにすぐれたシャンパーニュ! 1670 年、シャンパーニュ地方コート・デ・バール地区のビュクセイユに住み着いたグルエ家。以降 300 余年に渡り、そのテロワール等の専門知識は親から子へと伝えられていきます。区画名の「バ・グルエ」や「シュル・グルエ」は今でも隣村のヌーヴィル・シュル・セーネに存在しています。 1975 年クロード・グルエ氏がその父からメゾンを継承した際に満を持して『グルエ』の名前でシャンパーニュを発売しました。この年の生産本数は僅か 2,500 本。クロード氏は約 20 ヘクタールの所有畑での生産・供給に限界を感じ、1993 年には拡大路線を歩むべく「ネゴシアン・マニピュラン」への転身を決断します。その後順調に規模を拡大し現在では年産 200 万本クラスにまで成長しました。施設や畑への投資が実を結び始め、評価を高めてきたのは 2000 年以降のことです。 「アクセル・ド・ヴァロン ブリュット」は、長い余韻が特長の大変飲み心地の良いシャンパーニュ。ピノの果実とシャルドネのフィネスが見事な調和を見せています。柑橘系果実やブリオシュを想わせる複雑な香りがあり、フローラルで調和の取れた味わい。 醸造はすべてのレンジでマロラクティック発酵と長めの熟成を行い、シャンパンの華やかさ、ハーモニー、繊細さを追求しています。アクセルとヴァロンの最大の強みもまた優れたコストパフォーマンスにあります。最新鋭の設備と豊富な原料を持つことで、品質のバラつきがなくなり、ワインは高いレベルでまとまります。香ばしいイーストの香りに絡む青りんごやレモンのような溌剌とした酸味のコンビネーションはシャンパーニュにしか出せない香味



外観	
香	
味	

5, シャンパーニュ・ガストン・デクロ

CHAMPAGNE GASTON DECLOS

産地----------*Champagne* Côte（コート） des（デ） Bar（バール）

ブドウ　**Chardonnay 20% Pinot Noir 80%**

土壌　粘土・石灰質

熟成期間 ---------- 18 ヶ月

アルコール ---------- 12%

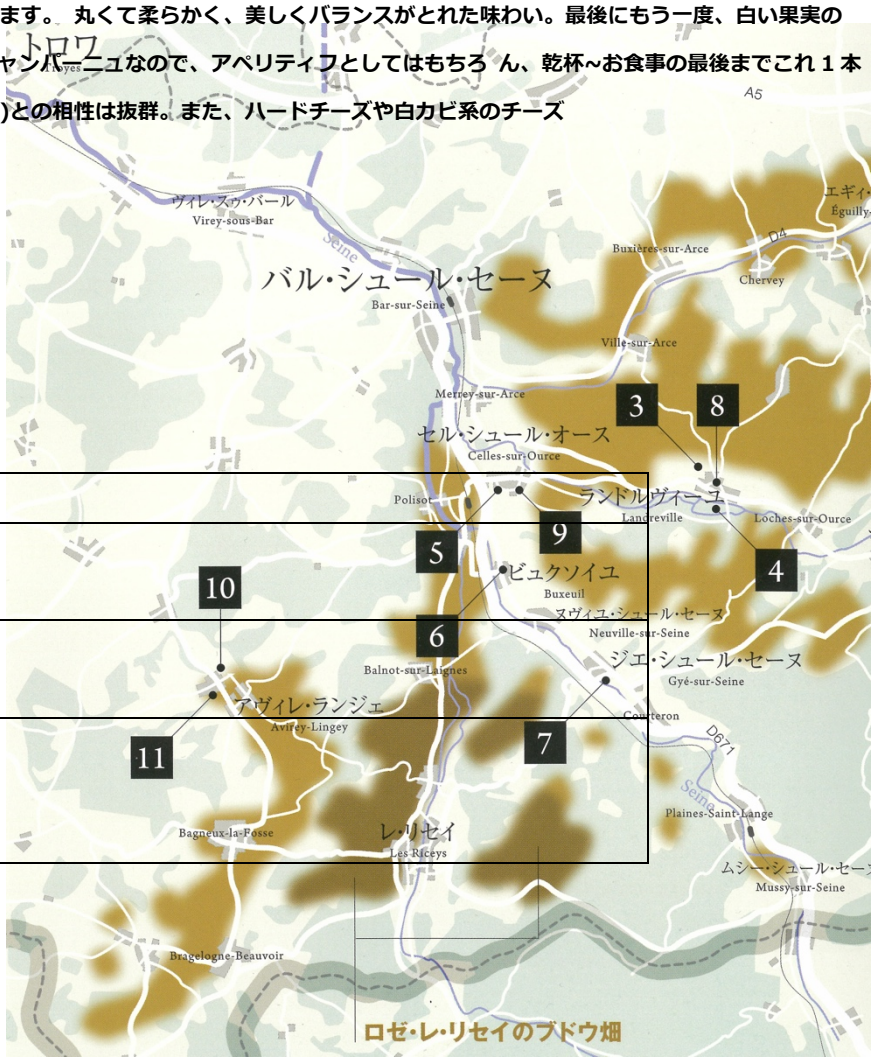
一般小売価格 ---------- 6,000 円　マルカイコーポレーション

Côte（コート） des（デ） Bar（バール） シャブリと同じキメリッジアン土壌から生み出される芳醇な **87%Pinot Noir。**

ルイ14世が愛飲したリセ村のロゼも有名。シャブリから 100 キロ。Chardonnay だと Champagne では気候的に重すぎる。ベースのワインとしてコートデバールの Pinot Noir は理想的。現在、エペルネ他大手メゾンのまろやかでジューシーな P N を重要する傾向が強い産地。

歴史的なシャンパーニュエリア、グランクリュこそありませんが、素敵なシャンパー ニュがたくさん作られている産地、オーヴ県のコートデバールに、10 ヘクタール程 の AOC シャンパーニュの畑を所有しています。畑は Ource 川に沿うような形で広がっ ており、特にピノノワールが有名な地帯です。ジエジャコ家夫妻のミッシェルとダニエ ルが、1972 年に初めて収穫を試み、ワイン造りをスタートしました。彼らはとにかく クオリティと個々人のプロフェッショナルさにこだわりを持ちます。しかし、品質を保 ちながら、世界中の人々に自分たちのシャンパーニュを飲んでもらう為、もっともっ と大きなワイナリーになる事も夢見ています。写真は創業者ダニエルさんの息子の シリル(Cyril)さんです。ダニエルさんがメゾンを創ったのが 1971 年で、現在は引退し、 息子のシリルさん兄弟がメゾンを運営しております。白い果実と非常に魅惑的な花の香りが強く感じられます。 丸くて柔らかく、美しくバランスがとれた味わい。最後にもう一度、白い果実の香りが鼻に抜けます。 ・お食事との相性:芳醇なシャンパーニュなので、アペリティフとしてはもちろ ん、乾杯~お食事の最後までこれ 1 本で楽しんで頂けます。特に白身のお肉（鶏肉・豚肉)との相性は抜群。また、ハードチーズや白カビ系のチーズ

2019 年 11 月より輸入が始まりました。



外観	
香り	
味わい	