

Grand Cru Champagne

— 本当を選ぶべきシャンパンとは何か —

ドン・ペリニヨン、サロン、クリスタルなどの最高峰と言われるプレステージ・シャンパン、スタイルは様々ですが実はこれらには共通点があります。それは使われているブドウの全て、もしくは大部分がグランクリュのブドウだということ。一般の方はもちろん、プロの方にすらあまり知られていません。

ブルゴーニュではあたり前のテロワールについての言及がシャンパンではされていないのです。優れたテロワールからは素晴らしいシャンパンが生まれているにも関わらず・・・

どの畑のブドウが使われているかは産地を問わず重要な選択基準となります。それがグランクリュであればアピールして当然のように思いますが、市場に流通する多くのシャンパンのラベルからはどの畑が使われているのか読み取ることはできません。

なぜ、このようなことが起こるのでしょうか？

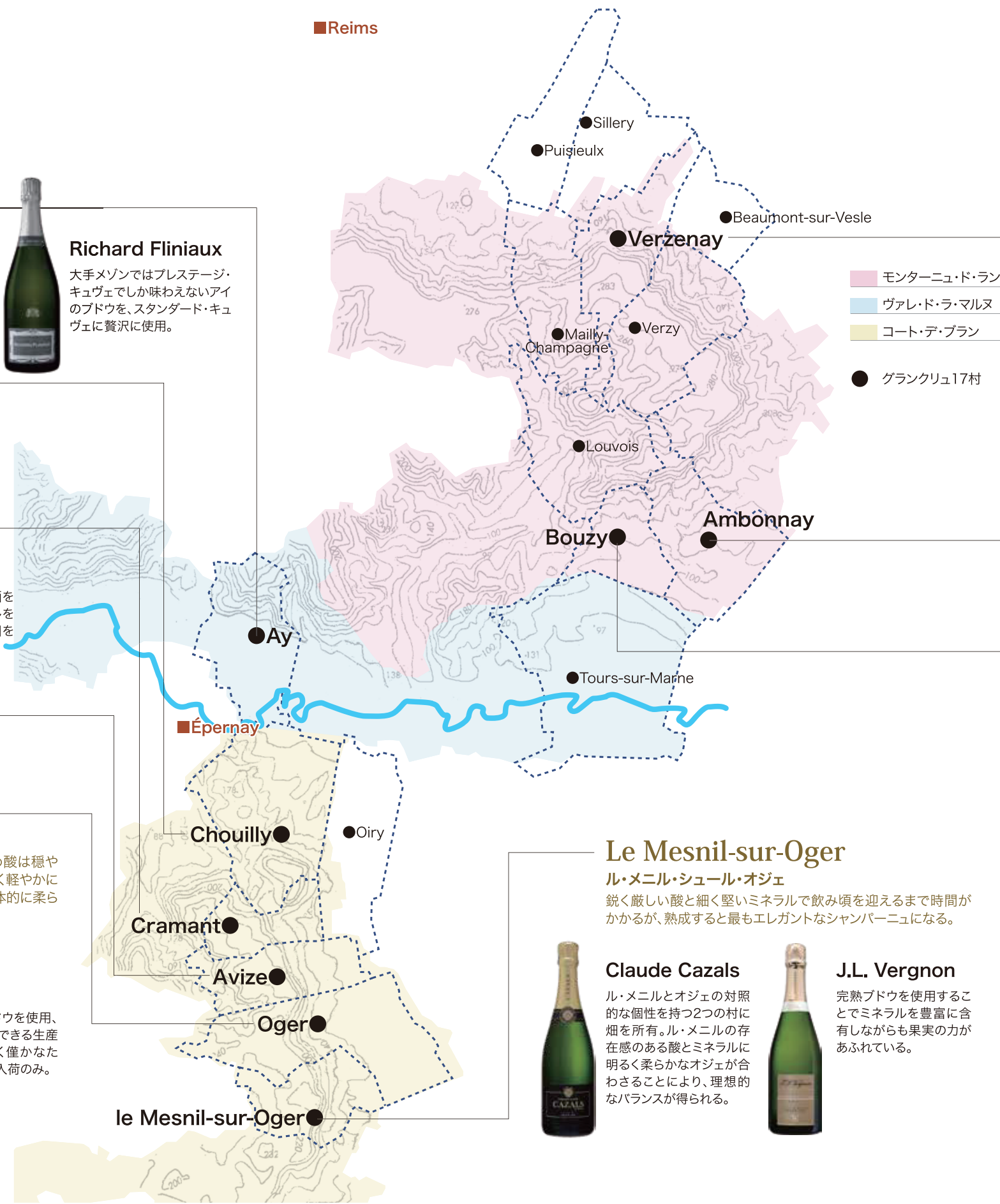
シャンパンの実態を探っていくと、その理由が浮かび上がってきます。そして、本当を選ぶべきシャンパンとは何かが明確に見えてくるのです。



9
17

シャンパーニュグラン

クリュ17村のうち、おさえるべきはこの9村!



Ay
アイ

南向き斜面の豊富な日照がもたらす濃密さがあり華やか。果実がハリのあるきれいな球体を描く。栽培面積は広いが大手ネゴシアンが大部分を所有しているため、レコルタン・マニピュランは極端に少ない。



Richard Fliniaux
大手メゾンではプレステージ・キュヴェでしか味わえないアイのブドウを、スタンダード・キュヴェに贅沢に使用。

Chouilly

シュイイ
グラン・クリュ最大の栽培面積だが優れた区画は限られている。やさしい果実の上品さとしなやかな質感が特徴だが、クラマン寄りにはクリーミーさも備わる。



Lancelot Pienne
モットーは「個性あふれる区画を吟味し、クラマンのテロワールを最良の方法で表現すること」。目を離すことの出来ない生産者。

Cramant

クラマン
柔らかく豊かな果実、力強いミネラル。広がり大きく、クリーミーな質感。

Avize

アヴィーズ
骨格のしっかりしたミネラルと太く切れ込む酸の引き締めがある。力強く存在感のあるボディ。



Brun Servenay
コート・デ・ブランの3つの村をブレンド。アヴィーズの力強さにクラマンの豊満さ、オジェの明るさが加わることでより絶妙なバランスの理想的なブラン・ド・ブランが生まれる。

Oger
オジェ

北風から守られる地形のため酸は穏やかでトロピカルな果実が明るく軽やかに広がる。ミネラルは細かく、全体的に柔らかい。



Chinchilla
100%オジェのブドウを使用、オジェらしさを堪能できる生産者。総生産量がごく僅かなため、年1回の限定数入荷のみ。

le Mesnil-sur-Oger

Le Mesnil-sur-Oger

ル・メニル・シュール・オジェ
鋭く厳しい酸と細く堅いミネラルで飲み頃を迎えるまで時間がかかるが、熟成すると最もエレガントなシャンパーニュになる。



Claude Cazals
ル・メニルとオジェの対照的な個性を持つ2つの村に畑を所有。ル・メニルの存在感のある酸とミネラルに明るく柔らかなオジェが合わさることにより、理想的なバランスが得られる。



J.L. Vergnon
完熟ブドウを使用することでミネラルを豊富に含有しながらも果実の力があふれている。

Verzenay

ヴェルズネイ
ピノ・ノワール最高の産地としてAyと双壁をなす。豊潤な果実のふくらみと男性的な骨格、奥深い味わい。



Jean Lallement
斜面中腹のヴェルズネイ最上区画を所有する、ワイン・アドヴォケート最高評価5つ星生産者。



Etienne Lefevre
所在地はヴェルジーだが、所有畑はヴェルズネイが中心。ヴェルジーが入ることにより柔らかさが出てたっぷりとした果実が感じられる。

Ambonnay

アンボネイ
滑らかな質感、重心は高く、やさしい果実が軽やかに膨らむ。すぐ隣のブジーとは逆方向の味わい。



Bernard Bremont
アンボネイのブドウしか使わない。最高樹齢は90年と高く、アンボネイらしい旨味に満ちている。

Bouzy

ブジー
シャンパーニュで最もパワフルなピノ・ノワールを生む。しっかりした骨格に濃密な果実、スパイシーさもあがり、最上の赤ワインの産地としても有名。



Pierre Paillard
所有畑は全てブジー。エネルギッシュ且つ深みのある味わい。パワフルさの中にフレッシュさとエレガンスを兼ね備えている。

置き去りにされたテロワール

～その背景にあるネゴシアンの実態～

なぜシャンパーニュ地方ではドメーヌが発展しないのか？

優れたドメーヌが尊重されるワインの世界ですが、シャンパーニュ地方ではドメーヌが少なく、ネゴシアンが流通量の多くを占めています。その根本的な要因は2つ。ひとつは、シャンパンは法定熟成期間が長いため、現金化するまでに通常のワインより時間がかかり、栽培家が元詰を始めるには金銭的負担が大きくなるということ。もうひとつは、村ごとに定められた同一価格でブドウを売ることができ、栽培家は毎年安定した収入が得られること。そのため、敢えてリスクを抱えて元詰を始める必要がないのです。

しかし、その背景を更に突き詰めてみると、シャンパンの流通を川上から川下に至るまで大手ネゴシアンが支配している実情が見えてきます。

大手ネゴシアンがテロワールに言及しない意図とは？

格付けが村ごとにされ、同じ村のブドウが区画に関わらず、基本的に同一価格で取引されるというこの地方特有の制度は、大量のブドウを必要とする大手ネゴシアンの買い付けを容易にします。

一般的にネゴシアン=買いブドウという印象が持たれていますが、実は優良区画についてはネゴシアンの自社畑も意外と多くあります。例えば、コート・デ・ブラン北端に位置するグラン・クリュのシュイイで最も優れた区画とされるサランの丘は、モエ・シャンドンにほぼ買い占められ、そのブドウはドン・パレニヨンに使われています。また、グラン・クリュ最上の村と称されるアイの畑は7割以上もネゴシアン自らが所有

しているのです。他にもグラン・クリュの特に優れた区画の多くは、大手ネゴシアンにより長い年月をかけて買い占められています。

栽培農家はブドウを栽培するだけで、そのブドウが実際どのような味わいを生み出すのか知りません。収穫したブドウの質が高いのか低いのかもわからないのです。また、同じ村のブドウが同一価格で取引されるという状況下では、区画の優劣を認識する術は殆どなかったと言えるでしょう。対して、自ら醸造を行う大手ネゴシアンは優れた区画を認識していましたので、その価値を知らない栽培農家から、本来の価値よりも安価に優良な土地を購入出来たと考えられます。このように、シャンパーニュ地方特有のブドウの値付けの制度にはもうひとつの隠れた大きなメリットがあるのです。

こうして川上ともいえる畑を圧倒的な購買力で制した大手ネゴシアンは、川下の販売面においても長年有利な立場を維持しています。

大手ネゴシアンは優良区画を所有しているにも関わらず、素晴らしいシャンパンは優れたブドウから出来るとことをあえて謳っていません。それは、消費者の選択基準をテロワールよりもブランドに向けさせたいからなのです。大々的な広告により、ブランドイメージを打ち出し、ブランドで選ばれることにより、大量に仕入れるブドウで販売量を拡大することを可能としています。

そうして出来上がった一般的に認知されている概念が「シャンパンは複雑なブレンド技術や手間を要する熟成により個性が生まれるもの」であり、シャンパンの良し悪しには造り手の力量が大きく作用する」というものです。そこには味わいを左右する最も重要なテロワールという要素がすっぽり抜け落ちています。それは販売戦略のため、敢えてテロワールの言及を避けた結果なのです。

本当に選ぶべきシャンパンとは？

シャンパンはその味わいをファーストアタックのみで判断されがちです。しかしワインの醍醐味ともいえるアフターフレーバーに注目すれば、グランクリュの優位性は明白で、そのテロワールの力を感じることが出来ます。ひとたびその味わいを知ってしまうと、誰もがグランクリュを求めるようになります。

まず知って頂きたいのは、多くのラベルに書かれている村名は本拠地を記載しているにすぎず、その村のブドウが使われているという表記ではないということです。本拠地がグランクリュであればグランクリュ名が記載されますが、そのブドウが一切入っていないということもよくあります。当然のことですが、本拠地がどこかではなく、使われているブドウがグランクリュかどうかということ、更にはグランクリュのどの村なのかということが重要なのです。

もうひとつ知って頂きたいのは、大手ネゴシアンを含め一般的に、スタンダード・キュヴェにグランクリュのブドウは使われていないということです。グランクリュのブドウが使われているのは主に最高峰のプレステージ・シャンパンです。それらは誰もが飲みたいと思うものですが、その価格はスタンダード・キュヴェの何倍にもなります。しかし、数は少ないのですがスタンダード・キュヴェにグランクリュのブドウを100%使うドメーヌがあります。シャンパーニュ地方ではプレステージ・キュヴェとスタンダード・キュヴェには大きな価格差がありますが、幸運なことにスタンダード・キュヴェに使われるブドウがグランクリュか、そうでないかによる価格差はほとんどありません。

今、注目すべきは、グランクリュのブドウを使ったスタンダード・キュヴェです。それらが真にコストパフォーマンスに優れた本当に選ぶべきシャンパンなのです。

Etienne Lefevre

エティエンヌ・ルフェーヴル 

本拠地はヴェルジーだが、先祖代々受け継がれたヴェルズネイの畑を多く所有する。

ブドウに高値のつくヴェルズネイだが、メゾンに売らないことをポリシーとし、テロワールを尊重したシャンパーニュを造り続ける。



シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

モンターニュ・ド・ランスの北東部に位置するヴェルズネイは、シャンパーニュで最高のピノ・ノワールを生む土地としてアイと双璧をなすグランクリュである。ピノ・ノワールで名高いグランクリュは他にアンボネイやブジーがあるが、アイを含めたこれらの村は南向きや南東向き斜面に畑があるのに対し、ヴェルズネイでは緩やかな北向き斜面に畑が広がる。この斜面の向き、涼やかな気候、ペレムナイトの厚いチョーク質が、ヴェルズネイのワインに精緻な酸やミネラル感、透明感や伸びやかさ、そして丸く完璧なバランスと気高さをもたらし、シャンパーニュ中の生産者が切望する絶対的な地位にある。



1977年に設立されたエティエンヌ・ルフェーヴルは、所在地こそセラーを構えるヴェルジーとなるが、元々はヴェルズネイを本拠とする栽培家の家系の出身である。そのため、合計8haの所有畑の中でヴェルズネイが4haと最も大きな割合を占める。ルフェーヴル家は1621年からヴェルズネイでブドウ栽培を行ってきたモンターニュ・ド・ランスで最も古い生産者の一人である。また1921年よりシャンパーニュ造りを開始しており、レコルトアン・マニピュラン（以下、RM）としての歴史も長いが、エティエンヌが改めて自身の醸造所を設立したのは理由がある。父から彼とその兄弟に世代交代をする際に、彼以外の誰もがRMを廃業し、栽培家に戻ることを望んだのだ。大手メゾンがこぞって獲得しようと競い合うヴェルズネイのブドウは高値がつくため、シャンパーニュを造るよりもブドウを売った方が簡単に収入を得られる。しかし、エティエンヌは自らの手でシャンパーニュ造りを続けることを諦めなかった。彼は、自然とテロワールを尊重したワイン造りを信条とするが、もう一つ、「ブドウをメゾンに売らないこと」をポリシーとしている。

エティエンヌは、ブドウ栽培の歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

	ブリュット・レゼルヴ カルト・ドール N.V. Brut Reserve Carte d'Or														
	<table> <tbody><tr> <td>定番</td> <td>希望小売価格 ¥5,700</td> </tr> <tr> <td>●産地:</td> <td>Champagne Grand Cru</td> </tr> <tr> <td>●品種:</td> <td>ピノ・ノワール75%、シャルドネ25%</td> </tr> <tr> <td>●熟成:</td> <td>36ヶ月</td> </tr> <tr> <td>●評価:</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>●アルコール度数:</td> <td>12.5%</td> </tr> <tr> <td>●ドサージュ:</td> <td>6g/L</td> </tr> </tbody></table>	定番	希望小売価格 ¥5,700	●産地:	Champagne Grand Cru	●品種:	ピノ・ノワール75%、シャルドネ25%	●熟成:	36ヶ月	●評価:	—	●アルコール度数:	12.5%	●ドサージュ:	6g/L
定番	希望小売価格 ¥5,700														
●産地:	Champagne Grand Cru														
●品種:	ピノ・ノワール75%、シャルドネ25%														
●熟成:	36ヶ月														
●評価:	—														
●アルコール度数:	12.5%														
●ドサージュ:	6g/L														

平均樹齢40年。ヴェルズネイを主体にヴェルジーをブレンドしたグランクリュ・シャンパーニュ。洋ナシやアプリコットを思わせる熟したアロマに香ばしいナッツのニュアンス。果実豊かな味わいはゴージャスかつ繊細。厳粛なストラクチャーや透明感、伸びやかさなど、ヴェルズネイの美点に満ちている。

	ブラン・ド・ノワール N.V. Blanc de Noirs														
	<table> <tbody><tr> <td>定番</td> <td>希望小売価格 ¥6,150</td> </tr> <tr> <td>●産地:</td> <td>Champagne Grand Cru</td> </tr> <tr> <td>●品種:</td> <td>ピノ・ノワール100%</td> </tr> <tr> <td>●熟成:</td> <td>24ヶ月</td> </tr> <tr> <td>●評価:</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>●アルコール度数:</td> <td>12.5%</td> </tr> <tr> <td>●ドサージュ:</td> <td>6g/L</td> </tr> </tbody></table>	定番	希望小売価格 ¥6,150	●産地:	Champagne Grand Cru	●品種:	ピノ・ノワール100%	●熟成:	24ヶ月	●評価:	—	●アルコール度数:	12.5%	●ドサージュ:	6g/L
定番	希望小売価格 ¥6,150														
●産地:	Champagne Grand Cru														
●品種:	ピノ・ノワール100%														
●熟成:	24ヶ月														
●評価:	—														
●アルコール度数:	12.5%														
●ドサージュ:	6g/L														

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微かな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。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

Le Brun Servenay

ル・ブリュン・セルヴネイ

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

樹齢50年を超えるアヴィーズ、クラマン、オジェの古樹を所有。太く切れ込む酸と強いミネラルを備えた骨太でエレガントなブラン・ド・ブランを造る。コート・ド・ブランのフィネス、そして気品を表現。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

『白い丘』を意味するその名の通り、精緻なミネラル感を備えたシャンパーニュ随一のシャルドネを育むコート・デ・ブラン地区。北はクラマン、南はオジェに境界を接するアヴィーズは、名実ともにこの地を代表するグランクリュだ。アグラパールやジャック・セロス等、数多くの優れた造り手を擁し、ペレムナイトの化石が堆積した白亜の土壌により、太く切れ込む酸と強いミネラルを備えた骨太なエレガンスが特徴のワインが生まれる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。



	ブリュン・セルヴネイ
	<p>ブリュン・セルヴネイは、この村で5世代に渡ってブドウ栽培を行ってきた。1933年にレコルトアン・マニピュランとしてシャンパーニュ造りを開始。現当主のゴーチエール・ブリュンは祖父、父の時代からワイン造りに関わっており、父パトリックのフィロソフィを受け継ぎ、気品あふれるシャルドネを表現するワイン造りを行っている。</p>

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

畑はアヴィーズを中心に、クラマン、オジェ、マンシーに広がっており、シャルドネ主体にピノ系品種も栽培されている。栽培家としての歴史があるだけに、樹齢50年を超える古樹の区画を多数所有しており、最も古いブドウだと植樹年は1910年までさかのぼる。ワインに複雑さを与える古樹ならではのエネルギーに恵まれているというのは、優れたテロワールの特性を深く映した偉大なシャンパーニュを生むための非常に重要な要素である。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。



シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

	メロディ・アン・セー N.V. Melodie en C														
	<table> <tbody><tr> <td>定番</td> <td>希望小売価格 ¥6,200</td> </tr> <tr> <td>●産地:</td> <td>Champagne Grand Cru</td> </tr> <tr> <td>●品種:</td> <td>シャルドネ100%</td> </tr> <tr> <td>●熟成:</td> <td>36ヶ月</td> </tr> <tr> <td>●評価:</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>●アルコール度数:</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>●ドサージュ:</td> <td>6g/L</td> </tr> </tbody></table>	定番	希望小売価格 ¥6,200	●産地:	Champagne Grand Cru	●品種:	シャルドネ100%	●熟成:	36ヶ月	●評価:	—	●アルコール度数:	12%	●ドサージュ:	6g/L
定番	希望小売価格 ¥6,200														
●産地:	Champagne Grand Cru														
●品種:	シャルドネ100%														
●熟成:	36ヶ月														
●評価:	—														
●アルコール度数:	12%														
●ドサージュ:	6g/L														

アヴィーズの堅牢な骨格に、クラマンのきめ細かくピュアなキャラクターとオジェのふくよかさが溶け込んだ、コート・デ・ブランの魅力あふれるブラン・ド・ブラン。洗練されたシャープなスタイルの中にはスケールの大きさも感じられ、余韻も非常に長い。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

	キュヴェ・エグズィラント 2009 Cuvee Exhilarante														
	<table> <tbody><tr> <td>限定</td> <td>希望小売価格 ¥8,600</td> </tr> <tr> <td>●産地:</td> <td>Champagne</td> </tr> <tr> <td>●品種:</td> <td>シャルドネ80%、ピノ・ノワール10%、ムニエ10%</td> </tr> <tr> <td>●熟成:</td> <td>108ヶ月</td> </tr> <tr> <td>●評価:</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>●アルコール度数:</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>●ドサージュ:</td> <td>4g/L</td> </tr> </tbody></table>	限定	希望小売価格 ¥8,600	●産地:	Champagne	●品種:	シャルドネ80%、ピノ・ノワール10%、ムニエ10%	●熟成:	108ヶ月	●評価:	—	●アルコール度数:	12%	●ドサージュ:	4g/L
限定	希望小売価格 ¥8,600														
●産地:	Champagne														
●品種:	シャルドネ80%、ピノ・ノワール10%、ムニエ10%														
●熟成:	108ヶ月														
●評価:	—														
●アルコール度数:	12%														
●ドサージュ:	4g/L														

納得のいくクオリティのブドウが収穫できたときのみ造られる特別キュヴェ。アヴィーズ、クラマン、オジェのグランクリュの畑で育つ樹齢60年の古樹のシャルドネからは滑らかさと複雑さが、マンシーの畑のピノ・ワールからはストラクチャーが、ピノ・ムニエからはフルーティな香りが備わる。ふくよかなボディと堅牢なミネラル、キレのある余韻のバランスが素晴らしい。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

「コート・デ・ブランの真髄であるミネラル感、フィネスそして気品をワインに表現する」ことを哲学に、人の手を加えるのは最小限に止めたワイン造りを行っている。ブドウ栽培は特にピオロジックを目指しているわけではないが、畑を耕し、畝と畝の間は緑で覆うなど、ブドウが深く根を伸ばし、土地のミネラルを吸い上げられるよう環境を整えている。ステンレスタnkを用いたアルコール発酵やベースワインの保存、マロラクティック発酵は避けるなど、堅牢でミネラリーなアヴィーズのありのままの個性を引きだてることに専念しており、2010年にセラーを新設したおかげで、その信念をより深く追求することが可能となった。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

個人客や地元のレストランにのみ販売していた時期が長かったため、同コミュニティの他の生産者に比べれば知名度は低いが、クラシックなアヴィーズの魅力溢れるシャンパーニュを生むお手本ともいえる造り手である。ワイン・アドヴォケイトにて初掲載で「非常に感銘を受けた」と賞賛を受け、翌年には「コート・デ・ブランだということを物語るミネラルがある」と評されたことに、その実力が示されている。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。



シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

	キュヴェ・シャルドネ ヴィエイユ・ヴィーニュ 2008 Cuvee Chardonnay Vieilles Vignes														
	<table> <tbody><tr> <td>限定</td> <td>希望小売価格 ¥8,400</td> </tr> <tr> <td>●産地:</td> <td>Champagne</td> </tr> <tr> <td>●品種:</td> <td>シャルドネ100%</td> </tr> <tr> <td>●熟成:</td> <td>120ヶ月以上</td> </tr> <tr> <td>●評価:</td> <td>ギド・アシェット1ツ星</td> </tr> <tr> <td>●アルコール度数:</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>●ドサージュ:</td> <td>4.5g/L</td> </tr> </tbody></table>	限定	希望小売価格 ¥8,400	●産地:	Champagne	●品種:	シャルドネ100%	●熟成:	120ヶ月以上	●評価:	ギド・アシェット1ツ星	●アルコール度数:	12%	●ドサージュ:	4.5g/L
限定	希望小売価格 ¥8,400														
●産地:	Champagne														
●品種:	シャルドネ100%														
●熟成:	120ヶ月以上														
●評価:	ギド・アシェット1ツ星														
●アルコール度数:	12%														
●ドサージュ:	4.5g/L														

グランクリュ、アヴィーズの古樹の区画のブドウのみを使用。古樹ならではのブドウのエキスをしっかりと感じる果実に、びっしりと敷き詰められたシャープな酸とミネラル。アヴィーズの骨太なエレガンスがよく表現されている。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。

シャンパーニュの歴史を辿ると、19世紀後半にブドウ栽培が盛んになり、シャンパーニュの歴史はブドウ栽培の歴史と重なる。