

Champagne シャンパーニュ	Jean Vesselle (RM) ジャン ヴェッセル (RM)	Bouzy ブジュー
-----------------------------	---	----------------------

信頼できる自社畑の範囲内で理想的なシャンパーニュ造りに使命をかける別格的に小規模な生産者。

ブジュー村にて3世紀前からシャンパーニュ造りを始めていた一族の歴史を引き継いで1930年に創設。現在15haの広さのグランクリュを主とした自社畑で栽培されたブドウのみからシャンパーニュを生産しているシャンパーニュでは別格的に小規模な生産者。商売を広げることよりも信頼できる自社畑の範囲内で理想的なシャンパーニュ造りに使命をかけるデルフィース ヴェッセル当主の考えは、年間約14万本に過ぎない生産量によっても裏付けられています。ピノ ノワールは粘土石灰質、シャルドネは石灰岩土壌から。発酵はホーローとステンレス。18~20℃、10日間の発酵。

SPARKLING WINE

Champagne Extra Brut

シャンパーニュ エクストラ ブリュット

ドサージュをほとんど行わないシャンパーニュはシャンパーニュのひとつのトレンド。

特徴	ドサージュ0g~2g/L。			
味わい	カリンの花の蜜の香りが印象的。ドライな口当たりでくっきりとした酸味に、雑味のないスッキリとした味わい。			
ブドウ品種	ピノ・ノワール80、シャルドネ20		Bio認証等	リュット レゾネ
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン・ド・ロワイヤ	熟成	ステンレスタンクにて発酵、熟成。セラー最低2~3年瓶内熟成。	



	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN: 4933238001302	NV	750ml/12	CH4100-08	¥7,300
JAN: 4933238003788	NV	375ml/24	CH4200-08	¥3,800
JAN: 4933238020235	NV	1500ml/6	CH4600-08N	¥14,000
JAN: 3760236240034	NV	3000ml/1	CH4700-08N	¥50,000

Champagne Brut, Oeil de Perdrix

シャンパーニュ ブリュット ウィユ ドゥ ペルドリ

ワイン名は山ウズラの眼の意。古典的なブランド ノワール。

特徴	ドサージュ5g~7g/L。力強いフルーティーな香り、繊細な口当たりと長い余韻。			
味わい	ほんのりピンクがかった薄い色合い。ナチュラルで品の良い果実味を持つ。			
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	リュット レゾネ
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン・ド・ロワイヤ	熟成	ステンレスタンクにて発酵、熟成。セラー最低2~3年瓶内熟成。	



	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN: 4933238003764	NV	750ml/12	CH4100-10	¥7,500
JAN: 4933238024738	NV	1500ml/6	CH4600-10	¥14,000
JAN: 4933238051765	NV	6000ml/1	CH4900-10	¥100,000

Champagne Brut, Rosé de Saignée

シャンパーニュ ブリュット ロゼ ドゥ セニエ

ドサージュ9g/L。セニエで作られるロゼ。美しい赤に近い鮮やかなピンク色。

特徴	ドサージュ9g/L。果実味豊かで華やかな味わいが人気。			
味わい	セニエで作られるロゼ。美しい赤に近い鮮やかなピンク色。			
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	リュット レゾネ
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン・ド・ロワイヤ	熟成	ステンレスタンクにて発酵、熟成。セラー最低2~3年瓶内熟成。	



	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN: 4933238003825	NV	750ml/12	CH8100-07	¥7,800
JAN: 4933238003818	NV	375ml/24	CH8200-07	¥4,000
JAN: 4933238003801	NV	1500ml/6	CH8600-07N	¥15,000

Champagne Sec

シャンパーニュ セック

この伝統的なセックはソフトな味わいで、上品なデザートと合わせるとベストだと生産者は語っている。

特徴	ドサージュ20g/L。			
味わい	しなやかでフルーティーなシャンパーニュ。デザートとの相性が良い。			
ブドウ品種	ピノ・ノワール80、シャルドネ20		Bio認証等	リュット レゾネ
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン・ド・ロワイヤ	熟成	ステンレスタンクにて発酵、熟成。セラー最低2~3年瓶内熟成。	



	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN: 4933238001319	NV	750ml/12	CH4100-07	¥6,500

Champagne Demi-Sec, Rosé, Friandise

シャンパーニュ ドゥミ セック ロゼ フリアンディーズ

新たにヴェッセルが取り組んだ甘口ロゼ。

特徴	ドサージュは35g/L。万人に愛される果実味豊かで優しい口当たりのシャンパーニュ。			
味わい	イチゴをかじった様な爽やかな甘みが特徴。焼き菓子などのデザートとの相性が良い。			
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	リュット レゾネ
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン・ド・ロワイヤ	熟成	ステンレスタンクにて発酵、熟成。セラー最低2~3年瓶内熟成。	



	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN: 4933238031255	NV	750ml/12	CH8100-08	¥7,800

Champagne Brut, Grand Cru, Prestige

シャンパーニュ ブリュット グラン クリュ プレスティージュ

ドサージュ8g/L。オールドファッション ボトルに詰められた、ヴィンテージ キュヴェ。

特徴	ドサージュ8g/L。難しいと言われる年こそ個性が明確に表れるため毎年造られているスペシャルキュヴェ。				
味わい	ドライアブリコットやはちみつの香り。味わいは繊細でビスケットやドライフルーツが感じられる。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール70、シャルドネ30		Bio認証等	リュット レゾネ	
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン・ド・ロワイヤ	熟成	ステンレスタンクにて発酵、熟成。セラー最低2~3年瓶内熟成。		

	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN:	2004	1500ml/6	CH4604-09	¥27,000
JAN: 4933238082080	2009	750ml/12	CH4109-09N	¥12,000
JAN:	2010	750ml/12	CH4110-09	¥12,000

Champagne, Grand Cru, Blanc de Blancs de Bouzy, Brut Nature

シャンパーニュ グラン クリュ ブランド ブランド ブジュー ブリュット ナチュラル

ピノ ノワールのグラン クリュとして名高いブジューで、シャルドネによる新たな挑戦。

ブジューの特徴である力強さと、複雑なアロマを持ち、シャルドネのキレの良さも併せて持つ。

1,752本のみ生産。

特徴	ピノ・ノワールが有名なブジューで造られるブラン・ド・ブランは意欲作。ドサージュなしの厚みのある極辛口。				
味わい	ブジューの特徴である力強さと、複雑なアロマを持ち、シャルドネのキレの良さも併せて持つ。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	リュット レゾネ	
方角&標高	—	土壌	石灰質	発酵	木樽
樹齢&仕立て	樹齢約30年 シャブリ仕立て	熟成	マロラクティック発酵をステンレスタンクで。最低でも4年間セラーにて瓶内熟成。		

	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN: 3760236241437	2013	750ml/12	CH4113-B3	¥13,000
JAN:	2014	750ml/12	CH4114-B3	¥13,000

Champagne Brut, Grand Cru, Cuvée Le Petit Clos

シャンパーニュ ブリュット グラン クリュ キュヴェル プティ クロ

訪問客用にメゾン敷地内の小区画のピノ ノワールを厳選して仕込んでいた極少量のプライベート キュヴェを

特別に商品としてリリース。3樽分のみ生産。1本ごとに木箱に納められている。

特徴	ドサージュは4g/L。ブドウから得た天然の糖分が加えられる。キビキビした酸、ミネラルが高い次元で調和。				
味わい	黄金色を帯び良く肥えたリッチな果実味。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	リュット レゾネ	
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	木樽
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン・ド・ロワイヤ	熟成	新樽、1年樽、2年樽で熟成。最低でも10年間の瓶熟成。		

	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN: 4933238083025	2000	1500ml/1	CH4600-12N	¥52,000
JAN:	2006	750ml/1	CH4106-12	¥23,000
JAN: 3760236241895	2008	750ml/1	CH4108-12Q	¥22,000

WHITE WINE

Coteaux Champenois, Bouzy Blanc, Grand Cru

コトー シャンブノワ ブジュー ブラン グラン クリュ

魚と甲殻類と完璧に合います。切れのよい自然な酸味が心地よい。

特徴	ピノ・ノワール100%のブラン・ド・ノワール。ウィユ・ドゥ・ペルドリを思わせる香りと味わい。				
味わい	魚と甲殻類と完璧に合います。切れのよい自然な酸味が心地よい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	リュット レゾネ	
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン・ド・ロワイヤ	熟成	ステンレスタンクで熟成。		

	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN: 4933238082097	2018	750ml/12	CH2118-01	¥5,500

RED WINE

Coteaux Champenois, Bouzy Rouge, Grand cru

コトー シャンブノワ ブジュー ルージュ グラン クリュ

ルイ14世時代のヴェルサイユで重宝された、優しく品のあるベリー系の果実味いっぱいのスティルワイン。

特徴	伝統的な製法に則って造られる長期熟成可能な赤。				
味わい	イチゴやラズベリーといったチャーミングな果実味。爽やかな口当たり。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	リュット レゾネ	
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン・ド・ロワイヤ	熟成	ステンレスタンクで熟成。		

	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN: 3760236240614	2009	750ml/12	CH1109-01	¥6,000

