

Champagne	Joly-Champagne (RM)	Troissy
シャンパーニュ	ジョリー シャンパーニュ (RM)	トロワシー

シャンパーニュの玄人の間で大絶賛されている小規模な生産者。

1951年シャンパーニュではまだ珍しかったメゾン元詰めを開始したパイオニアの一人。畑はシャティヨン シュール マルヌ、トロワシー、ヴェルヌイユの3つの村に分かれており、合計12haを所有。品種別では1.3haにシャルドネ、1.1haにピノ ノワール、残りはピノ ムニエ。ピノ ムニエが多くを占めているのが特徴です。ブドウの平均樹齢は40年。個人客とイギリスへの輸出で生産量の殆どが捌けてしまうためメディアには出ることはいらない生産者です。しかしながらシャンパーニュの酵母や研究 販売する調査機関のエノログなど、シャンパーニュの玄人の間でその品質が絶賛されています。プレスはシャンパーニュの伝統的プレス機を使用しており、2人がかりで3時間半かけて絞ります。

SPARKLING WINE

Champagne Brut

シャンパーニュ ブリュット

ピノ ムニエの魅力とソフトで素直な美味しさを楽しめる、癒し系シャンパーニュ。

特徴	ブレンドには60%は前年収穫されたブドウ、40%は前2年のワインを使用。ドサージュは8g/L。				
味わい	優雅な香りと新鮮な果実感があり、心地良い柔らかさを感じる。				
ブドウ品種	ピノ・ムニエ100		Bio認証等	-	
方角&標高	南東 南西 南向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&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行う。		

JAN: 4933238038490 年 容量/ケース入数 品番 参考小売価格 (税別)
 NV 750ml/12 CH4100-32N ¥6,500



Champagne Cuvée Prestige Blanc de Noir

シャンパーニュ キュヴェ プレスティージュ ブラン ドゥ ノワール

木箱入り。ピノ ムニエ100%で造られるヴィンテージ シャンパーニュ。ドサージュ6.8g/L。

特徴	シャティヨン・シュール・マルヌ、トロワシー、ヴェルヌイユの3つの村の中で最良のブドウを使用。近年はトロワシーの区画のものを使用することが多い。				
味わい	桃など熟したフルーツ、アーモンド等の複雑な香り。味わいは柔らかく滑らか。				
ブドウ品種	ピノ・ムニエ100		Bio認証等	-	
方角&標高	南東 南西 南向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	-	熟成	マロラクティック発酵をステンレスタンクにて。最低でも4年間セラールにて瓶内熟成。		

JAN: 4933238081182 年 容量/ケース入数 品番 参考小売価格 (税別)
 2015 750ml/1 CH4115-34 ¥12,000

