

Champagne

Didier Chopin

Vallee de la Marne

シャンパーニュ

ディディエ・ショパン

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ

高品質かつ手頃なシャンパーニュを手掛ける家族経営ワイナリー

1989年にヴァレ・ド・ラ・マルヌに設立された新進のシャンパンハウス。創設者ディディエ・ショパンは伝統を重んじるシャンパンを造り現代に蘇らせています。現在8ヘクタールの良質なテロワールを所有。クオリティーの高さは早くから海外で評価され、上級物はノルウェーでのシャンパーニュ・コンクールでクリュグやドンペリを押しえ第1位に輝き、ベルギーのコンクールでは出品シャンパーニュ全400銘柄中19位という上位にランクされました。現在もその栄光とは裏腹に家族経営にこだわり少人数、最上のクオリティーを追求し続けています。

SPARKLING WINE

Champagne Stesson Brut, Cuvee Subtile

シャンパーニュ・ステッソン・ブリュット、キュベ・スブティヌ

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区での主品種、厳選したピノムニエ、ピノワールを使い造られたブランドワール。

特徴	伝統的なワイン製法でアロマが複雑さを増すようにマロラクティック発酵、タンクで熟成。5年間12℃の定温でセラー熟成。				
味わい	洋ナシやプラムのようなフルーツ香。なめらかでフレッシュな風味は、様々なシーンで手軽にお楽しみ頂ける高品質なシャンパーニュ。				
ブドウ品種	ピノムニエ60% ピノワール40%			Bio認証等	—
方角&標高	南西向き	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク15日間
樹齢&仕立て	樹齢45年~90年 シャブリ仕立て	熟成	ステンレスタンクで熟成。最低3年間の瓶内熟成。		

JAN: 3760172042143 NV 750ml/6 CH4100-501A ¥5,800



Val de Loire

Domaine Bideau-Giraud

La Haye Fouassière

ヴァレ・ドゥ・ロワール

ドメヌ・ビドー・ジロー

ラ・エイ・ファシエール

100年間四世代に渡り家族経営を続けているミユスカデを代表する生産者。2010年よりピオワイン。

マリー・ベアトリス・ジローとダニエル・ビドーがコンビを組むドメヌ。1999年よりテラヴィティス(低農薬療法)を導入し、品質や環境を尊重しながらミユスカデ造りを行っています。80%ミユスカデ、10%IGPピノグリ、10%VDFコロンバルを生産。

WHITE WINE

Muscadet Sèvre et Maine, Sur Lie, Domaine Le Vieux Chai

ミユスカデ・セーヴル・エ・メーヌ・シュル・リー・ドメヌ・ル・ヴュー・シェ

柑橘類、フレッシュな中に上品な丸み。絶妙なフルーティーさがミネラルの最後に現れる。

特徴	畑はアモリカン山脈群に位置しています。熟したブドウを厳選し6~12ヶ月シュル・リー。				
味わい	フレッシュなブーケにフローラルノート、柑橘類、フレッシュな中に上品な丸み。絶妙なフルーティーさがミネラルの最後に現れる。				
ブドウ品種	ムロン・ド・ブルゴーニュ100			Bio認証等	テラヴィティス
方角&標高	南西向き	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク15日間
樹齢&仕立て		熟成			

JAN: 3490207891513 2019 750ml/12 VL2119-32Z ¥2,000



Bourgogne

Maison Chandesais

ブルゴーニュ

メゾン・ションドセ

1933年設立。9つのブルミエ・クリュを含む42アイテムをリリース。ブルゴーニュのテロワールを大切にしています。

WHITE WINE

Bourgogne Chardonnay, "Vierge Blanche"

ブルゴーニュ・シャルドネ・"ヴィエージュ・ブランシュ"

ホワイト・バージンの名を付けられたピュアな味わいのワイン。

特徴	収穫は手摘み。若い時からでも十分楽しめるが5年間寝かせても楽しめる。白身魚のムニエルなどには相性ばっちり。				
味わい	バニラ香と柑橘系の爽やかな香り。フルーティでバランスのとれた仕上がり。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	
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		熟成	新樽比率1/2、残りの1/2は1~2年使用の樽熟。		

JAN: 3267681191237 2018 750ml/12 BG2118-28ZN ¥2,700



Chablis

シャブリ

初夏から夏にかけて飲みたいキリッとした酸味が特徴の王道のシャブリ。

特徴	収穫は手摘み。伝統的な製法。				
味わい	フルーツとミネラルが豊富な柑橘系のフレーバーが楽しみ、味わいにもイエローフルーツ、蜂蜜を感じさせ心地よい酸味が印象的。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	
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		熟成	ステンレスタンク		

JAN: 3267681227196 2018 750ml/12 BG2118-27Z ¥4,000



RED WINE

Bourgogne Pinot Noir Rouge, "Coeur Rubis"

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール・"クール・ルビ"

ハート・ルビーの名をつけられたチャームなワイン。



特徴	ローストビーフ、グリルチキン、チーズとの相性は抜群で5年先までは十分楽しめるピノ・ノワール。				
味わい	イチゴやブラックベリーの香りが豊かで、程よいタンニンと優しい酸とのマッチングが見事な一品。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		
植密度&収穫量		土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て		熟成	ステンレス60%、オーク樽40%の内新樽比率10%		

JAN: 4933238077048 2017 750ml/12 BG1117-35ZN ¥2,900

Piemonte

Bosio Group

ピエモンテ

ボジオ・グループ

1967年創立。350ヘクタール分の畑で生産を行っています。

RED WINE

Barolo DOCG "ENOBILIA"

バローロ・"エノビリア"

ラ・モッラの隣の区域ヴェルドゥーノで生産されるバローロ。



特徴					
味わい	エレガントで、滑らかなタンニンと共に力強さを兼ね備えた典型的なフル・ボディ・バローロ。				
ブドウ品種	ネッピオーロ100		Bio認証等		
植密度&収穫量	標高350m	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢35年 グイヨ	熟成	3年フレンチオーク樽熟成。		

JAN: 4933238080178 2016 750ml/12 PM1116-09M ¥5,800

Barbaresco DOCG "ENOBILIA"

バルバレスコ・"エノビリア"

ネイヴェとバルバレスコに位置する区域で生産されるバルバレスコ。



特徴					
味わい	イチゴとラズベリーの香。エレガントで、柔らかい果実が、滑らかなタンニンと共に余韻に感じられる。				
ブドウ品種	ネッピオーロ100		Bio認証等		
植密度&収穫量	標高700m	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢35年 グイヨ	熟成	2年オーク樽熟成。その後6ヶ月瓶熟。		

JAN: 8032793973379 2016 750ml/12 PM1116-10M ¥4,400