

最上の品質を追求 シャンパーニュの革命者

Bruno Paillard

ブルーノ・パイヤール



シャンパーニュ地方で 1704 年から葡萄栽培とネゴシアン の事業を営む家に生まれたブルーノ・パイヤールは、1981 年に独自のシャンパーニュ・メゾン を設立しました。創立当初からドザージュの最も低いシャンパーニュ・メゾンの1つとして知られ、現在、総面積 34.2 ヘクタールの畑(うち 16.8 ヘクタールがグラン・クリュとブルミエクリュ)を所有し、ワイン作りに必要な葡萄の半分以上を自社畑で賄っています。独立した家族経営のメゾンとして生産工程の全段階に厳格な品質管理体制を敷き、ピュアでエレガントな味わいの個性的なシャンパーニュを次々と生み出しています。2007 年からは、娘のアリスが加わり、パイヤール家の冒険を引き継ぐ決意をしてくれました。初年度より葡萄栽培から醸造に至るまでの一連の仕事を経験し、翌年から 4 年間に渡り輸出先の開拓を手掛け、今やブルーノ・パイヤールの共同経営者として父と共にメゾンの経営を担っています。

ブルーノ・パイヤールのシャンパーニュは、ゆっくりと長い時間をかけて丁寧に行う有機栽培で培われた最高の畑で採れるシャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール の一番搾り果汁だけを使用して造られます。毎年畑ごとに個別醸造し、テイスティングでその年最も出来の良い畑のワインを入念に見極め、最終ブレンド比率を決めます。マルチ・ヴィンテージは、1985 ヴィンテージをベースとするリザーブワインを最高 50%までブレンドすることで、毎年一貫した品質を維持しています。全てドザージュを最小限に抑えたエクストラ・ブリュットで、最もピュアなシャンパーニュの味わいを追求し、法定熟成期間の2~4倍の時間をかけて長期熟成させています。飲み頃を一目で判断出来るよう、デゴルジュマンの日付を全てのボトルに明記した最初のメゾンでもあります。

■ブルーノ・パイヤールの特徴■

1. 一番搾りの果汁のみを使用 (葡萄 1kg あたり 500ml)
2. 畑の区画ごとに個別醸造 (個別に仕込むことでブレンド選定がより緻密に)
3. 法定期間の 2~4 倍の長期シュールリー熟成による濃厚で繊細な味わい
4. 全てエクストラ・ブリュット(極辛口)でドザージュを厳しく制限
5. 全ボトルにデゴルジュマンの日付を表示

■デゴルジュマンから始まるシャンパーニュの進化■

デゴルジュマン(澱抜き)とは、長期瓶内二次発酵で生じた澱を除去する作業です。8~10 日間瓶を逆さに固定し瓶口付近に集めた澱を-25℃で部分冷凍し取り除きます。この時、ボトルを開けることで少量の炭素ガスが失われて酸素が入り、ワインは次第に酸化していくため、飲み頃を判断する上でデゴルジュマンの日付が非常に重要な情報となります。

デゴルジュマンは、シャンパーニュにとって外科手術のようなもので、施した後はセラーでしっかり休ませ回復させる必要があります。ブルーノ・パイヤールのシャンパーニュは、短いもので5か月、長いもので12~18か月間程休ませます。デゴルジュマン後から始まる新たな熟成で、ワインは次のような段階を経て成長していきます。

- 第1段階:新鮮な果実のアロマ
- 第2段階:花の香りを感じさせるブーケ
- 第3段階:複雑なスパイスの香り
- 第4段階:トーストのような香ばしい香り
- 第5段階:砂糖漬けの果実の香り



年とともに様々な香りのニュアンスが累積され層を成してゆくことで、ワインは複雑味を増してゆきます。色合いは濃さを増していきますが、繊細でキメ細やかな泡沫を維持します。シャンパーニュは時間がたっても熟成しないと言われていますが、偉大なシャンパーニュは、時間とともに成長していきます。フルーティでフレッシュな味わいも美味ですが、熟成したシャンパーニュの味わいもまた格別です。

■自然環境に配慮した自然農法■

シャンパーニュは極めて多様性に富み、様々なテロワールやクリュが独自の個性を備えています。この多様性を 1 つのワインに集積させることは、画家が絵具の素材を丹念に選定してゆく作業に似ています。メゾン設立当初から信頼のおける葡萄農家が育てた葡萄だけを使い続けると共に、自社畑の栽培区画を入念に選定しています。1 つの村の特色ばかりを際立たせるのではなく、様々なテロワールを模索することで個性的な表現を生み出し、明確なビジョンの下にワインを作っています。

ル・メニル・シュール・オジェ、オジェ、キュミエール、ヴェルズネイなど、シャンパーニュでも名だたるグラン・クリュを含む総面積 34.2 ヘクタールに及ぶ 100 区画以上の畑は、それぞれ独自のテロワールを有しています。収穫期には、厳選された 40 以上のクリュから収穫された葡萄が畑に最も近い压榨所で搾汁され、メゾンに運ばれます。最終的なブレンド比率は、その年々の判断に任せられます。



マシュー・パングレ率いる栽培班は、手作業で畑を耕作し、被覆作物を植え、個々の栽培区画の地質学的分析と有機栽培のアプローチに基づいた自然農法を採用しています。現時点で第三者機関からの認定は受けていませんが、パイヤールの自社畑は、実質全て有機栽培です。

~Multi Vintages~ 1985年から続く30ヴィンテージのリザーブワインをブレンド

Multi/VT Extra Brut Première Cuvée エクストラ・ブリュット・プルミエール・キュヴェ

上代価格 【375ml】¥4,500(税別) 【750ml】¥6,500(税別) 【1.5L】¥16,000(税別)
【3L】¥40,000(税別) 【6L】¥96,000(税別)

32のクリュから厳選された葡萄の一番搾りだけをブレンドして作る、極めて個性的なスタイルのシャンパーニュです。ブルーノ・パイヤールのスタイルを代表する看板商品であり、1985年から続く30ヴィンテージのリザーブワインを30~50%ブレンドすることにより、ヴィンテージの良し悪しに関わらず毎年最高の品質を維持しています。

■**テクニカル情報**■ 品種:ピノ・ノワール 45%、シャルドネ 33%、ピノ・ムニエ 22% ドザージュ:5g/L 畑:32のクリュから毎年厳選
アルコール:12% 醸造:一番搾りの果汁のみ使用。品種・区画ごとに個別醸造(22%は小型のバリックで樽発酵)。発酵具合を見て、リザーブワインを30~50%ブレンド。3年間シュールリー熟成させ、デゴルジュマン後6ヶ月セラー熟成。

★**相性料理**:繊細な味付けの和食、スパイシーなタイ料理、インド料理などと最高の相性。(提供温度:8℃)

■**コメント**■ 麦わらを思わせる淡い黄金色に、繊細で細やかな気泡。第一アロマはシャルドネ由来のライム、グレープフルーツ等の柑橘系果実の香り。その後ピノ・ノワール由来のスグリの実、キイチゴ、モロチェリー等の赤果実の香りが表れ、時間が経つにつれて、グラスの中でピノ・ムニエ由来のパイナップルの砂糖漬けのようなエキゾチックな香りに発展してゆきます。生き生きとハリのあるアタック。赤スグリのゼリーや黒果実を思わせる豊かな果実味に溢れ、余韻の長いピュアで上品な後味がどこまでも広がります。

★**パーカーポイント** 92+点:レモンオイルや熟れた林檎、ブリオッシュ、白いドライフラワーのアロマがグラスから溢れ出すように香り立つ。味わいはミディアム〜フルボディ。エレガントだが恰幅の良い味わいで、凝縮感のある果実味がコアに感じられる。きめ細やかな泡沫と爽やかでバランスのとれた酸を湛え、エレガントでチャーキーなミネラル香が後味に広がる。2014ヴィンテージのリザーブワインをベースとしたエレガントでキレのあるワイン。瓶内熟成による見返りが期待できる。《**デゴルジュマン:2018年5月 | 飲み頃:2018-2033年 | #242/2019/5/1 掲載**》

他誌評価):★スペクテーター92点 ★ヴィノス90点 ★サックリン91点 ★ワイン・エンスージアスト91点 ★ジャンシス・ロビンソン17/20点

Multi/VT Extra Brut Rosé Première Cuvée エクストラ・ブリュット・ロゼ・プルミエール・キュヴェ

上代価格 【375ml】¥6,000(税別) 【750ml】¥10,000(税別) 【1.5L】¥20,000(税別)

明るく鮮やかで繊細なピノ・ノワールの賛歌ながらのエクストラ・ブリュット・プルミエール・キュヴェ・ロゼは、シャンパーニュ地方中部の格別な畑で採れた一番搾りの果汁のみを使用した、正に一級品のロゼです。

■**テクニカル情報**■ 品種:ピノ・ノワール主体、シャルドネ ドザージュ:5g/L アルコール:12% 畑:【ピノ・ノワール】モンターニュ・ド・ランスのヴェルズネイ、ブジー、マイイ、レ・リセ 【シャルドネ】コート・デ・ブラン北部 醸造:ピノ・ノワールを手早く圧搾し、果皮を取り除いて造った白ワイン果汁と、長期マセラシオンでピノ・ノワールの果皮から色素を抽出した赤ワイン果汁に、シャルドネの一番搾りの果汁を加えて果実味のバランスをとり、生き生きとした味わいを引き出します。リザーブワインは30~50%ブレンド。最低3年間シュールリー熟成させ、デゴルジュマン後、最低6カ月瓶内熟成。

★**相性料理**:ハム、ソーセージ、パテ、テリーヌ、豚肉、鶏、チーズ等と最高の相性。(提供温度:8℃)

■**コメント**■ 淡い薔薇の花びらを思わせる赤銅色の色調から、時間と共にサーモン色に変化します。第一アロマはスグリの実や酸味のある赤果実が強く香り、仄かなレモンの香りがシャルドネ種の存在感を示します。熟成と共に黒いチェリーやイチジク等の黒果実の風味に発展してゆきます。フレッシュな味わいの中に熟れた赤い果実が溢れる優雅で洗練されたフィニッシュ。繊細ながらも活力が感じられるピュアな味わいでアペリティフに最適です。

★**パーカーポイント** 91+点:今回試飲したロゼは、36ヶ月のシュールリー熟成を経て2018年1月に澱抜きしている。鮮やかでハリのあるエクストラ・ブリュット。赤いベリー系果実の爽やかで引き締まった果実のアロマにタンジェリンや焼き立てのパンの香りが香る。爽やかな酸ときめ細やかな泡沫を湛えた生彩でキレのあるミディアムボディで、チャーキーなミネラルが後味に広がる。筆者の味覚からすると、エレガントな品格を備えたこのロゼは、酒齢の若いうちはピリリとしたタイトでハリのある味わいを湛えているため、ほんの少し瓶内熟成期間を置くことで素晴らしい見返りが期待できる。《**デゴルジュマン:2018年1月 | 飲み頃:2020-2033年 | #242/2019/5/1 掲載**》

他誌評価):★スペクテーター90点 ★ヴィノス91点 ★サックリン92点 ★ワイン・エンスージアスト90点 ★ジャンシス・ロビンソン16.5/20点

Multi/VT Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru ブラン・ド・ブラン・エクストラ・ブリュット・グラン・クリュ

上代価格 【750ml】¥12,000(税別) 【1.5L】¥24,000(税別)

特級畑のシャルドネ種のみを使って作られたこの格別なマルチヴィンテージ・シャンパーニュは、キメ細やかで繊細な持ちの良い白い泡沫から、「レースのようなシャンパーニュ」と呼ばれ、愛飲されています。

■**テクニカル情報**■ 品種:シャルドネ 100% ドザージュ:4g/L アルコール:12% 畑:コート・デ・ブランのグラン・クリュ 醸造:一番搾りの果汁のみを使用。伝統的なドゥミ・ムスの醸造手法を守り、クリュごとに個別醸造。1985年から続く30ヴィンテージのリザーブワインをブレンド。4年間瓶内シュールリー熟成。デゴルジュマン後、極少量のドザージュを施し、最低12ヶ月熟成。

★**相性料理**:魚、帆立、オマール、牡蠣などの魚介類を使った料理と最高の相性。(提供温度:8℃)

■**コメント**■ グリーンの輝きを湛えた殆ど銀色に見える透き通った金色。繊細で滑らかな気泡。飲み始めは仄かな塩の香りと、クリアな柑橘系のアロマが白い花の香りに縁どられて表れ、次第にアーモンドやトーストの香りに発展してゆきます。白い果肉の果実の味わいがチャーキーなミネラルと調和し、生き生きとした柑橘系果実の風味が感じられます。空気に触れるにつれアーモンドやパンの耳を思わせる熟成香が表れ、フレッシュで長い余韻が広がります。



★パーカーポイント 93 点: オジェ・ル・メニル・シュール・オジェにある 36 区画より収穫されたノン・ヴィンテージのブランド・ブラン・グラン・クリュは、非常に繊細で濃厚なシャンパーニュで香しいブリオッシュと薫り高い果実のアロマがくっきりとした精細さと美しい円熟感を伴ってクリアに香り立つ。美しく濃厚で洗練されたエレガントな味わいで、過去 5 年間のうちに味わったブルーノ・パイヤールのシャンパーニュの中でも最高のブランド・ブランと言え。非常に優しくピュアでチャーキーなニュアンスを湛え、濃厚だがクリアでピリッとしたシャープな酸と仄かな塩気を湛えた後味が長く続く。テロワールの持ち味が見事に引き出された素晴らしい繊細な味わいと美しく長い余韻は、正に圧巻である。

《デゴルジュマン: 2017 年 1 月 | 飲み頃: 2018-2035 年 | #239/2018/11/1 掲載》

★ワインスペクテーター 92 点: アプリコットのピュアなアロマに、サフランとブラッドオレンジのグラニタ(イタリアン・シャーベットの一種)の風味が美しい彩りを添え、マドレーヌのニュアンスが豊かに香る。きめ細やかでクリーミーな泡沫が全てを包み込むように感じられる鮮やかで美しいハーモニーを湛えたシャンパーニュ。《デゴルジュマン: 2016 年 10 月 | 飲み頃: 2018-2021 年 | 2018/11/15 掲載》

他誌評価): ★バークハウンド 92 点 ★ヴィノス 92 点 ★サックリン 92 点 ★ワイン・エンスージアスト 93 点 ★ジャンシス・ロビンソン 17/20 点

Multi/VT Dosage Zéro:

上代価格 ¥9,000(税別)

ドザージュ・ゼロ

残糖を一切含まないこのマルチヴィンテージ・キュヴェは、ブルミエール・キュヴェよりも二次シュールリー熟成の期間を 1~2 年ほど長くっており、1985 年に遡る酒齢の古いリザーブワインを 50%ブレンドしています。

■テクニカル情報■ 産地: モンターニュ・ド・ランス北部&マルヌ・ヴァレー 品種: ムニエ 50%、ピノ・ノワール 25%、シャルドネ 25%
ドザージュ: 0g/L アルコール: 12% 畑: 30 以上のクリュ(106 区画)から収穫。マルヌ・ヴァレー右岸のムニエ、モンターニュ・ド・ランス北部の丘陵地のシャルドネとピノを同比率でブレンド。醸造: 一番搾り果汁だけを厳選し、マストの 50%は小型のバリックで発酵。瓶内シュールリー熟成は、3~4 年間。デゴルジュマン後最低 6 ヶ月瓶内熟成。(デゴルジュマン: 2018 年 1 月) 生産量: 15,000 本

★リザーブワインのブレンド比率 50%: 一部を樽で一時発酵し、ステンレスタンクで保存。毎年ソレラ方式で前年のリザーブワインが 30~50%ブレンドされ、最も古いヴィンテージは、1985 年に遡り、長期熟成で酵母の自己分解が促進され、旨味のある香りと味わいを増してゆきます。

■コメント■ 外観は、濃厚で鮮やかな麦わら色。きめ細やかな泡立ちが長く続く。第一アロマは、白い果実とフレッシュなアーモンドの芳醇な香りが感じられ、チョコレートやトースト香、フレッシュなラズベリー、スターアニス、砂糖漬けにした栗のアロマが後に続く。生き生きとしたふくよかなアタックが感じられ、芳醇な味わいが豊かに花開いてゆく。鼻腔に感じられた香り豊かなアロマが再び口内に広がる。生き生きと快活で輪郭のはっきりとしたテクスチャーが感じられ、仄かな塩の香りと共に余韻の長い後味がどこまでも続く。



★パーカーポイント 90 点: 初回リリースとなるブルーノ・パイヤールのノン・ヴィンテージ・シャンパーニュ、ドザージュ・ゼロは、30 以上のクリュ(または 106 区画)のマルチ・ヴィンテージ・ブレンドで、マルヌ・ヴァレー産のピノ・ムニエと、モンターニュ・ド・ランス北部の丘陵地で収穫されたピノ・ノワールとシャルドネを同じ比率でブレンドし、主に小型のバリックで発酵させている。リザーブワインのブレンド比率は 50%で、このリザーブワインは、1985 年から続く全てのヴィンテージワインを含んでいる。ホワイトゴールドの輝きを帯びた麦わら色を湛え、白い果実や林檎のコンポートのアロマに、心地よい熟成香とチャーキーな柑橘系果実のニュアンスが仄かに香るエレガントで、ピュアでフレッシュなブーケが最初に香り立つ。ピュアで引き締まったフレッシュな味わいは、極めて辛口だが繊細でエレガントな味わいで、しっかりとしたストラクチャーを備えたコクのあるシャンパーニュ。果実味は美しい熟成感を湛えつつも主張し過ぎず、料理の味わいを引き立ててくれる。牡蠣などの前菜や、海でとれた新鮮な(可能であれば生の)白身の魚などと合わせると良い。後味は心地よいミネラルを湛え、白い果実や仄かなレモンの風味が余韻に広がる。36 ヶ月間のシュールリー熟成を経て、2018 年 1 月に澱抜き。2018 年 10 月に試飲。《飲み頃: 2018~2024 年 | #239/2018/11/1 掲載》

他誌評価): ★スペクテーター 91 点 ★ヴィノス 92 点 ★サックリン 92 点 ★ワイン・エンスージアスト 89 点 ★ジャンシス・ロビンソン 16.5/20 点

~Prestige Cuvée~ 12 年以上の歳月をかけて丁寧に醸造される最高峰のシャンパーニュ

「Nec Plus Ultra(ネック・プリュ・ウルトラ)」は、ラテン語で「これ以上のものがない」ことを意味します。生産工程の全ての段階で最大の手間とコストをかけて作られるこのユニークなシャンパーニュは、12 年以上の歳月をかけて丁寧に醸造されます。

2004 N.P.U. Nec Plus Ultra Extra Brut

※箱無し【750ml】 上代価格 ¥29,000(税別)

ネック・プリュ・ウルトラ・エクストラ・ブリュット

※ギフトボックス入り【750ml】 上代価格 ¥30,000(税別)

※ギフトボックス入り【1.5L】 上代価格 ¥65,000(税別)

■テクニカル情報■ 品種: シャルドネ 50%、ピノ・ノワール 50% ドザージュ: 3g/L 以下 アルコール: 12%

畑: オジェ、ル・メニル・シュール・オジェ、シュイイ、ヴェルズネイ、マイイ、ブーゾイ(何れも特級畑) 醸造: 一番搾り果汁のみを使用し、小型の樽で区画ごとに 10 ヶ月熟成。この間に各々のクリュ独特の複雑味と偉大なシャンパーニュならではの微かな木の香りが発達。2005 年 7 月時点で最も熟成具合の良い 26 樽をブレンドし、瓶詰。室温 10.5°C のセラーで 12 年シュールリー熟成。澱抜き後に 2 年熟成。収穫から 15 年の歳月を経てリリース。生産量: 7,119 本+マグナム 310 本 デゴルジュマン: 2017 年 9 月 提供温度: 8-9°C

■2004 ヴィンテージ情報■ 2004 年は、過去 10 年間の平均と照らして比較的冷涼で乾燥した年となりました。3 月中はずっと涼しく、4 月はこれと言った霜害もなく、萌芽はやや遅く、6 月 10 日~20 日にかけて均一な開花が見られました。7 月は暑く乾燥し、ブドウの健康状態は良好に保たれましたが、水不足によるストレスが懸念されました。8 月は非常に湿潤で雨が多く、この雨がブドウの生育と成熟を促しました。9 月は豊富な日照量に恵まれて気温も高く、生育期を締めくくるとこの素晴らしい気候条件がヴィンテージの品質を高め、非常に健康状態の良いブドウが豊富に実り、成熟も極めて順調に進みました。シャルドネとピノ・ノワールの収穫は 9 月 27 日より始まり、10 月 18 日まで続けました。

★ワインスペクテーター 95 点: パイナップルのパート・ド・フリユイや焼いたブリオッシュ、レモンタイム、結晶化した蜂蜜や擦りおろしたジンジャーのスパイシーな香りが豊かに香る。仄かに塩味のある泡沫に包まれたリッチで鮮やかな味わいを生き生きとした滑らかな酸がしっかりと引き締めている。垂涎を誘う余韻の長い味わいは、飲み始めるとなかなか杯を置くことが出来ない。385 ケース生産。《デゴルジュマン: 2017 年 9 月 | 飲み頃: 2019-2029 年 | 2019/12/15 掲載》



他誌評価): ★ワイン・エンスージアスト 95 点 ★ヴィノス 93 点

~Single Vintage Cuvée~ 卓越した個性を備えたシングルヴィンテージ・シャンパーニュ

2009 Extra Brut Assemblage

上代価格【750ml】¥12,000(税別)【1.5L】¥25,000(税別)

エクストラ・ブリュット・アッサンブラージュ

繊細なフィネスと生き生きとした生命力に満ちた味わいを追求するメゾンのエスプリを忠実に映し出したこのアッサンブラージュは、2009年ならではの恰幅の良さや芳醇さが余すところなく引き出されています。およそ10年間におよぶセラー熟成で育まれた美しいエレガンスと濃密な味わいをお楽しみください。

■**テクニカル情報**■ 産地:シャンパーニュ中心部の10か所の畑 品種:ピノ・ノワール50% シャルドネ50%
ドザージュ:4g/L アルコール:12% 醸造:一番搾り果汁のみを使用。ワインの20%は樽発酵。7年のシュールリー熟成を経て澱抜き後、最低18ヶ月熟成。生産量:13,572本+マグナム1,043本 デゴルジュマン:2017年9月



■**ラベル**■ スウェーデン人の芸術家アンナ・リサ・ウンクリが「旅への誘い」をテーマに描きました。豊富な日照量により育まれた豊かな果実味とエキゾチックな異国情緒を彷彿とさせる芳醇なアロマに着想を得たものです。アンナにとって「旅」とは、それが物理的なものであれ精神的なものであれ、好奇心をもって物事を知ろうとする欲求と喜びを伴う体験を意味し、ユニークで幻想的な作風でその世界観を描き出しています。

■**2009 ヴィンテージ情報**■ 雨と雪が交互に訪れる寒冷で風の強い冬の後、春から初夏にかけて雷や雹を伴う嵐に見舞われましたが、8月は日照量が高く温暖で乾燥した天候に恵まれ、春の雨により地中に十分な水分が蓄えられていたため、水不足によるストレスを受けることもなく、これ以上ない理想的な環境で熟成期を迎えました。オジェとル・メニルのシャルドネを手始めに9月10日から収穫を開始し、収穫作業は最後にマイイのピノ・ノワールを摘み終えるまで10日間続きました。酸はここ10年間とほぼ同等、果実の熟成感はい例年の平均を遙かに上回ります。

■**コメント**■ 鮮やかに輝く金色に生き生きとしたエレガントな泡沫。砂糖漬けのドライフルーツの香りが飲み始めに香り、濃厚な黒果実や柑橘系果実、金柑やアカシアの蜂蜜の香りが後に続く。リッチでクリーミーな味わいで、長期熟成による甘いスパイスやローストナッツの繊細で柔らかな風味が感じられ、どこまでも続く余韻の長い酸が全体のバランスをすっきりと引き締めている。

★**ジェームズ・サックリン 93点**:クロテッド・クリーム(乳脂肪分の高い濃厚なクリーム)とレモン・ペストリーを思わせる複雑なアロマを湛え、しなやかでスモーキーな桃やレモンの豊かな風味に満ちたジュシーで艶やかな味わいが広がる。ピロードのように極めて贅沢なテクスチャー。滑らかで美しくバランスのとれた味わい。今が飲み頃。《2019/7/13 掲載》

他誌評価):ワインスペクテーター92点 ★ヴィノス93点 ★ワイン・エンスージアスト93点 ★ジャンシス・ロビンソン17/20点

2006 Extra Brut Blanc de Blancs

上代価格 ¥14,000(税別)

エクストラ・ブリュット・ブラン・ド・ブラン

■**テクニカル情報**■ 品種:シャルドネ100% ドザージュ:5g/L アルコール:12% 畑:シャンパーニュ中心部
瓶内シュールリー熟成:9年 澱抜き後の熟成:最低12カ月 生産量:14,800本 デゴルジュマン:2015年3月



■**ラベル**■ スウェーデンの偉大な芸術家ヨーケム・ノルドストリョームが、このワインのためにコラージュで描いたこの作品のテーマは「官能」。ワインの芳醇な味わいと丸く円やかなテクスチャーから選ばれたテーマです。

■**2006 ヴィンテージ情報**■ この年の冬は寒さが厳しく、モンターニュ・ド・ランスでは最低気温が-17℃に達しました。春は例年よりも涼しく、幸い寒気はなく、よい発芽を迎えました。ようやく暖かくなったのは6月10日のことで、気候の変化は殆ど突然やって来ました。6月15日から非常に理想的な気候条件の下、開花が始まりました。7月は2003年とほぼ同じく真夏日が続きましたが、8月に入ると気温が急激に下がり、例年にないほどの豪雨に見舞われ、収穫への影響が懸念されました。9月に入って日照量が戻ってきてくれたことが救いとなり、同月16日からシャルドネの収穫を開始することが出来ました。非常に豊かな収穫量に恵まれた年で、厳しい選定基準での選果作業を可能とし、また必要とする年でした。シャルドネにとっては最高のヴィンテージとなりました。

■**コメント**■ 輝きと深みのある緑を帯びた金色の色調に豊かでキメ細かい気泡。飲み始めは塩の香りが表れてすぐに消え、新鮮なアーモンドと快活な柑橘系果実の香りが表れます。時間の経過とともに、アーモンド菓子やオレンジの皮の砂糖漬けの香りへと変化します。フレッシュで芳醇な味わいでバランスが良くミネラルと長い余韻が広がります。繊細でエレガントな味わいは食前酒に最適。スパイシーな料理とも最高の相性です。

★**パーカーポイント 94点**:2006年のブラン・ド・ブランは、ゴールドイエローの色調を湛え、芳醇さ、ピュアな果実味、複雑味を兼ね備えた濃厚でフルーティなブーケが花開き、桃や熟れたバナナ、全粒の穀物の風味に、仄かなヨードのニュアンスが香り立つ。円やかで芳醇な味わいが口内いっぱいに広がる官能的で実にエレガントな味わい。シャルドネ由来のミネラルに繊細なタンニンが感じられ、塩気のあるミネラルがビスケットの風味と共に余韻の長い後味を生む。瓶内シュールリー熟成を8年以上経ているが、非常にフレッシュで驚く程に繊細なシャンパーニュ。その繊細でフレッシュな味わい故に、今すぐに飲んでも実に見事な味わいが楽しめるが、冷暗なセラーで保管すれば、少なくとも20年程の熟成が効く。《飲み頃:2017-2040年 | 2017/12/1 掲載》

★**ワインスペクテーター93点**:パティスリー・プラムと洋梨のアロマに、蜂蜜、ペストリー生地、スパイスの風味がアクセントを添える芳醇なシャンパーニュ。生き生きとした快活な酸とレースのような泡沫が感じられ、ピリッとした余韻の長い後味がどこまでも広がる。生産量:1400ケース。《飲み頃:2017-2026年 | 2017/4/30 掲載》

他誌評価):★ワイン・エンスージアスト94点 ★ヴィノス93点 ★ジェームズ・サックリン92点 ★ジャンシス・ロビンソン17/20点