

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 年からブドウ栽培とネゴシアンの実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ブドウ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ださいました。初年度よりブドウ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・ノワールが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 (ブドウ 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たますが、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 つのキュヴェに集積させることは、画家が絵具の画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栽培家が育てたブドウ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、1 つのクリュ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特級畑を含む総面積 34.3 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ブドウ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。

担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel. 03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

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)

JAN: 4543190100328(375ml), 4543190100304(750ml), 4543190100885(1.5L), 4543190134811(3L), 4543190134620(6L)

32のクリュから厳選されたブドウ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 Alc:12%前後 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。2015ヴィンテージのワインがベース。3年間シュールリー熟成させ、デゴルジュマン後6ヶ月セラ一熟成。

★**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**■ 爽やかな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、モロコ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。赤スグリゼリーや黒果実を思わせる豊かな果実味が溢れ、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:グラスに注ぐと、洋ナシ、爽やかな果実、プリオッシュ、白い花、柑橘類の皮、ナツメグのアロマが漂う。ミディアム~フルボディで、若々しくしっかりとした構成ではあるが、生き生きとしたと切れの良い酸味が絶妙なバランスを生み出している。エレガントかつシャープな印象で、今でもポテンシャル以上のものがうかがえるが、もう少し辛抱すれば真の複雑性を感じられるだろう。

《デゴルジュマン:2019年8月 | 飲み頃:2022~2024年 | 2021年4月1日掲載》

他誌評価:★スペクテーター89点 ★ヴィノス91点 ★ジェームズ・サックリン91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 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)

JAN: 4543190100335(375ml), 4543190100311(750ml), 4543190154796(1.5L)

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 Alc:12%前後 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。2015ヴィンテージのワインがベース。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ヵ月瓶内熟成。

★**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** 93点:非常に素晴らしいワインで、グラスに注ぐと赤系のベリー、みかん、牡丹、焼きたてのパン、アーモンドの香りが立ち上る。ミディアム~フルボディのシャープな味わいが特徴で、美しい果実味を中心とし、生き生きとした酸味、細やかな泡を備え、エレガントでストラクチャーのあるロゼに仕上がっている。花のような香りが余韻に残る。あと1年もすればより開くだろう。

《デゴルジュマン:2019年10月 | 飲み頃:2021~2035年 | 2021年4月1日掲載》

他誌評価:★スペクテーター92点 ★ヴィノス92点 ★ジェームズ・サックリン91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

JAN: 4543190147330(750ml), 4543190154802(1.5L) 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 Alc:12% 畑:コート・デ・ブラン地区のグラン・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。2013ヴィンテージのワインがベース。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ヵ月熟成。

★**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 94 点: デゴルジュマン後 2 年間瓶内熟成を経た後も若々しくしっかりとした構成で、グラスに注ぐと新鮮な黄色系の果実、エルダーフラワー、ミツバチの巣、焼きたてのショートブレッドの香りが立ち上る。ミディアム〜フルボディで、輪郭のはっきりとした切れのある味わいで、凝縮感のある生き生きとした酸味が残り、繊細な泡と長く、ビリリとした後味が特徴。オジェ及びル・メニル・シュール・オジェの 36 区画で生産されたこのワインは、長期熟成に向けたクラシックなブラン・ド・ブランである。

《デゴルジュマン: 2018 年 6 月 | 飲み頃: 2022~2045 年 | 2021 年 4 月 1 日掲載》

他誌評価: ★ワインスペクテーター 90 点 ★ヴィノス 87 点 ★ジェームズ・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 点

Multi/VT Cuvée 72 Extra Brut

上代価格 ¥10,000(税別)

キュヴェ スワサン ドゥーズ エクストラ ブリュット

JAN: 4543190166461

「キュヴェ 72」は、3 年間の熟成を経て造られるブルミエール・キュヴェをデゴルジュマン後、瓶内で更に 3 年間熟成させた新たなバージョンで、出荷までに合計 72 ヶ月 (36 ヶ月+36 ヶ月) 熟成させていることから、「キュヴェ 72」と名付けられました。デゴルジュマンを終えたシャンパーニュは、時と共に複雑さを増し、果実の香りから、次第に花やスパイス、トーストのようなアロマへと発展してゆきます。デゴルジュマン後から始まる新たな熟成で複雑味を増し、様々な香りのニュアンスが累積されたブルミエール・キュヴェの成熟した味わいをお楽しみください。

■テクニカル情報■ 品種: ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ ドザージュ: 6 g/L 以下 Alc: 12% 前後 畑: 30 以上のクリュから厳選 (構成は非公開/半分以上が自社畑) 醸造: 一番搾りの果汁のみを使用。1985 年から続く複数ヴィンテージのリザーブワインを 30~50% ブレンド。ワインの 20% は木樽で発酵。36 ヶ月瓶内でシュールリー熟成させ、デゴルジュマン後、更に 36 ヶ月熟成。(計 72 ヶ月熟成) ★相性料理: 熟成したフレンチチーズと抜群の相性。

■コメント■ <外観>: 鮮やかな輝きを持つイエローがかったゴールド。非常にきめ細やかな泡沫。<香り>: 第一アロマは、柑橘系果実の香りがやや支配的で、オレンジの花やサンザシ、仄かなアカシアの香りを思わせる白い花の香りが少しずつ花開いてゆく。もう暫く十分に時間を置けば、スパイスやサフロ、ヒマラヤスギなどの香りが感じられる。<味わい>: アタックは生き生きとした生彩さと包み込むような包容力を兼ね備えている。先ほど鼻腔に感じられた要素に赤スグリのゼリーと黒果実のフレーバーが加わる。クリーミーなテクスチャーに微かな蜂蜜の香りやドライフルーツのニュアンスが感じられる。非常にピュアで余韻が長く、豊かな後味が広がる。



Multi/VT Dosage Zéro:

上代価格 ¥9,000(税別)

ドザージュ ゼロ

JAN: 4543190159463

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 Alc: 12% 前後 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 2 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、旨味のある香りや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 92 点: 瓶内で良い状態で熟成し続けている。グラスに注ぐと洋ナシ、白桃、焼きたてのビスケット、トーストしたアーモンドの香りが立ち上る。ミディアム〜フルボディで、活き活きとして切れがあり、快活な酸、中心に風味の良い果実味を持ち、それを非常にきめ細やかな泡が引き立てている。2014 ヴィンテージのワインをベースとし、リザーブワインを 50% 使用することで、複雑性のあるワインとなっている。

《デゴルジュマン: 2018 年 2 月 | 飲み頃: 2020~2033 年 | 2021 年 4 月 1 日掲載》

他誌評価: ★スペクテーター 92 点 ★ヴィノス 93 点 ★ジェームズ・サックリン 92 点 ★ワイン・エンスージアスト 92 点

★ジャンシス・ロビンソン 16.5/20 点

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

JAN: 4543190162296(750ml), 4543190162302(1.5L)

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 Alc: 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、果実の熟成感例年の平均を遥かに上回ります。



担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel. 03-3233-3801 Fax. 03-3295-5619

Millésimes

■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ース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

2012 Extra Brut Assemblage 上代価格【750ml】¥13,000(税別)【1.5L】¥27,000(税別)

エクストラ ブリュット アッサンブラージュ JAN: 4543190170109(750ml), 4543190170116(1.5L)

■**テクニカル情報**■ 産地:シャンパーニュ中心部の8か所の畑 品種:ピノ・ノワール60% シャルドネ40%
ドザージュ:4.5g/L 醸造:一番搾り果汁のみを使用。ワインの20%は樽発酵。8年間セラーで熟成(デゴルジュマン後の12ヶ月間の休息期間も含む)。生産量:25,691本+マグナム1,783本 **デゴルジュマン:2020年3月**

■**ラベル**■ ワインラベルは、フランスを代表するアーティストの一人で1960年代後半に起こった芸術運動「シュポール/シュルファス(支持体/表面)」の一員として活動していたクロード・ヴィアラが描いたものです。作品のテーマは「Sillon(フランス語で溝、畝の意)」で、奥深さと凝縮感を秘めたこのシャンパーニュの個性を表現しています。

■**コメント**■ きめ細やかな泡立ちを纏った深みのあるゴールド色。最初にチェリーや白桃のような香りが立ち上り、続いて乾燥イチジク、ハチミツ、フレッシュなジンジャーのアロマに仄かに白い花のニュアンスが漂う。空気に触れると、カカオやミネラルを伴う香りを帯びてゆき、心地よい風味が際立って感じられる。口に含むと緻密で凛とした印象があり、前述したアロマが口中にも広がってゆく。リッチな味わいに塩気を帯びた爽やかさがニュアンスを添えている。

★**ヴィノス93点**:このヴィンテージが持つエネルギーの全てが表現されている。ふくよか且つクリーミーで、口にしたら瞬間からその魅力を放つ。キルシュ、ドライフラワー、ミント、焼菓子のアロマにオークの心地よいニュアンスが感じられる開放的なスタイルのシャンパーニュで、魅力に溢れている。《飲み頃:2021-2032年 | 2021年11月掲載》 他誌評価:★ジャンシス・ロビンソン17.5/20点



2012 Extra Brut Blanc de Blancs 上代価格 ¥14,000(税別)【1.5L】¥29,000(税別)

エクストラ ブリュット ブランドブラン JAN: 4543190166478 (750ml), 4543190166690 (1.5L)

ブランド・ブラン2012年は、コート・ド・ブラン地区の中心部に位置する特級畑オジェとル・メニル・シュール・オジェで収穫されたシャルドネの一番搾り果汁だけを使用。ブドウの20%は使い古した小型のオーク樽で醸造しています。比類のない豊かな表現力を持たせるため、デゴルジュマン後18ヶ月の休息期間を含めて8年間セラー熟成させています。

■**テクニカル情報**■ 品種:シャルドネ100% ドザージュ:3g/L Alc:12% 畑:コート・ド・ブラン地区の特級畑オジェとル・メニル・シュール・オジェ 熟成期間:計8年 澱抜き後の熟成:18カ月 生産量:12,000本+1,950マグナム **デゴルジュマン:2019年4月**

■**ラベル**■ エチケットデザインは「力強さと優美さの巡り会い」というテーマで日本人アーティストの菅原健彦氏に委託されました。和紙を使った複雑な技巧を駆使した菅原氏の作品は、ランスのメゾン・ブルーノ・パイヤールに併設された「ヴィンテージ・ギャラリー」に展示される予定です。ブルーノ・パイヤールのエチケットデザインに日本人アーティストが起用されるのは、今回が初めてです。

1962年に東京都に生まれた菅原健彦氏は、1989年に多摩美術大学を卒業し、1994年に五島記念文化賞美術新人賞を受賞。画人としてのキャリアを通して数々の栄誉ある賞を受賞してきました。2005年から現在に至るまで京都芸術大学で教鞭をとっています。菅原氏の絵画作品は、日本画の巨匠たちの作品を思い起こさせる作風を持ち、伝統的画法と純粋な抽象画に近い近代的アプローチをバランスよく融合させています。自然を全く正確に再現することは不可能であるという認識のもと、菅原氏は感情や精神の漲りを投影することによって自然を全く新しい形で書き出すことをクリエイターとしての自らの役割とみなしています。

■**2012年ヴィンテージ情報**■ 厳しい気候条件を反映した濃厚なアロマを特徴とするヴィンテージです。2012年は、温暖な冬と共に暮を開けましたが、2月になると天候が悪化し、気温が氷点下20℃にまで達する厳しい寒波が10日近く続きました。春も始まりは温暖で雨も戻りますが、再び気温が低下し、遅霜がブドウ畑に甚大な被害をもたらしました。雨は時として雷や雹を伴う嵐に代わり、荒れた天候は夏まで続き、開花期も寒冷な気候に見舞われました。8月は日照量も気温も高く、ブドウがバランス良く熟れました。前月までの累積雨量は記録的なものとなりましたが、8月中は、水不足に陥る区画が出るほど厳しい干ばつに見舞われました。この年の収穫は、至ってスムーズに進み、収穫期の終わりには待ちに待った雨に恵まれました。雹害により収穫量の比較的少ない年となりましたが、収穫されたブドウの品質は素晴らしく、特にピノ・ノワールとシャルドネにとっては最高の当たり年となりました。ともすれば対極とも言える対照的な気候条件の繰り返しがこの年のワインを特徴づける要因と言えるでしょう。

■**コメント**■ **《外観》**:色調は輝きのある金色。きめ細やかで長く続く泡立ち。**《香り》**:最初はやや閉じ気味で、柑橘系果実やグレープフルーツのフレッシュな香りが少しずつ花開いてゆく。やがて有核果実や熟れたアプリコットの濃厚なアロマが発展し、蜂蜜や白い花の濃厚な香りを胡椒やメントールの香りがシャープに引き締める。グラスの中で2~3分ほど経過すると、仄かなリコリスのニュアンスが焼いたトーストや砂糖漬けの果実を混ぜたフランジパニス(卵・牛乳・砂糖・小麦粉・アーモンドの粉末で作ったクリーム)の香りと共に表れる。**《味わい》**:包み込むようなアタック。深みのある豊満でおよそ官能的とも思われる味わいを軽やかな泡沫が心地よく引き立てる。先ほど鼻腔に感じられた果実の風味や仄かな塩味、ヒマラヤスギを思わせるスパイスの風味が口内に広がり、ワインが開いてゆくにつれて力強くも優雅な味わいが美しく引き立つ。

★**ヴィノス93点**:シャルドネが持つエネルギーとこのヴィンテージ特有の傑出したスタイルが見事に融合したブランド・ブラン。大胆かつリッチなテクスチャーを備え、最低限の熟成期間で美味しく味わえる。レモンコンフィ、アーモンド、洋ナシ、白い花、ペストリーの香りがグラスの中で軽快に香り立つ。《飲み頃:2021-2032年 | 2021年11月掲載》



~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・2008 N.P.U. Nec Plus Ultra Extra Brut ネック プリュ ウルトラ エクストラ ブリュット

【750ml】 2004VT 上代価格 ¥29,000 (税別)

※ギフトボックス入り【750ml】 2004VT 上代価格 ¥30,000 (税別)

【750ml】 2008VT 上代価格 ¥32,000 (税別)

※ギフトボックス入り【750ml】 2008VT 上代価格 ¥33,000 (税別)

2004VT:JAN: 4543190162722 (750ml), 4543190162715 (ギフトボックス入り 750ml)

2008VT:JAN: 4543190170123 (750ml), 4543190170130 (ギフトボックス入り 750ml)

■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 Alc: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、ブージー(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。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。

提供温度:8-10°C

2004VT 生産量:7,119 本+マグナム 310 本 デゴルジュマン:2017 年 9 月

■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 日まで続きました。

2004 ヴィンテージ★ワインスペクテーター95 点:パイナップルのパート・ド・フリユイや焼いたプリオッシュ、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▶

2004VT 他誌評価:★ワイン・エンスージアスト 95 点 ★ヴィノス 93 点

■2008 ヴィンテージ情報■ 冬は、雨が多かったにも関わらず穏やかな気候で、寒さが長引くことはありませんでした。春は局地的に霜が降り、6 月に入ると寒さが戻ったため、開花が遅れました。生育期の大半は、日射量が少なく、涼しく感じられました。春から秋にかけての気温は、過去 30 年間の平均を僅かに上回りました。9 月 15 日に収穫を開始し、日中は乾燥して暖かく、夜は涼しい気候下で 3 週間かけて行いました。ブドウはゆっくりと少しずつ成熟したため、美しい酸を蓄えることができました。2008 年は、シャンパーニュにおいて、円熟した果実味とエネルギーを湛えた偉大なヴィンテージとなりました。

2008VT★ワインスペクテーター95 点:クリーミーで、軽く口中を覆うような質感があり、上質なカシミアが引き締まった鮮やかな酸を包み込んでいような印象を受ける。熟したホワイトチェリーやアプリコット、塩、プリオッシュ、結晶化した蜂蜜の香りが豊かに香る。塩気を帯びたミネラルや牡蠣の殻のニュアンスが後味に残る。◀デゴルジュマン:2019 年 4 月 | 飲み頃:2019-2029 年 | 2021/11/15 掲載▶

2008VT 他誌評価:★ワイン・エンスージアスト 96 点 ★ヴィノス 95 点 ★ジャンシス・ロビンソン 17+/20 点

