

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賅っています。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 年から続く複数ヴィンテージの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ヶ月、長いもので12~18ヶ月間程休ませます。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】¥6,800(税別) 【1.5L】¥16,600(税別)
【3L】¥40,000(税別) 【6L】¥96,000(税別)

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

35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年から続く複数ヴィンテージのリザーブワインを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: 6g/L以下 畑:35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(20%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35%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、チーズ等と最高の相性。(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**:熟した果実、焼きたてのパン、プリオッシュ、シトラスオイルを思わせる表現力豊かなアロマが勢いよく香り立つ。きめ細やかな泡を纏った緻密で肉付きの良いミディアム〜フルボディの味わいで、鮮やかな酸とともにチョークのニュアンスが後味に際立って感じられる。今飲んで美味し味わえるが、熟成を経ることで優美な味わいへと発展していきだろう。《**デゴルジュマン:2021年6月 | 飲み頃:2021~2031年 | 2022年2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】¥22,000(税別)

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

明るく鮮やかで繊細なピノ・ノワールの賛歌さ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: 6g/L以下 Alc:12%前後 畑:【ピノ・ノワール】モンターニュ・ド・フ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。1985年から続く25ヴィンテージのリザーブワインをブレンド。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5ヶ月瓶内熟成。

★**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 92点**:爽やかな核果やレッドベリー、温かいビスケットを思わせる魅力的なアロマが香る。ミディアム〜フルボディで、継ぎ目のない滑らかさがあり、柔らかく、ふくよかさを伴う洗練された味わいながらも、しっかりとした骨格と緻密な味わいが印象的。1~2年熟成させたほうがより美味しく味わえるだろう。《**デゴルジュマン:2021年4月 | 飲み頃:2021~2027年 | 2022年2月1日掲載**》

他誌評価:★スペクテーター92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



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】¥26,000(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: 5g/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・ムースの醸造手法(通常のシャンパーニュより圧を抑えて醸造)を守り、クリュごとに個別醸造。1985年から続く25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、更に10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ョ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。



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

Millésimes

★パーカーポイント 94 点: 白桃、洋梨、出来立てのペストリー、白い花のアロマが混ざるように香り立つ、表情豊かな魅力に溢れるワイン。包み込むような柔らかな質感と肉付きの良さを備えたミディアム～フルボディの味わいで、鮮やかな酸ときめ細やかな泡があり、チャーキーなニュアンスを伴う繊細な後味で締めくくられる。《デゴルジュマン:2021年4月 | 飲み頃:2021～2035年 | 2022年2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・エンヌージアスト 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リエーションで、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ど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。ク्रीミーなテクスチャーに微かな蜂蜜の香りとドライフルーツのニュアンスが感じられる。非常にビュアで余韻が長く、豊かな後味が広がる。



Multi/VT Dosage Zéro:

上代価格 ¥10,000(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。

★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:熟した柑橘類、黄色い果実、焼きたてのパン、蜜蝋の香りを持つ。肉厚だがキレのあるミディアム～フルボディで、微かに感じられるチャーキーなニュアンスとともにきめ細やかな泡が広がり、塩気を帯びた後味で締めくくられる。比較的飲みやすく、飲み始めから美味しく味わえる。《デゴルジュマン:2021年4月 | 飲み頃:2021～2027年 | 2022年2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・エンヌージアスト 92点
★ジャンシス・ロビンソン 16.5/20点

2009 Extra Brut Assemblage

上代価格 【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: 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ら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

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へと発展してゆき、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。

★**パーカーポイント93点**:甘い果実や蜂の巣、バタートースト、レモンの皮、白い花のアロマを纏った見事なアロマが香り立つ。継ぎ目のない、滑らかで包み込むような質感を持つミディアム~フルボディで、凝縮感を湛えた力強い味わいが、口中に優しく広がっていき、キリリとした酸を伴う塩気を帯びた長い後味へと続く。《**デゴルジュマン:2020年3月 | 飲み頃:2021~2037年 | 2022年2月1日掲載**》

他誌評価:★デキャンタ96点 ★ヴィノス93点 ★ワイン・エンスージアスト94点 ★ジャンシス・ロビンソン17.5/20点



~Prestige Cuvée~ 長い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、長い歳月をかけて丁寧に醸造されます。

2008 N.P.U. Nec Plus Ultra Extra Brut ネット プリュ ウルトラ エクストラ ブリュット
【750ml】 上代価格 ¥32,000(税別)
※ギフトボックス入り【750ml】 上代価格 ¥33,000(税別)
※ギフトボックス入り【1.5L】 上代価格 ¥70,000(税別)
JAN: 4543190170123(750ml), 4543190170130(ギフトボックス入り750ml), 4543190170147(ギフトボックス入り1.5L)

■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、クラマン、ヴェルズネイ、マイイ・シャンパーニュ、ブーゾ(何れもグラン・クリュ)
醸造:一番搾り果汁のみを使用。2008年9月~2009年6月の間に樽で発酵、熟成させる。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。その後、瓶詰し、2019年4月まで約10年間瓶内で澱とともに寝かせて熟成。デゴルジュマン後もさらに熟成させる。
デゴルジュマン:2019年4月 理想的なサービス温度:8~10℃

■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。

★**パーカーポイント94+点**:洋ナシと柑橘類のアロマがヘーゼルナッツ、トーストしたパン、ドライフルーツ、温かいビスケットのニュアンスと溶け合い、グラスから香り立つ。味わいは、ミディアム~フルボディで、張りのある輪郭が露わになっていき、凝縮感のある複雑な味わいへと発展していく。ミッドパレットに広がる引き締まった味わいを真珠のような泡が包み込み、チョークのニュアンスが緊張感を添える。現時点では控えめで、豊かな酸を伴う凛とした佇まいが印象的だが、熟成とともに輝きを放つクラシックなスタイルに仕上がっている。《**デゴルジュマン:2019年4月 | 飲み頃:2025~2040年 | 2022年2月1日掲載**》

★**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る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。《**飲み頃:2019-2033年 | 2021/11/15 掲載**》

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

