

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（ブドウ蔵）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（ブドウ蔵）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つとして知られています。現在所有する総面積25ヘクタールの畑は、その大部分がシャンパーニュ地方の美しい白亜質のテロワール（モンターニュ・ド・ランス、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ、コート・デ・ブラン、レ・リセ）に広がっており、19クリュ（6つのグラン・クリュと5つのプルミエ・クリュを含む）、89区画で構成され、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。ブルーノ・パイヤールは、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、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ました。現在、彼女は、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育た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（一番搾り果汁だけを使用）を使用して造られます。毎年畑ごとに個別醸造し、テイasting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・ヴィンテージにはパーペチュアル・リザーブ（毎年継ぎ足し熟成させたリザーブワイン）を最高50%までブレンドすることで、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■

- ▶ 一番搾りの果汁のみを使用（葡萄1kgあたり500ml）
- ▶ 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）
- ▶ マルチ・ヴィンテージには、パーペチュアル・リザーブを多く使用
- ▶ 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
- ▶ 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
- ▶ 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6ヶ月、長いもので36ヶ月間程（ワインにより期間は異なります）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。

■自然環境とテロワールの個性を重視した栽培■

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。

ブルーノ・パイヤールでは、シャンパーニュ地方特有の白亜質のテロワールの特徴を最大限に引き出すため、様々な取り組みを行っています。栽培チームは、長い時間と労力をかけて土を掘り起こし、根が垂直に地中深くまで伸び、土中のミネラル分をしっかりと吸収できるように仕立てています。殺虫剤、除草剤は使用せず、生物多様性の促進を図り、持続可能な農法を実践しています（HVE3取得）。



Multi/VT Extra Brut Première Cuvée 上代価格【375ml】¥5,500(税別)【750ml】¥9,800(税別)
エクストラ ブリュット プルミエール キュヴェ **【1.5L】¥22,000(税別)**

JAN: 4543190100328(375ml),4543190100304(750ml),4543190100885(1.5L)

30以上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 Alc:12%前後 畑: 30以上のクリュから毎年厳選 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、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。

★**ジェームズ・サックリング 94点**:レモンの樹やレモンの皮、透明感のあるイチゴ、ミラベル、白コショウ、ショートブレッドのアロマが香る。きめ細かな泡立ちが特徴のフルボディで、素晴らしい凝縮感とレモンのような生き生きとした酸を持つ。タイトに引き締まったストラクチャーと非常に洗練されたフィニッシュ。今も美味しく味わえるが、熟成により複雑さが増していくだろう。<2024/8/6掲載>
他誌評価:★**ワイン・アドヴォケート 92+点** ★**ワイン・スペクテーター 92点** ★**ヴィノス 92点** ★**ワイン・エンスージアスト 90点**
★**ジェブ・ダナック 93点**



Multi/VT Extra Brut Rosé Première Cuvée 上代価格【375ml】¥7,500(税別)
エクストラ ブリュット ロゼ プルミエール キュヴェ **【750ml】¥14,000(税別)【1.5L】¥27,000(税別)**

JAN: 4543190100335(375ml),4543190147330(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: 6g/L以下 Alc:12%前後 畑:【ピノ・ノワール】モンターニュ・ド・ランズのヴェルズネイ、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。

★**ワイン・アドヴォケート 93点**:桃、野イチゴ、チェリー、スパイスのアロマが香る。張りのある生き生きとしたミディアム〜フルボディで、凝縮感とともにキレのある味わいが広がる。染み渡るような鮮やかな後味が長い余韻を生む。
<デゴルジュマン:2022年1月 | 飲み頃:2023-2028年 | 2023/4/21掲載>
他誌評価:★**ヴィノス 92点** ★**ジェームズ・サックリング 92点** ★**ワイン・スペクテーター 91点** ★**ワイン・エンスージアスト 90点**



Multi/VT Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru 上代価格【750ml】¥16,000(税別)
ブランド ブラン エクストラ ブリュット グラン クリュ **【1.5L】¥33,000(税別)**

JAN: 4543190147330(750ml), 4543190154802(1.5L)

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: 6g/L以下 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。1990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。

★**ワイン・アドヴォケート 94+点**:果実やレモン、春の花々、メントールが香る非常にフレッシュなアロマ。繊細な泡を伴う緻密で表情豊かなミディアム〜フルボディ。継ぎ目のない滑らかさとチャーキーさを備えた調和のとれた味わいで、後味に表れるクリーンではっきりとした輪郭が印象的。<デゴルジュマン:2022年5月 | 飲み頃:2023-2030年 | 2023/4/21掲載>
他誌評価:★**ワイン・エンスージアスト 94点** ★**ジェームズ・サックリング 93点** ★**ジェブ・ダナック 93点** ★**ワイン・スペクテーター 92点**
★**ヴィノス 93点**



Multi/VT Blanc de Noirs Extra Brut Grand Cru

上代価格 ¥18,000(税別)

ブランド ノワール エクストラ ブリュット グラン クリュ

JAN: 4543190177559

多様なヴィンテージを組み合わせて、シャンパーニュ地方北部のクリュが生み出す豊かで緻密なピノ・ノワールを表現したいという思いから誕生したブラン・ド・ノワール。白亜質のテロワールがピノ・ノワールが持つエレガントさと深みを最大限に引き出しています。

■**テクニカル情報**■ 品種:ピノ・ノワール 100% ドザージュ: 3g/L 畑:モンターニュ・ド・ランス地区のグラン・クリュ(ヴェルズネイ、マイイ、ヴェルジイ、ブジー) 醸造:一番搾りの果汁のみを使用。醸造は主にステンレスタンクで行うが、樽を 15~20%(比率は年により異なる)使用することで味わいに深みを与えている。3年間シュールリー熟成させ、デゴルジュマン後、最低6ヶ月セラーで熟成。
★**相性料理**:アパリティフとしてだけでなく、幅広い料理と楽しめるシャンパーニュ。鶏肉やジビエ、スズキなどの魚の燻製、タジン鍋や甘くスパイスの効いた豚肉料理等と最高の相性。

■**コメント**■ 銅色がかかった輝きのあるゴールド色で、きめ細やかで勢いのある気泡。赤いバラの花びらやチェリーの生き生きとしたアロマにピンクグレープフルーツ、ティムツペッパーのニュアンスが香ります。時間が経つにつれて、スイート・スパイスの香りを帯びていき、徐々にフレッシュ感が増していきます。輪郭のはっきりとしたチャーキーなストラクチャーが口中にも感じられます。鮮烈で心地良いアタックがあり、果実由来の塩気や繊細さが旨みを実際立たせ、食欲をそそります。チェリーの果肉やカットしたキンカンを思わせる風味がもたらす深み、そして持続性のある余韻からこのシャンパーニュがテロワールを忠実に表現していることが分かります。

★**ワイン・アドヴォケイト 93 点**: レッドベリーや春の花々、コショウ、グレープフルーツを思わせる繊細で芳醇なアロマが鮮やかに香り立つ。程よい重みを備えたキレのある味わいは張りがあり、濃厚な果実味が広がる。塩気やチャーキーさが感じられ、優美な余韻がどこまでも続く。
《**飲み頃**:2023-2033 年 | 2023/11/17 掲載》 他誌評価:★**ヴィノス 93 点** ★**ワイン・エンスージアスト 93 点** ★**ジェームズ・サックリン 92 点**



Multi/VT Dosage Zéro

上代価格 ¥14,000(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・キュヴェには、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。モンターニュ・ド・ランス北部及びヴァレ・ド・ラ・マルヌ右岸のピノ・ムニエが主体(50%)で、シャルドネとピノ・ノワールを均等にブレンド。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。

■**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を感じられ、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。

★**ジェームズ・サックリング 93 点**:クラッカーやサワードウ(パン種)、石を思わせる濃厚な酵母の香りがスライスしたリンゴの香りと調和している。硬く、引き締まった味わいで、繊細でクリーミーな泡とともに豊かな風味が広がる。ミネラル感のある後味が印象的。
《**デゴルジュマン**:2021年10月 | 2023/7/31 掲載》
他誌評価:★**ヴィノス 92 点** ★**ワイン・エンスージアスト 92 点** ★**ジェブ・ダナック 92 点** ★**ワイン・アドヴォケイト 91 点**
★**ワイン・スペクテーター 90 点**



Multi/VT Cuvée 72 Extra Brut

上代価格 ¥14,000(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を感じられ、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。

★**ワイン・アドヴォケイト 94 点**:秀逸なシャンパーニュで、ペストリー、レモン、ブラッドオレンジ、スパイス、サフランの香りにスギのニュアンスが香る。継ぎ目のない滑らかな質感を備えたミディアム~フルボディで、豊かさとともに仄かなクリーミーさがあり、後味に塩気とヨードの香りが広がる生き生きとした上質な味わい。今後5年間は美味しく味わえる。《**デゴルジュマン**:2018年11月 | **飲み頃**:2023-2030年 | 2023/4/21 掲載》
他誌評価:★**ジェームズ・サックリン 93 点** ★**ヴィノス 93 点** ★**ジェブ・ダナック 93 点** ★**ワイン・エンスージアスト 91 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

2015 Extra Brut Assemblage

上代価格 ¥20,000 (税別)

エクストラ ブリュット アッサンブラージュ

JAN: 4543190180290



2015年のエクストラ・ブリュット・アッサンブラージュは、グランクリュ、プルミエクリュのピノ・ノワールとシャルドネを使用しています。太陽に恵まれたこの年は、力強く、しっかりとしたストラクチャーを備えたワインができました。その濃厚な味わいには躍動感があり、2015年のテーマ「エラン(フランス語で勢いや飛躍を意味します)」にふさわしいスタイルに仕上がっています。

■**テクニカル情報**■ 品種:ピノ・ノワール60% シャルドネ40% ドザージュ:4.5g/L Alc:12% 産地:シャンパーニュのグランクリュとプルミエクリュの畑 醸造:25%は小容量の数年使用樽で発酵。7年間シュールリー熟成させ、デゴルジュマン後さらに18ヶ月熟成。生産量:21,571本(750ml)+1,667本(マグナム)

★**相性料理**:豊かな果実とフレッシュなスパイスの風味を備えたこのワインには、煮込み料理、蜂蜜やスイート・スパイスを添えた子羊の肩肉のコンフィやサフランクリームを添えたアカボラのフィレ等が良く合います。

■**ラベル**■ この年は「エラン」をテーマに画家、彫刻家、詩人、エッセイストの肩書を持つジェラルド・ティテュス・カルメルがラベルを手がけました。彼は、ヴェネチア・ビエンナーレ、ニューヨーク市にあるグッゲンハイム美術館、1970年の大阪万国博覧会でフランス代表として出展した実績を持ちます。最近では、風景空間、重ね合わせ、影と光に焦点を当てた作品を描いています。

■**2015年ヴィンテージ情報**■ 前年の秋からスタートした生育期は、穏やかで湿度が高めでした。冬の数ヶ月間雨に見舞われた後、涼しくなりましたが、急激に気温が下がることはありませんでした。雨は春まで続き、5月下旬から8月初旬にかけては10週間以上干ばつに近い気候となりました。理想的な気象条件のもとシャルドネは6月11日、ピノ・ノワールは6月12日に開花が始まりました。晴天が数ヶ月続き、8月下旬の色付き期に雨が降りました。以降は涼しさが戻り、9月初旬は乾燥していましたが、これまでに降った恵みの雨のおかげで、成熟が遅れていたブドウの樹に活力が戻りました。例年の2倍の速さで成熟が進み、とても良い条件下で収穫がスタートしました。シャンパーニュ地方では、9月2日~18日に収穫が行われました。

■**コメント**■ 外観は、輝きのある黄金色で持続性のある泡がグラスから立ち上る。グラスに鼻を近づけると野イチゴのアロマが漂い、カシスのニュアンスを帯びていく。徐々にブラッドオレンジやピンクグレープフルーツが表れる。時間とともにワイルドプラム、リコリス、花椒(中国料理に使用されるスパイス)を思わせる濃厚で、力強いアロマへと変化していく。一口、口に含むと豊かな果実味と塩気のある快活な味わいが広がる。しっかりとしたストラクチャーが砂糖漬けのオレンジの皮と熟した黒果実の風味を支えている。ココアパウダーやドライフルーツのアロマを帯びた後味が長い余韻を生む。

★**ジェームス・サックリング 93点**:控えめな黒果実のアロマにリコリスや白コショウのニュアンスが香る。まだ閉じ気味ではあるものの、緊張感のあるレモンやイチゴの風味とともに非常に引き締まったストラクチャーを感じる。快活な酸を備えたフルボディで、後味は硬く、張りがある。2~3年熟成させて味わうのがベスト。<2024/8/6掲載>

★**ワイン・アドヴォケート 91点**:梨やグレープフルーツ、ローリエ、チェリープラムを思わせる芳醇なアロマが広がり、微かに爽やかなニュアンスが漂う。シャープでキレのあるミディアムボディの味わいで、引き締まった果実味と爽やかな酸を備え、レモンの風味を伴う余韻がどこまでも続く。水分ストレスを受けた年であったものの、比較的素晴らしい仕上がりが。<2024/8/6掲載>

他誌評価:★**ワイン・エンスージアスト 93点**



2014 Extra Brut Blanc de Blancs

上代価格 ¥22,000 (税別)

エクストラ ブリュット ブランドブラン

JAN: 4543190180276

2014年のブラン・ド・ブランは、コート・ド・ブラン地区の中心部に位置する特級畑オジェ、ル・メニル・シュール・オジェ、クラマン、シュイイで収穫されたシャルドネの一番搾り果汁だけを使用しています。このヴィンテージのテーマ「グルマン」に相応しい、エキゾチックな果実やアニスの風味を湛えた厚みのある贅沢な味わいに仕上がっています。

■**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、ル・メニル・シュール・オジェ、クラマン、シュイイ 醸造:25%は小容量の数年使用樽で発酵。8年間シュールリー熟成させ、デゴルジュマン後さらに約16~18ヶ月熟成。生産量:15,063本(750ml)+993本(マグナム)

★**相性料理**:包み込むようなテクスチャーを備えたこのワインには、魚介類、刺身、エビのグリルや燻製、イベリコ豚の柚子とトリュフのソース添えなど肉料理とも抜群の相性。

■**ラベル**■ 驚くほどの寛大さとフレッシュ感を兼備した2014年ブラン・ド・ブラン。画家で彫刻家のモニック・テロがこのヴィンテージの個性を「グルマン」というテーマで表現しています。1981年より、ボワチエの美術学校で教鞭を執る彼女は、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)」やアクション・ペインティングの影響を受け、流動的なタッチで幻想的かつ詩情漂う作品を生み出しています。

■**2014年ヴィンテージ情報**■ 2013年秋は特に雨が多く、9~11月は例年になく暖かい気候でした。気候が乾燥し始めたのは3月に入ってからで、芽吹きが早く、霜が降りない理想的な春となりました。6月8日に満開を迎え、3品種ともに均一で美しい花を咲かせました。この素晴らしい兆候を見せた後に続く夏は、不安定で変化の多い天候でした。一部の地域では、まとまった雨が降り、ピノ種に問題が見られました。しかしながら、幸いなことに8月の涼しさがブドウの樹に良い影響をもたらしました。9月は暑く乾燥していたため収穫期が早まり、8日~20日に収穫を行いました。早熟で気候の変化が激しい年に大成功を取ったシャルドネ。その素晴らしいポテンシャルと回復力の早さを再認識できた年でした。

■**コメント**■ 外観は、輝きのある淡い黄金色を呈し、輪郭のはっきりとしたきめ細やかな泡が立ち上る。グラスに鼻を近づけると石果、サンザシ、波しぶきを思わせるアロマが漂う。ユズやブラッドオレンジのような柑橘系の豊かなアロマをフレッシュなアニスの風味が引き立てる。徐々にアーモンドのような香りへと発展していき、アプリコットのニュアンスを帯びていく。味わいは、明瞭でしなやかなアタックがあり、美しい熟成を経て生まれる円やかさを備えている。一貫性のある香りと味わい。全くと言っていいほど硬さは無く、ヴィンテージ特有の塩気を伴う爽やかさに加えて長い余韻が印象的。黄色い果実やスターアニスの豊かな風味からインスピレーションを受け、この年のテーマ「グルマン」が生まれた。

★**ジェームス・サックリング 92点**:ナッツが香るクリーミーなブラン・ド・ブランは柑橘類の皮、パイ生地、刻んだアーモンドのアロマを持つ。ミディアムボディで、柔らかく、ピロードのような泡が印象的。余韻にアーモンドのアロマが広がる。《2024/8/6掲載》

★**ワイン・アドヴォケイト 92点**:梨やレモンの皮、マルメロのアロマにアイリスやドライアプリコットのニュアンスが漂う。ミディアムボディの味わいで、はっきりとした輪郭があり、このヴィンテージらしい爽やかで引き締まったスタイルが特徴的。塩味を帯びた後味にキレのある酸が感じられ、長い余韻へと続く。オジェ、ル・メニル・シュール・オジェ、クラマン、シュイイの区画の最もしっかりとした酸を持つプレス果汁のみを使用。シャープで直線的な味わいが際立つ。

《デゴルジュマン:2022年1月 | 飲み頃:2025-2036年 | 2025/10/10掲載》 他誌評価:★**ワイン・エンスージアスト 94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、長い熟成期間を経て、その真価を発揮します。

偉大な年にのみ造られるシャンパーニュ

1980年代から培ってきたノウハウを駆使して生産されたN.P.U.の初回ヴィンテージは1990年という卓越したヴィンテージで、その後に続くのが芳醇な1995年、気まぐれで象徴的な年となった1996年、最もクラシックな特徴をもつ1999年、斬新で大胆なスタイルの2003年、最も理想的な気候条件に恵まれた2002年、ふくよかな2004年、エネルギーギッシュな2008年。いずれも異なる個性を持ちながら卓越したヴィンテージです。最新ヴィンテージとなる2009年のネック・プリュ・ウルトラは、深みのある味わいの特徴としています。

2008 N.P.U. Nec Plus Ultra Extra Brut

※箱入り/箱無し 上代価格 ※オープン

ネック プリュ ウルトラ エクストラ ブリュット

JAN: 4543190170123, 4543190170130(箱入り)

■**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、クラマン、ヴェルズネイ、マイイ・シャンパーニュ、ブジー(いずれもグラン・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。春は局部的に霜が降り、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。

★**ワイン・アドヴォケイト 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、チョコ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》



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

Millesimes

★**ジェームス・サックリング 95 点**: 淡い銅色を帯びた外観。ブラジルナッツやイチジク、マーマレード、キャラメル、ホワイトココアのアロマが香る複雑でふくよかな風味。ジンジャーブレッドのスパイスも感じられる。クリーミーな優しい泡を持つ恰幅の良いフルボディの味わい。引き締まった後味にナッツのアロマが漂い、長い余韻へと続く。今飲んででも熟成させても美味しく味わえるだろう。《2024/8/6 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: ★**ヴィノス 95 点** ★**ワイン・エンスージアスト 96 点**

2009 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

※箱入り/箱無し 上代価格 ¥50,000 (税別)

JAN: 4543190181327, 4543190181334 (箱入り)

■**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: 4.5g/L 以下

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・シャンパーニュ、ブージー(いずれもグラン・クリュ)
醸造: 一番搾り果汁のみを使用。小容量のオーク樽で 10 ヶ月間発酵・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します。樽はゆっくりと空気を取り込み、ワインを円やかな味わいへと変化させ、熟成を経るにつれて樽の要素がバランス良くワインに溶け込んでいきます。10.5℃に設定した涼しいセラーで瓶内二次発酵し、12 年以上澱とともに寝かせて熟成。デゴルジュマン後もリリースまでさらに瓶内熟成。デゴルジュマン: 2022 年 11 月 生産本数: 9,659 本 (750ml)、379 本 (1500ml)

理想的なサービス温度: 8~10℃

■**2009 ヴィンテージ情報** ■ 冬の間は、強い風が吹き、雨と雪が交互に続きました。続く春と初夏は、雷や雹を伴う嵐に見舞われるなど、あまり天候に恵まれませんでした。しかし、幸運なことに、「8 月が勝負」という古いことわざが現実のものとなり、暑く乾燥した気候が戻ってきました。春の間、地中に十分な水分量が蓄えられていたので、水不足に陥ることもなく、ブドウは素晴らしい成熟を迎えることができました。収穫は、9 月 10 日にオジェとメニルのシャルドネから始まり、マイイのピノ・ノワールの収穫を終えるまで 10 日間続きました。

■**コメント** ■ 輝きを放つ深みのあるゴールド色を呈し、グラスの底から非常にきめ細やかな泡が規則的に立ち上ります。ピガロー・チェリーに柑橘類の砂糖漬け、ジャスミンやセリガのような白い花、ミラベルプラムのアロマが溶け合い、次第にカリソン(プロヴァンスの伝統菓子)やナツメグ、カットしたてのジンジャーのニュアンスを帯びていきます。複雑なアロマにサンタルウッドやペパーミントのニュアンスが加わり、爽やかさももたらします。一口くちを含むと、緻密でエレガントなストラクチャーに加えて透明感のある味わいが広がり、塩気とともに肉厚で瑞々しい果実味が持続します。滑らかな質感を伴う深みのある味わいは、フィネスのあるフレッシュ感に支えられながら、驚くほど長い時間をかけて花開いてゆきます。

★**ジェームス・サックリング 95 点**: 微かにカリンやタルトタタン、レモンピールのパウダー、イチゴのようなアロマが香る。口に含むと、グレープフルーツや酸の効いた果実を思わせる風味が広がる。ピリツとタイトに引き締まった酸があり、緻密で力強い後味には仄かにリンゴのアロマを帯びたトーストや塩バター風味が漂う。非常に洗練されたフルボディ。今飲んででも熟成させても美味しく味わえるだろう。《2024/8/6 掲載》

★**ワイン・アドヴォケート 93 点**: このワインには、使用済の白ワイン用のボルドー樽が多く使われている。赤リンゴやマルメロ、ドライアプリコット、グレープフルーツ、ジンジャーの香りにアカシアの花やそば蜂蜜のニュアンスが仄かに香る。張りのあるシャープなミディアムボディの味わい。ふんわりとした繊細な泡とキレのある酸を備え、チョーキーなフィニッシュがどこまでも続く。

《デゴルジュマン: 2022 年 11 月 | 飲み頃: 2025-2034 年 | 2025/10/10 掲載》

他誌評価: ★**ワイン・エンスージアスト 95 点**

2009 N.P.U. Nec Plus Ultra Extra Brut Rosé

2009 N.P.U. Nec Plus Ultra Extra Brut Rosé

ネック プリュ ウルトラ エクストラ ブリュット ロゼ

上代価格 ¥82,500 (税別)

【箱入り】 上代価格 ¥83,000 (税別)

JAN: 4543190185851 (箱なし)、4543190185868 (箱入り)

ドイツのシャンパーニュ専門誌「Champagne Magazin」にて最高評価 100 点を獲得!

100 点: 外観は、輝きのある淡いオニオンスキン色。プリオッシュやアーモンド、オレンジピール、アプリコットを思わせる極めてエレガントなアロマを持ち、繊細な果実やナッツ、ローズマリーやホワイトペッパーの仄かなスパイスの風味が香る。口に含むと、チェリーのような果実味が口中に広がり、上品な酸がまっすぐ伸びてゆく。フィネスに富んだ味わいで、抹茶のニュアンスや塩味を帯びた余韻が印象的。(Champagne Magazin, Sascha Speicher)

■**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 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(いずれもグラン・クリュ) 醸造: 一番搾り果汁のみを使用。果汁の一部をマセラシオンで色付けし、深みと華やかな果実の風味を湛えた美しいピンク色のロゼに仕上がります。小容量のオーク樽で 10 ヶ月間発酵・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します。樽はゆっくりと空気を取り込み、ワインを円やかな味わいへと変化させ、熟成を経るにつれて樽の要素がバランス良くワインに溶け込んでいきます。10.5℃に設定した涼しいセラーで瓶内二次発酵させ、12 年以上澱とともに寝かせて熟成。生産本数: 1,256 本 サービス温度: 8~10℃

■**2009 ヴィンテージ情報** ■ 冬の間は風が強く、雨と雪が交互に続きました。続く春と初夏は、雷や雹を伴う嵐に見舞われました。しかし、幸運なことに、「8 月が勝負」という古いことわざが現実のものとなり、暑く乾燥した気候が戻ってきました。春の間、地中に十分な水分量が蓄えられていたので、水不足に陥ることもなく、ブドウは例年並みの酸を保持したまま素晴らしい成熟を迎えることができました。収穫は、9 月 10 日にオジェとメニルのシャルドネから始まり、マイイのピノ・ノワールの収穫を終えるまで 10 日間続きました。

■**コメント** ■ 微かにオレンジ色がかかった輝きのあるピンク色。勢いのあるきめ細やかな美しい泡が、グラスの中で絶え間なく立ち上ります。フレッシュながらもよく熟したアロマを持ち、クランベリーのような新鮮な赤系果実やドライフルーツの香りが重なり合い、キンカンやシダーウッド、新鮮なジンジャーのニュアンスがアクセントを添えます。時間とともにココアやバタークリーム、ドライイチジク、ホワイトペッパーを思わせる複雑なニュアンスを帯びてゆきます。仄かなミネラル感を伴う生き生きとした味わいで、滑らかなテクスチャーとともに深みを感じられます。ややスパイスの効いたフリュイ・コンフィ(果実の砂糖漬け)のような風味もあり、スモーク香を纏ったクリーミーなニュアンスや塩味がワインに複雑味をもたらします。

