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つとして知られています。現在所有する総面積 25ha 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、ワイン造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。

テロワールの個性と生物多様性を重んじた、持続可能な栽培

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、画家が絵具を一つひとつ丹念に選定してゆく作業に似ています。ブルーノ・パイヤールでは、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 つのクリュの特色だけを際立たせるのではなく、様々なテロワールを組み合わせることで個性的な表現を生み出すという、明確なビジョンの下にワインを造っています。

【アリスとブルーノ】

畑では、シャンパーニュ地方特有の白亜質のテロワールの個性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。栽培チームは時間と労力をかけて土壌を深く耕し、ブドウの根が地中深くまで伸び、土壌に含まれるミネラル分を吸収しやすい環境を整えています。殺虫剤や除草剤は使用せず、畑の周囲には草花を植え、生物多様性を促進しながら持続可能な農法を実践しています。
HVE（環境価値重視）認証の最高ランク、レベル 3 を取得

細部までこだわり抜いた、妥協なきシャンパーニュ造り

ブルーノ・パイヤールのシャンパーニュは、厳選した畑で丁寧に栽培されたシャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワールの一番搾り果汁のみを使用し、ゆっくりと時間をかけて造られます。毎年、畑ごとに個別に醸造し、テイスティングを通じてその年に最も優れた個性を示す畑のワインを見極め、最終的なブレンド比率を決定します。

マルチ・ヴィンテージには、パーペチュアル・リザーヴ（毎年継ぎ足し熟成させたリザーヴワイン）を最大 50％使用。ブルーノ・パイヤールでは、メゾン設立から数年後、当時まだ画期的な試みであったパーペチュアル・リザーヴを導入しました。リザーヴワインは、最も古いものでは 1985 年まで遡り、香りや味わいに深みと複雑性をもたらすとともに、メゾンが守り続ける一貫した品質と独自のスタイルを支えています。

テロワールとブドウ本来の個性を反映したピュアな味わいを生み出すべく、全てドザージュを最小限に抑えたエクストラ・ブリュットに仕上げ、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。また、飲み頃を一目で判断できるよう、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・リザーヴを最大 50％使用
- 法定期間の 2～4 倍の長期シュール・リー熟成
- 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。この作業は、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・パイヤールでは、短いもので 6 ヶ月、長いもので 36 ヶ月間程（キュヴェ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変化していきます。

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

熟成の進み具合によって多彩な表情をみせるブルーノ・パイヤールのシャンパーニュ。
デゴルジュマンの日付を目安に飲み頃を見極め、時とともに移ろう味わいを楽しめるのも、このシャンパーニュの魅力です。

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　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ヴ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(約 20%は小型のバリックで樽発酵)。発酵具合を見て、リザーヴワインを 25～50%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、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で、グラスの底から繊細できめ細やかな泡が立ち上る。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、モレ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く。生き生きとハリのあるアタック。スグリのジュレや黒果実を思わせる豊かな果実味を湛え、ピュアで上品な余韻が続く。

★ジェームス・サックリング 93 点:白コショウやチョーク、レモンの葉、レモンカードを思わせる風味が幾重にも重なる、生き生きとしたスパイシーな味わい。かなり引き締まっていて、やや硬質。きめ細やかな泡立ちと快活な酸を備えたミディアムボディで、ペストリーの風味が漂う洗練された余韻が印象的。**≪デゴルジュマン:2025 年 9 月｜2026/7/17 掲載≫**
他誌評価:★ワイン・アドヴォケイト 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・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、生き生きした味わいを引き出します。1985 年から続く複数ヴィンテージのリザーヴワインをブレンド。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 6 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■　若いうちは薔薇の花びらを思わせる淡い赤銅色を呈し、熟成とともにサーモン色へと変化してゆく。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放つ。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く。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、アペリティフにも最適。

★ワイン・アドヴォケイト 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:★ジェームズ・サックリン 93 点　★ヴィノス 92 点　★ワイン・エンスージアスト 90 点　★ワイン・スペクテーター89 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)

グラン・クリュ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(オジェ、ル・メニル・シュール・オジェ)　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 年から続く複数ヴィンテージのリザーヴワインをブレンド。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く。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、生き生きした柑橘系果実の風味が感じられる。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る。

★ワイン・アドヴォケイト 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ョ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 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

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

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、ヴェルジィ、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 ヶ月瓶内熟成。
★相性料理:アペ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■ 銅色を帯びた輝きのあるゴールド色。きめ細やかな泡が力強く立ち上る。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、ティムットペッパーのニュアンスが香る。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、徐々にフレッシュさが際立っていく。口に含むと、香りにも感じられた輪郭のはっきりとしたチョーキーなニュアンスを感じる。鮮烈で心地良いアタック。果実由来の塩気と繊細な風味が絡み合い、旨味を感じさせる味わいが広がる。チェリーの果肉やカットしたキンカンを思わせる風味を軸に、味わいは徐々に深みを増していく。テロワールを忠実に表現したワインで、長い余韻が印象的。

★ジェームス・サックリング 94 点:チョーキーで硬質なブラン・ド・ノワール。レモンの葉やワイルドストロベリー、赤スグリの風味に、バターやカスタードを思わせる深みのあるニュアンスが重なる。きめ細かな泡立ちを備えたミディアム～フルボディの味わい。中盤はしっかりとした厚みが感じられるが、バランスが良く、焦点が定まっている。心地よい刺激を伴う余韻が続く。**≪デゴルジュマン:2024 年 6 月 | 2026/7/17 掲載≫**
他誌評価:★ワイン・アドヴォケイト 93 点　★ヴィノス 93 点　★ワイン・エンスージアスト 93 点

Multi/VT Dosage Zéro　上代価格 ￥14,000(税別)

ドザージュ ゼロ　JAN: 4543190159463

デゴルジュマン後にドザージュ(糖分添加)を行わない、躍動感と透明感を湛えたキュヴェ。
リザーヴワインを 50%ブレンドすることで、奥行きのある味わいに仕上げています。

■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::ピノ・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: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。3～4 年シュールリー熟成させ、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。

★ジェームス・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プルミエール・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、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プルミエール・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 45%、シャルドネ 33%、ピノ・ムニエ 22%　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　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ヴワインをブレンド。ワインの約 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■ 外観は輝きのある麦わら色で、きめ細やかな泡立ちが持続する。柑橘系の香りが主体で、次第に白い花(オレンジの花やサンザシ、アカシアなど)の香りを帯びていく。スパイスやサフラン、スギのニュアンスも感じられる。味わいは、生き生きとしていて躍動感があり、同時に包み込むような広がりを感じる。鼻腔に感じられた香り豊かなアロマが再び口内に広がり、赤スグリのジュレや黒果実を思わせる風味が重なる。クリーミーなテクスチャーを備え、仄かにハチミツやドライフルーツの風味が漂う。ピュアさを湛えた、ふくよかな余韻が長く続く。

★ジェームス・サックリング 95 点:焦点の定まった硬質な味わいながらも、洗練された複雑味を備えている。チョーキーなミネラル香に、レモンの皮やリンデン(セイヨウボダイジュ)の花、イチゴ、香ばしい焼き菓子、仄かなバターのニュアンスが重なる。きめ細かな泡立ちとクリーミーなテクスチャーを持つミディアムボディで、キレのある酸と塩味が広がる。緻密な余韻がどこまでも続く。**≪デゴルジュマン:2022 年 4 月 | 2026/7/17 掲載≫**
他誌評価:★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　★ワイン・アドヴォケイト 90 点

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

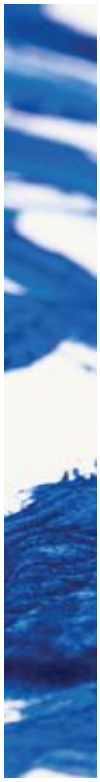
~Single Vintage Cuvée ~ *卓越した個性を備えたシングルヴィンテージ・シャンパーニュ*

■2014 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収めたシャルドネ。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。

■2015 ヴィンテージ情報■ 2015 ヴィンテージの生育期は、穏やかで湿度の高い気候のもとでスタートしました。冬は数ヶ月間雨が降り、気温は低めだったものの、極端に冷え込むことはありませんでした。春まで雨が続きましたが、5 月下旬から 8 月初旬にかけては、10 週間以上乾燥した気候となりました。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 日に開花のピークを迎えました。その後、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。幸い、9 月初旬は涼しく乾燥した気候で、8 月下旬の雨にも助けられ、干ばつの影響で停滞していたブドウの成熟が再び進みました。例年の 2 倍の速さで成熟し、良好な気象条件にも恵まれ、シャンパーニュ地方では 9 月 2 日～9 月 18 日に収穫が行われました。

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には、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が使用されています。このヴィンテージのテーマである「Elan（エラン：勢いや飛躍を意味します）」にふさわしい、しっかりとしたストラクチャーと躍動感を備えた魅力溢れるキュヴェです。

■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％ 畑：グラン・クリュとプルミエ・クリュ 醸造：一番搾り果汁のみを使用。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ール・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。

■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・アドヴォケイト 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だ。
≪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 93 点
★ジャンシス・ロビンソン 17/20 点

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

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・ブランには、コート・ド・ブラン地区の中心部に位置するグラン・クリュのオジェ、ル・メニル・シュール・オジェ、クラマン、シュイィのシャルドネが使用されています。このヴィンテージのテーマ「Gourmand（グルマン）」を象徴する、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が特徴です。

■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・ブラン地区のグラン・クリュ、オジェ、ル・メニル・シュール・オジェ、クラマン、シュイイ　醸造：一番搾り果汁のみを使用。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、ポ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。

■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。

★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、ビ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

2015 Extra Brut Blanc de Blancs　上代価格　￥23,000（税別）

エクストラ ブリュット ブラン ド ブラン　JAN: 4543190188432

コート・ド・ブラン地区のグラン・クリュとプルミエ・クリュのシャルドネから造られた 2015 年のブラン・ド・ブラン。
太陽の恵みがもたらす力強さと、白亜質土壌由来のミネラル感を備え、このヴィンテージのテーマである「Présence（プレザンス）」にふさわしい、確かな存在感を放つキュヴェです。

■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・ブラン地区のグラン・クリュとプルミエ・クリュ　醸造：一番搾り果汁のみを使用。25%は小容量の数年使用樽で発酵。7年以上シュールリー熟成させ、デゴルジュマン後さらに最低 24 ヶ月熟成。生産量：16,022 本（750ml）+1，063 本（マグナム）

■ラベル■　アメリカ人アーティスト、ジェフ・コワッチが、このキュヴェのテーマである「プレザンス（存在感）」をラベルに表現しました。大らかなフォルムと幾重にも重ねられた明るい色彩を特徴とする彼の作品は、力強いエネルギーに満ち、2015 年ブラン・ド・ブランが持つ確かな存在感を表現しています。

■コメント■　外観は、わずかに黄金色を帯びた輝きのあるイエロー。きめ細やかで均一な泡が持続する。心地よいフレッシュな香りが口中にも一貫して感じられる。白い花の香りがあり、次第にアカシアや蜂蜜を思わせる甘やかなニュアンスを帯びていく。時間とともに表れる灰や仄かなスモーク香、タヒチ産バニラの香りに、乾燥させたタバコの葉やシダーウッドのニュアンスが重なる。口に含んだ瞬間から、その力強さが際立つ。ふくよかでボリューム感があり、チョーキーなミネラル感が全体を支え、伸びやかな後味を生む。肉厚な果実味を湛えた味わいで、ブラッドオレンジや緑色のプラム、レモン、アプリコットの砂糖漬けを思わせる鮮やかな風味に焼き菓子のニュアンスが漂う。ヨードや海苔、フレッシュなトマトの風味を伴う滑らかな余韻がどこまでも続く。

★ジェームス・サックリング 95 点：抑制のきいたスタイルで、ライムやビターオレンジを思わせる爽やかな香りに、仄かにハーブのニュアンスが重なる。レモンやバター、微かに香る西洋ワサビのようなスパイシーな風味をペストリーの甘い香りが包み込む。非常にしっかりとした味わいで、溌剌とした酸ときめ細かな泡が印象的。中盤は引き締まっていて、ミネラル感に富んだシルキーな余韻へと続く。今飲んでも熟成させても美味しく味わえるだろう。**≪2026/7/17 掲載≫**

★ジャンシス・ロビンソン 17/20 点：非常に印象的なアロマ。見事に調和した味わいが、口中を豊かに満たしていく。よく馴染んでいて、表現力豊か。2013 年よりも円熟感があるものの、やや噛み応えのある質感は健在。スケール感のある堂々としたスタイルながら、後味はまだタイトに引き締まっていて、奥底に圧倒的な力強さを秘めている。

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

~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・ハウを駆使して生み出された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、ふくよかな味わいの2004年、エネルギッシュな2008年、深みのある2009年、そして、最新ヴィンテージとなる、躍動感と力強さを備えた2012年。いずれも異なる個性と魅力を持ち合わせた素晴らしいヴィンテージです。

2008 N.P.U. Nec Plus Ultra Extra Brut　※ｷﾞﾌﾄﾎﾞｯｸｽ入り　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: 4543190170130

■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。

★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≫**

★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シーさも感じられる。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。今飲んでも熟成させても美味しく味わえるだろう。
≪2024/8/6 掲載≫　他誌評価：★ワインスペクテーター95 点　★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 Rosé　上代価格　￥82,500（税別）
2009 N.P.U. Nec Plus Ultra Extra Brut Rosé　※ｷﾞﾌﾄﾎﾞｯｸｽ入り　上代価格　￥83,000（税別）
ネック プリュ ウルトラ エクストラ ブリュット ロゼ　JAN：4543190185851,4543190185868（※ｷﾞﾌﾄﾎﾞｯｸｽ入り）

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。ブ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、ブージィ（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、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る。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る。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いく。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が感じられる。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す。

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

2012 N.P.U. Nec Plus Ultra Extra Brut　上代価格　￥55,000(税抜)

2012 N.P.U. Nec Plus Ultra Extra Brut　※ｷﾞﾌﾄﾎﾞｯｸｽ入り　上代価格　￥56,000(税抜)

ネック プリュ ウルトラ エクストラ ブリュット

JAN:4543190188838, 4543190188845(ｷﾞﾌﾄﾎﾞｯｸｽ入り)

■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:1.5g/L　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、ブージィ(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℃に設定された涼しいセラーで瓶内二次発酵させ、10 年以上澱とともに寝かせて熟成。デゴルジュマン後さらに 36 ヶ月瓶内熟成。
デゴルジュマン:2023 年 6 月　生産本数:11,508 本(750ml)、874 本(1500ml)　理想的なサービス温度:8～10℃

■2012 ヴィンテージ情報■　2012 年は温暖な冬と共に幕を開けましたが、2 月に入ると一転して厳しい寒さに見舞われました。気温が氷点下 20℃にまで達する寒波が 10 日ほど続きました。春先は温暖な気候となり、雨も戻りましたが、その後は再び気温が低下し、芽吹きを迎えたブドウ樹は遅霜により、甚大な被害を受けました。気候の影響を受けやすい開花期は冷涼で、夏に入ってからも時折、雷雨や雹が見られました。8 月に入ると、ようやく晴天と温暖な気候に恵まれ、ブドウはバランス良く熟しました。その一方で、それまでの数か月間に記録的な累積雨量を記録したにもかかわらず、干ばつはさらに深刻化し、一部の区画では水不足に陥りました。こうした厳しい状況下でも収穫は順調に進み、収穫期の終わりには待望の雨が降りました。この年の収穫量は比較的少なかったものの、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は見事な出来栄えとなりました。

■コメント■　白い花やピンクグレープフルーツを思わせる鮮烈な香りがあり、次第に砂糖漬けのオレンジピールや仄かにハチミツが香る蜜蝋のニュアンスを帯びていく。その後、徐々に存在感を増していくナッツの香りに、深みのあるココアパウダーや柔らかなロースト香が重なる。挽きたてのピンクペッパーの香りが全体に鮮やかなアクセントをもたらす。味わいは生き生きとして密度が高く、エネルギッシュなアタックが印象的。緊張感を伴う力強さは、少しずつ和らいでいき、濃密なドライフルーツの風味が口中を包み込む。ドライいちじくやマンゴー、果肉感のあるサクランボ、柑橘類の風味を繊細な酸が支え、塩味を帯びた長い余韻が続く。

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