



ブドウの生命を知り尽くした、アイ村の賢人。

HENRI GOUTORBE

アンリ ゲートルブ

シャンパーニュの聖地、マルヌはアイ村。ピノ・ノワールのための最良のテロワールとして、その名を知らぬ者はいないこのグラン・クリュに、深く、深く根を張る生産者が「アンリ・ゲートルブ」です。彼らは、この地で単にブドウを育てるだけではありません。シャンパーニュの“生命の源”である「苗木」を育み、シャンパーニュ地方全体に供給する専門家でもある、極めて稀有な存在なのです。

その歴史は第一次世界大戦後、かのベリエ・ジュエで栽培管理を担っていた初代エミール・ゲートルブが、苗木家として独立したことから始まります。彼の優れた苗木はたちまち評判を呼び、多くのメゾンや栽培家から絶大な信頼を得ました。その成功を元手に最高の畑を少しずつ購入。そして息子のアンリが、最高のブドウから自らのシャンパーニュを瓶詰めするという夢を、1940年代後半に実現させました。

3代目ルネはセラーの近代化と畑の拡大によって品質を飛躍させ、そして今、4代目のエティエンヌが、一族のDNAに刻まれたブドウへの深い造詣をシャンパーニュへと昇華させています。テロワールやクローンの特性を遺伝子レベルで理解している彼らにとって、シャンパーニュづくりとは自らが育てた生命の個性を最大限に引き出す神聖な作業なのです。

本拠地アイ村のグラン・クリュを中心に、合計22haまで広がる畑から生まれるシャンパーニュは、まさに「豊潤」という言葉がふさわしいもの。アイ村のピノ・ノワールが持つ、力強くも気品のある骨格。地下深くに広がるカーヴで、潤沢なりザーヴワインと共に静かに熟成を重ねることで生まれる、圧倒的な複雑味とスケール感。グラスに注がれた瞬間から、熟した果実の風味、香ばしいプリオッシュやスパイスのヒントが幾重にも重なり、飲む者を幸福感で包み込みます。

その中でも、選り抜かれた年にのみ仕立てられる「スペシャル・クラブ」は、ゲートルブの哲学と技術のすべてが詰まった別格の逸品。彼らが苗木家として、そしてシャンパーニュの匠として、この地に捧げてきた一世紀にわたる情熱の結晶が、その一滴一滴に溶け込んでいます。

ブドウの樹、その一本一本の声を聞き、テロワールの魂を掬い上げる。
アンリ・ゲートルブは、シャンパーニュの真の豊かさを知る、アイ村の賢人です。

毎年同品質の水準を保つために、リザーブワインを15%加えています。瓶内二次発酵後、カーヴで最低でも3年間寝かせます。グレープフルーツや金木犀の香りがして味わいに深みがある辛口シャンパーニュ。




リザーブワインを15%加えています。瓶内二次発酵後、カーヴではキュヴェトラディションより長めに寝かせます。柑橘類の良好な酸味、グレープフルーツの心地よい苦味が感じられるスマートなシャンパーニュ。




グラン・クリュアイのピノ・ノワール75%、シャルドネ25%のロゼ。アイのピノ・ノワールから造られた赤ワインを12%ブレンド。ピュアでチャーミングな赤スグリやチェリーの豊かなフレーバーがあります。



11157 4940015111574
キュヴェ トラディション ブリュット
 CUVÉE TRADITION BRUT

シャンパーニュ
 辛口  750ml **12** ¥7,000
 ピノ・ノワール 70% シャルドネ 25% ピノ・ムニエ 5%

11158 4940015111581
キュヴェ プレステージ
ブリュット プルミエクリュ
 CUVÉE PRESTIGE
 BRUT IER CRU
 シャンパーニュ
 1級畑
 辛口 750ml **12** ¥8,500
 ピノ・ノワール 70% シャルドネ 25% ピノ・ムニエ 5%

28146 4940015281468
ロゼ ブリュット グラン クリュ
 ROSE BRUT GRAND CRU
 シャンパーニュ
 特級畑
 辛口 750ml **12** ¥13,000
 ピノ・ノワール 75% シャルドネ 25%


長く続く豊かで繊細な泡。蜂蜜やカラメル为官能的で寛大な香り。ブラックベリー、ラズベリー、シナモン、白コショウなど微かなスパイスのニュアンス。



グラン・クリュ、アイ産のブドウ100%。ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%。ボリューム感のある、しっかりとしたボディ。上品で柔らかな酸味にリンゴ、ハチミツなどの風味が加わる豊かなヴィンテージ・シャンパーニュです。



28141 4940015281413
ブラン ド ノワール グラン クリュ
 BLANC DE NOIRS GRAND CRU
 シャンパーニュ
 特級畑
 辛口 750ml **12** ¥14,000
 ピノ・ノワール

54655 4940015546550
ブリュット グラン クリュ
スペシャル クラブ
 BRUT GRAN CRU SPECIAL CLUB
 シャンパーニュ
 特級畑
 辛口 750ml **6** ¥17,000
 ピノ・ノワール 70% シャルドネ 30%
2012





ローノワ

LAUNOIS

シャンパーニュのシャルドネの聖地、コート・ド・ブラン地区で最もエレガントでミネラルに溢れ、長命なシャンパーニュを産み出すル・メニル・シュル・オジェ村。この地で1872年に創業したRM、ローノワは、2008年にメゾンを継承したセヴェリーヌとキャロリーヌ姉妹で8代目という長い歴史を誇ります。先代であり姉妹の父であるベルナル・ローノワの下で大きく発展を遂げ、栽培及び醸造は今でもベルナルと共にしています。所有する畑面積は30haで、うち約20haをグラン・クリュであるル・メニル・シュル・オジェ村とオジェ村に、約4.5haをクラマン村に、残りがコート・ド・セザンヌに所有しており、厳格なリュット・レゾネを実践。ミネラルの風味を美しく表現したいというポリシーを持つローノワは、メニルのシャルドネが持つ卓越した酸とミネラルから最高のエレガンスを表現しています。フランスとベルギーを中心とした愛好家、フランス国内のワインショップ、レストランを多く顧客に抱え、輸出されるのは30%程度という稀少なシャンパーニュです。

11162 4940015111628

ブランドブラン グラン クリュ クレモンヌ

BLANC DE BLANCS GRAND
CRU CLEMENCE

シャンパーニュ
特級畑 12
辛口 750ml

グラン・クリュ100%のブラン・ド・ブラン。リンゴや柑橘系を思わせる酸味を感じることができ、バランスの取れたエレガントなシャンパーニュです。



¥9,000

シャルドネ

28153 4940015281536

ブランドブラン ドリーヌ

BLANC DE BLANCS DORINE

シャンパーニュ 12
辛口 750ml

コート・ド・セザンヌ産、平均樹齢40年のヴィエイユ・ヴィーニュのシャルドネを100%使用。オーク樽で醸酵、8ヶ月の樽熟成。甘美な果実味とボリュームを感じる辛口のシャンパーニュです。



¥9,000

シャルドネ

11161 4940015111611

ロゼ ヴァレンティーン

ROSE VALENTINE

シャンパーニュ 6
辛口 750ml

このワインは、100%ピノ・ノワールでつくられています。酸味のバランスもよく、フランボワーズなどの赤いベリー系を思わせるロゼシャンパーニュです。



¥9,500

ピノ・ノワール

59990 4940015599907

ブランドブラン グラン クリュ キュヴェ エリア

BLANC DE BLANCS GRAND
CRU CUVÉE HELIA

シャンパーニュ
特級畑 6
辛口 750ml

クラブ・トレゾールを脱退したローノワがスペシャル・クラブを上回るトップ・キュヴェとして2024年にリリースしたのがこのエリアです。樹齢90年以上のブラン・ド・ブラン。複雑味と深遠の極地。



¥17,000

シャルドネ

2017



ファレ ダール

FALLET DART

彼らのシャンパーニュを経験すると、グラン・クリュやブルミエ・クリュの格付けなど生産者の努力次第で覆すことが出来る一という真実を感じずにはられません。17世紀にまで歴史をさかのぼることが出来るファレ家は当時からブドウ栽培を生業にしていました。シャンパーニュメーカーとしての設立は1970年。ヴァレド・ラ・マルヌのシャルリ村に広がる20haの自社畑はピノ・ムニエが45%、シャルドネ30%、ピノ・ノワール25%の構成。年産平均で16万本。すべてのキュヴェで最低でも48ヶ月を超える二次発酵を設定し、デゴルジュマン後も瓶熟成に12ヶ月以上を課すというこだわりのレコルタンです。先代からの助言とフランソワーズ・ベデルなど、新しい地平を切り開いた先駆者たちとの切磋琢磨により、古き良き時代の大らかで頼りがいのある味わいの「オリジナル・レンジ」と、新しい世代向けの繊細で研ぎ澄まされた味わいの「コレクション・プリヴェ」をつくり分けています。

52353 4940015523537

ブリュット キュヴェ ドレゼルヴ

BRUT CUVÉE DE RESERVE

シャンパーニュ 6
辛口 750ml

年産45000本。一次発酵はステンレスタンクのみでブドウのピュアネスを表現。二次発酵は48ヶ月と長く、デゴルジュマン後12ヶ月間瓶熟。残糖9g/L。洋ナシや白桃を思わせるふくよかな果実味。



¥7,000

ピノ・ムニエ70%
ピノ・ノワール30%

52354 4940015523544

コレクション プリヴェ ブリュット エレス

COLLECTION PRIVÉE
BRUT HERES

シャンパーニュ 6
辛口 750ml

彼らの最上のプロット「ラ・グラン・ヴィーニュ」のピノ・ノワールをメインに、一部をフレンチオークで一次発酵。72ヶ月間の瓶内二次発酵を経て12ヶ月の瓶熟。残糖6g/L。グレープフルーツ、アンズなど様々なフルーツの風味と複雑味。



¥8,000

ピノ・ノワール70%
ピノ・ムニエ15%
シャルドネ15%

52355 4940015523551

コレクション プリヴェ ブリュット ロゼ アントシアン

COLLECTION PRIVÉE
BRUT ROSE ANTHOCYANE

シャンパーニュ 6
辛口 750ml

セニエによるロゼ。ピノ・ムニエは樹齢50年を超えるもののみを使用。醸造法はエレスと同様だが二次発酵の期間は60ヶ月。残糖7g/L。野生のさまざまなベリーにブラッド・オレンジのフレッシュではる香い味わい。



¥8,000

ピノ・ムニエ60%
ピノ・ノワール40%

52368 4940015523681

コレクション プリヴェ ブリュット ピュルムニエ

COLLECTION PRIVÉE
BRUT PUR MEUNIER

シャンパーニュ 6
辛口 750ml

完成度の高いムニエ100%で業界を驚かせたフランソワーズ・ベデルの息子ヴァンサンとの意見交換も盛んに行っています。そんな彼らもムニエ100%に挑戦。若がちな特定の区画からの限定品で48ヶ月の熟成。ドザー・ジュは5g/L。



¥13,000

ピノ・ムニエ

2019

Sparkling Wine etc.

スパークリングワイン
その他

32752 3271470757887

ヴァルド ランス
シードル ドゥー
VAL DE RANCE CIDRE DOUX

シードル 6
● 中甘口 750ml
ブルターニュ産リンゴ天然果汁100%使用。リンゴの果実味がたっぷり詰まっています。



¥1,300

32756 3271470757856

ヴァルド ランス
シードル ブリュット
VAL DE RANCE CIDRE BRUT

シードル 6
● 辛口 750ml
ブルターニュ産リンゴ天然果汁100%使用。リンゴの果実味がたっぷり詰まっています。



¥1,300

60071 4940015600719

ヴァルドランス スパークリング
アップルジュースラメール プラール
VAL DE RANCE SPARKLING
APPLE JUICE LA MERE POULARD

アップルジュース 6
● 中甘口 750ml
シードルの原料のリンゴをスパークリングジュースに仕立てました。1888年、モンサンミッシェルに有名な宿をオープンし、そこで巡礼者や観光客に美味しい料理をふるまったフランス料理の伝統の象徴とされるアネット・プーラーさんへのオマージュ。



¥1,000

52206 3263286318000

フランソワ モンタン
ブリュット
FRANCOIS MONTAND BRUT

ヴァン ムスー 12
● 辛口 750ml
イースティーマロメがあります。シャンパーニュ方式で作られる、クリアな泡立ちの辛口スパークリングワインです。



¥2,000

コロンバル
ユニブラン
シャルドネ

52208 4940015522080

フランソワ モンタン
ブリュット ハーフ
FRANCOIS MONTAND BRUT HALF

ヴァン ムスー 12
● 辛口 375ml

¥1,700

コロンバル
ユニブラン
シャルドネ

52765 4940015527658

シュリ ダムール
ヴァン ムスー ブリュット
CHERIE D'AMOUR
VIN MOUSSEUX BRUT

ヴァン ムスー 12
● 辛口 750ml
パタイエやランシュ・ムーサを所有するGVGグループによるシャルマ方式のスパークリングワイン。細やかで柔らかな泡立ち。黄桃、カラメル、黄色い花の香りが豊かに開きます



¥1,600

アイレン

52304 4940015523049

ルイド ベレール ヴァン
ムスー ブリュット ナチュラル
LOUIS DE BELAIR VIN
MOUSSEUX BRUT NATURE

ヴァン ムスー 12
● 辛口 750ml
食事とも合わせやすい残糖ゼロの極辛口タイプ。爽やかな酸味とすっきりとした果実味とキレの良さが見事にバランス。



¥2,000

シャルドネ
ユニブラン

50207 4940015502075

アクセルド ヴァロン
AXELLE DE VALLON BRUT

シャンパーニュ 6
● 辛口 750ml
コード・デ・バルのNMシャンパーニュ・グルエ。香ばしいイーストの香りに、青りんごやレモンのような鋭利とした風味と酸味のコンビネーション。ドサーージュ約9/L。



¥6,000

ピノ・ノワール
ピノ・ムニエ
シャルドネ

90020 4940015954805

バルフォンタルク
ブリュットトラディション
BARFONTARC
BRUT TRADITION

シャンパーニュ 6
● 辛口 750ml
コード・デ・バルのCM、ド・バルフォンタルクのスタンダードキュヴェ。熟成期間36ヶ月。リザーブワインを19%ブレンド。ドサーージュ9/L。白桃やアプリコットのドライフルーツ、プリオージュの風味。



¥6,200

ピノ・ノワール主体
シャルドネ

