

LA MAISON CANARD-DUCHÊNE

二つを結ぶ、マリッジ・シャンパーニュ
カナール・デュシェーヌ



メゾンには1868年創設。2018年で150周年を迎えました。

1868年、樽職人のヴィクトル・カナールとブドウ栽培農家の娘、レオニー・デュシェーヌ、
二人の愛が結んだ両家の名を冠した“マリッジ・シャンパーニュ”カナール・デュシェーヌの歴史が始まりました。

1890年、二人の息子エドモンドが、ロシアへの販路を開拓。

その品質が認められ、皇帝ニコライ2世の御用達となり、ロマノフ王朝の紋章である
「双頭の鷲と冠」をカナール・デュシェーヌのエンブレムに採用することが許可されました。

又、ナポレオンの騎兵隊が、シャンパーニュのコルクをボトルの口ごと剣で開ける勝利を祝った伝統的な儀式
「サブラージュ」を後世に伝えたいという思いを込めて、剣（サーブル）も、エンブレムに加えられています。

創業以来、モンターニュ・ド・ランス自然公園の中にあるリュード村にメゾンを構え、優れた歴史と伝統を受け継ぎ、
豊かな自然との調和を信念としたシャンパーニュ造りを行っています。モンターニュ・ド・ランス自然公園は
700万年以上の歳月を経て進化してきたユニークなテロワール。
日照の恩恵を最大限に受ける丘陵地の斜面、白亜石灰質の土壤に広がる畑。そこはピノ・ノワールの銘醸地。
カナール・デュシェーヌのシャンパーニュは、きめ細やかな酸と十分なミネラルがあり、
きれいな透明感と伸びやかさを備えた個性が感じられます。

フランスでは小売り販売数 第二位、生産量第10位と国を代表するメゾンです。



Laurent FÉDOU
Chef de caves

シェフ・ド・カーヴ ローラン・フェドゥ氏

シェフ・ド・カーヴを務めるローラン・フェドゥ氏は、伝統を重んじながらも、本能と好奇心をインスピレーションにカナール・デュシェーヌに喜びと創造性をもたらしています。真面目さと陽気さを持ち合わせる人格者で、リュード村のコミュニティを繋ぎ、見守る存在でもあります。

シャンパーニュ専門のワイン誌『Bulles&Millesimes誌』が主催する、エベルネで開催されるシャンパーニュのコンペティションTrophées Champenois 2017においては、その年最高のワインメーカーに贈られる賞、「Chef de Caves of the year」を受賞しました。

カナール・デュシェーヌのスタイルを代表するシャンパーニュ。36ヶ月という長い熟成を経て、主であるピノ・ノワールは豊潤さを増す。リザーブワインを25%ブレンドし複雑さも。パールゴールドの輝き、完熟パイナップルのアロマ。上品な酸としっかりとしたミネラルが支える、ボディの厚みと凛とした清々しさが愉しめる。



35235 4940015352359

CUVÉE LÉONIE BRUT
キュヴェ レオニー ブリュット

辛口 750ml **6**

35233 4940015352335

CUVÉE LÉONIE BRUT HALF
キュヴェ・レオニー ブリュット ハーフ

辛口 375ml **12**

ピノ・ノワール50% ピノ・ムニエ30% シャルドネ20%

レオニー夫人のやさしさと気品を受け継ぐロゼ。36ヶ月の熟成により、引き立つピノ・ノワールの豊かさ。淡いサーモンピンク色に、摘みたてのイチゴのアロマと爽やかな酸。やわらかなタンニンとデリケートでスムーズな心地良さは、大切な人との美しい瞬間に花を添える。



35243 4940015352434

CUVÉE LÉONIE BRUT ROSÉ
キュヴェ レオニー ブリュット ロゼ

辛口 750ml **6**

ピノ・ノワール50% ピノ・ムニエ25% シャルドネ25%
※ピノ・ノワールから造られる赤ワインを約10%ブレンド

有機栽培のピノ・ノワールを主体につくられるオーガニック・シャンパーニュ。淡いゴールデンイエロー、もぎたてレモンのアロマ。ドサージュ極少量のエクストラ・ブリュットに仕立て、自然そのものを味わう充実感。爽快さと熟成感の完璧なバランスを楽しむ豊かな逸品。



35458 4940015354582

PARCELLE 181 EXTRA BRUT
パーセル 181 エクストラ ブリュット

辛口 750ml **6**

ピノ・ノワール45% シャルドネ35% ピノ・ムニエ20%

グラン・クリュとブルミエ・クリュからの選ばれしシャルドネのみからつくられるブラン・ド・ブラン。煌めくパールゴールド、繊細な泡立ち、洋梨やライチのアロマ。じっくりと約48ヶ月、セラーで熟成される。果実味と酸、ミネラルのバランスがこの上なく素晴らしい。シルキーで滑らか、上品さと力強さが奏でる至極のハーモニーが愉しめる。



35460 4940015354605

CHARLES VII BLANC DE BLANCS
シャルル 7世 ブランド ブラン (ギフトボックス付)

辛口 750ml **6**

シャルドネ100%

大切な人とかけがえのないひとときを。緑がかったペールイエロー。柑橘類や白い花を想わせる香り。30ヶ月の熟成と芸術的なアッサンブラージュ。洗練されたフレッシュさが光る正統派。



48728 4940015487280

BRUT
ブリュット (ギフトボックス付)

辛口 750ml **6**

61452 4940015614525

BRUT HALF
ブリュット ハーフ

辛口 375ml **12**

ピノ・ノワール40% ピノ・ムニエ40% シャルドネ20%