



ローノワ ペール エ フィス

LAUNOIS PERE ET FILS

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・ペール・エ・フィスは、2008年にメゾン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ド・ローノワの下で大きく発展を遂げ、栽培及び醸造は、今でもベルナルドと共に進んでいます。

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 ヴェヴ クレモンズ

BLANC DE BLANCS VEUVE CLEMENCE

シャンパーニュ 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。



シャルドネ

28153 4940015281536

ブランド ブランドリース

BLANC DE BLANCS CUVÉE 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。



シャルドネ

11161 4940015111611

ロゼ ヴァレンティーンズ

ROSE VALENTINE

シャンパーニュ 6

辛口 750ml

このワインは、100%ピノ・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。



ピノ・ワール

28158 4940015281581

キュヴェ セヴェリーヌ

CUVÉE SEVERINE

シャンパーニュ 12

辛口 750ml

メニル村のシャルドネを100%使用し、メニル村産のオーク樽を醸酵に使用したテロワール・シャンパーニュ。オークとアカシアの樽で8〜9ヶ月間の樽熟成の後、瓶熟成。青リンゴのアロマ、スパイスの香り、張りつめたミネラルと複雑味が感じられ、ナッツやシェリーのニュアンスを持つエレガントな味わいです。



シャルドネ

50589 4940015505892

ブランド ブラン スペシャルクラブ

BLANC DE BLANC SPECIAL CLUB

シャンパーニュ 6

辛口 750ml

グラン・クリュ100%のシャルドネを使用しています。青リンゴやハチミツの風味が感じられる風味豊かなシャンパーニュです。



シャルドネ

2013



アンリ ゲートルブ

HENRI GOUTORBE

アンリ・ゲートルブは、アイ村に拠る家族経営のRMで、1940年後半からシャンパーニュの生産を始めています。第一次世界大戦終了後、ペリエ・ジュエの栽培管理を行っていたエミール・ゲートルブが苗木家を始め、それが成功するに従い、幾つかの畑を購入。息子のアンリ・ゲートルブが苗木家を続けながら、シャンパーニュの元話を開始しました。1970年にアンリの息子であるルネ・ゲートルブがドメーヌを引き継ぐとワイナリーの近代化、畑の拡大に着手し、現在はルネの息子であるエティエンヌ・ゲートルブがドメーヌを継承しています。畑はグラン・クリュのアイの6haを中心に、現在は25haを所有しています。ゲートルブ家は現在も苗木家を続けており、大手メゾンから栽培農家まで多くの顧客を抱え、シャンパーニュ地方に於いて重要な役割を果たしています。ラインナップの中でもシャンパーニュ・スペシャル・クラブは別格の品質を誇ります。

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 12

辛口 750ml

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。



ピノ・ワール 70%
シャルドネ 25%
ピノ・ムニエ 5%

11158 4940015111581

キュヴェ プレステイージュ IER クリュ ブリュット

CUVÉE PRESTIGE BRUT

シャンパーニュ 12

辛口 750ml

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。



ピノ・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 12

辛口 750ml

グラン・クリュアイのピノ・ワール75%、シャルドネ25%のロゼ。アイのピノ・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。



ピノ・ワール 75%
シャルドネ 25%

28141 4940015281413

ブランド ノワール グラン クリュ

BLANC DE NOIR GRAND CRU

シャンパーニュ 12

辛口 750ml

長く続く豊かで繊細な泡。蜂蜜やカラメル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。



ピノ・ワール

52361 4940015523612

キュヴェ ミレジム スペシャルクラブ

SPECIAL CLUB

シャンパーニュ 6

辛口 750ml

グラン・クリュ、アイ産のブドウ100%。ピノ・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。



ピノ・ワール 70%
シャルドネ 30%

2008



Sparkling Wine etc.

スパークリングワイン
その他

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

イースティなアロマがあります。シャンパーニュ方式でつくられる、クリアーな泡立ちの辛口スパークリングワインです。



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

コロンバル
ユニ・ブラン
シャルドネ

59634 4940015596340

ピエルラン
ヴァンムスー ブリュット

PIERLANT VINS MOUSSEUX BRUT

ヴァン ムスー 6

辛口 750ml

のど越しのよいきれいな泡立ちで、軽やかな味わいです。



ユニ・ブラン
アイルン

52304 4940015523049

ルイド ベレール ヴァン
ムスー ブリュット ナチュール

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。



シャルドネ
ユニ・ブラン

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 12

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。



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 12

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。



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・プーラールさんへのオマージュ。



42805 4940015428054
料飲店様専用

ヴーヴ アンジュリー
ブリュット

VEUVE ANGELY BRUT

シャンパーニュ 6

辛口 750ml

1663年にまで遡るメゾン。コート・デ・ブラン地区の南、コート・デ・ゼザンヌ地区のタリュ・サン・プリ村に位置する。重厚な白亜質土壌に由来する豊かな酸とミネラルが特徴的。



ピノ・ノワール
ピノ・ムニエ
シャルドネ

50207 4940015502075
小売店様専用

アクセルド ヴァロン

AXELLE DE VALLON BRUT

シャンパーニュ 6

辛口 750ml

シャンパーニュ地方南東のコート・デ・バルに本拠地を置き、華やかで繊細な味わいに定評があります。「ギド・アシェット」にて10年連続その名が掲載されている実力派のメゾンです。



ピノ・ノワール
ピノ・ムニエ
シャルドネ



シャトー クロワ ド ラブリ

CHATEAU CROIX DE LABRIE

創業オーナーであるミッシェル・プジョは、画商になるつもりがCHヴァランドローのテヌヌヴァンと出会ったことによりサンテミリオンにワインショップを開業。その後ヴァランドローとほぼ同時期の1991年にCHクロワ・ド・ラブリを創設しました。生産量が非常に少ないためワインが熟成される樽は居間に置かれ、「ガレージ・ワインと言うよりは【ヴァン・ド・サロン】(居間でつくられたワイン)」とRバーカーが表現するほどの少量生産。テヌヌヴァンの指導のもとメルロー100%で限りなく収量制限したワイン造りを徹底。「果実味とテロワールが並はずれて純粋に表現されたワイン」と賛辞を贈られています。その後2012年に現在のオーナーであるアクセルとピエールのクーデュリー夫妻がクロワ・ド・ラブリの持つテロワールに惚れ込みシャトーを購入。有機農法を取り入れオーガニック認証を取得、一部ビオディナミの導入など、できうる限り自然と調和しながらのワイン造りを実践しています。

Bordeaux

56144 4940015561447

シャトー クロワ ド ラブリ

CHATEAU CROIX DE LABRIE

サンテミリオン
特級 6

ミディアムボディ 750ml

砂質土壌と粘土石灰質で構成されるバヴィの丘の中腹と粘土とサンテミリオン特有の白亜石灰岩で構成されるサン・クリストフ・デ・バルデスの高台のメルローから、手摘みと5回の選果を経て4日～5日のクールマセレーション。最高26℃までを許容し発酵。フレンチオークのバリックとノーの新樽で18ヶ月熟成。



メルロ

2018

61834 4940015618349

シャペルド ラブリ

CHAPELLE DE LABRIE

サンテミリオン
特級 6

ミディアムボディ 750ml

ヴァランドローと隣接し、粘土質と砂利から構成されるサン・ジュルピスの区画を中心とした若木を使用。手摘みで5回の選果。フレンチオークのバリックと一部ノーで18ヶ月熟成。



メルロ
カベルネ・フラン

2019

61836 4940015618363

クロワ ド ラブリ ブラン
ステッラ ソラーレ

CROIX DE LABRIE BLANC STELLA SOLAIRE

ボルドー
AOC 6

辛口 750ml

樹齢50年以上のセミヨンを中心にソーヴィニオン・グリ、ソーヴィニオン・ブランをブレンド。アカシアとフレンチオークの樽で発酵後(新樽率50%)、9ヶ月間フレンチオークの樽で熟成。パパイヤやマンゴーなど南国系フルーツの果実に白や黄色の花、白コショウなどのスパイスのニュアンスが混ざる風味。



セミヨン
ソーヴィニオン・グリ他

2019

51085 4940015510858

カミーユ ド ラブリ

CAMILLE DE LABRIE

ボルドー
AOC 6

ミディアムボディ 750ml

アラン・デュカスの要望で生産するACボルドー。メルローとカベルネ・ソーヴィニオンのブレンド。熟成は16ヶ月間。エチケットはオーナーの娘カミーユちゃんの水彩画。



メルロ
カベルネ・ソーヴィニオン

2019

46263 4940015462638

カミーユ ド ラブリ ブラン

CAMILLE DE LABRIE BLANC

ヴァンドフランス 6

辛口 750ml

シャルドネ100%のヴァンド・フランス。ステンレスタンクでの発酵。20%フレンチオークのバリックで熟成。



シャルドネ