

ポンポンヌ・歳末シャンパーニュセール

- 商品の発送は原則12月21日以降となりますが、お急ぎの方はご相談ください。
- お申し込み後、送料(下記参考)込みの代金をご連絡いたしますので下記までお振込みお願いいたします。
【お振込先】三菱UFJ銀行 新富町支店 普)0023496 カ)オフィスエム
- お届けはヤマト運輸利用の宅配便になります。

《ご注文》

(白)C=シャルドネ (黒)PN=ピノ・ノワール M=ムニエ

スタンダードに		銘柄	本数	金額(税別)	コメント
1	ピエール・ジモネ ガストロノーム2018 C100			7,100	歳末販売に欠かせないピエール・ジモネ、今回は泡をより細かく仕上げたガストロノーム向けの1本です。微細な泡は優しく、滑らかでクリーミーな質感で味覚をさえぎることがありません。和・洋・中、どのお料理にも、お寿司にも！おすすめです。
2	ダニエル・モロー ピエス・メトレス C26 PN37 M37			7,200	人生のほとんどの時間を畑で過ごした、と言う当主が魂を込めて造る「透き通るような果実」の美しいシャンパーニュ。瓶内熟成は敢えて短めにし、ブドウの美質を追及しています。まるで果物を飲んでいるような気持ちになれます。
3	ピエール・カロ グローヴ・レゼルヴ C100			7,600	アヴィズ村のピエール・カロが所有する、隣村の「グローヴ」村のシャルドネを使用。レモンのような爽やかさや、ドライフラワーのような風味、果実と酸味のバランスが素晴らしく、何より、エチケットにあしらわれているのは「うさぎ」、2003年に向けて是非
4	ルクレール・ブリアン エクストラ・ブリュット C15 PN70 M15			8,300	カリスマコンサルタント、エルヴェ・ジュスタンが当主となったルクレール・ブリアン、年々味わいに深味が増すのと同時に、近年なかなか入手も難しくなっています。エクストラ・ブリュットはドザーージュ2.5g、酸はまるやかで、果実味も豊富、超バランスの1本。
5	ジョフロワ ブランド・ノワール2015 PN100			9,200	昨年大変ご好評いただきました2015ヴィンテージが再入荷。日照豊かな、太陽に愛された「キュミエール村」のグラン・クリュにも匹敵する最良区画に畑を持つジョフロワの、力強く、雑味の全くない美しいブランド・ノワール。
6	モレル ミレジメ2015 C25 PN75			9,900	ロゼ・デ・リセイが生産される優良なピノ・ノワールで知られたリセ村のモレル。上質なピノ・ノワールを主体に、8年間もの瓶内熟成をほどこし、重たすぎず繊細で複雑な味わい。余韻が非常に長く、ほどよいドザーージュが心地よく飲み進めるシャンパーニュ。

ロゼいろいろ

7	ジャン・ヴェッセル ロゼ・ド・セニエ PN100			5,800	日本でとても人気のある、グラン・クリュ、ブージ村のジャン・ヴェッセル。ブージ・ルージュ(赤ワイン)を彷彿とさせるセニエ方式の深紅色のロゼ・シャンパーニュ。赤ワインの代わりとしても楽しんでいただけます。軽めのお肉料理にも是非。
8	Jラサール・ロゼ C15 PN70 M15			7,500	久しぶりのご案内です。完売が続いていましたが少々確保できました。女性当主らしい、桜色の淡い色合いがなんとも優しい気持ちにさせてくれるロゼ。赤い果実というよりはサクランボのような柔らかかでジューシーな酸がほどよく感じられます。
9	ロベール・シャルルマーニュ ロゼ C90 PN10			7,000	シャルドネの聖地、メニル・シュール・オジェ村とオジェ村のシャルドネを使用したブランド・ブランに、グラン・クリュ、アンボネ村の赤ワインを10%ブレンドして造られた限定品ロゼ。切れのあるシャルドネにアンボネのコクが加わった爽やかで美しい味わい。
10	エリック・ロデズ ロゼ C25 PN75			12,500	クリュグの醸造長を務めた経歴も持つエリック・ロデズ渾身のロゼ。ピノ・ノワール75%の内、30%を赤ワインのようにプレスしています。淡いピンク色で、酸が支えるエレガントさが際立ちます。NVロゼは通常取り扱いのない商品ですので、この機会に是非お試しください。

ノン・ドゼ(加糖ゼロの超辛口) & ドゥミ・セック(甘口)

11	アンドレ・クルエ シルバー・ブリュット・ナチュラル PN100			5,800	グラン・クリュ、ブージ村とアンボネ村のピノ・ノワール100%のブランド・ノワール。加糖がゼロゆえ、口を含むとふくよかさが広がり、キリッとひきしまった余韻が長く続きます。ノン・ドゼ初体験の方にもおすすめの飲みやすさのある安心の1本です。
12	JMセレック ソレサンス・ナチュラル C50 PN40 M10			8,500	年々人気となり、価格も上昇中のJMセレック。品質もどんどん進化しています。このノン・ドゼは樹齢約40年、2000年産から毎年注ぎ足しているリザーヴワインをブレンドし、通常より長く4年間熟成させているゆえ、まろやかにすら感じます。
13	ジャック・ラ・セーニュ レゼルヴ・エクストラ・ブリュット C100			9,200	南部トロワ近郊の、知る人ぞ知るシャルドネの村モンゲーのトップ生産者。パリのレストラン向けであったエクストラ・ブリュットを今回特別に日本へ。ソルティで繊細な泡、骨格のしっかりとした味わい、和食やお寿司など素材を生かしたお料理に合わせて！
14	アンリ・ド・ヴォージャンシー キュヴェール C100			9,200	グラン・クリュ、オジェ村のアンリ・ド・ヴォージャンシー、キュヴェールは1680本の限定作品。アルコール発酵の過程ではルー・デュモン・ムルソー使用樽で熟成も行います。樹齢80年のシャルドネを5年間熟成、ナッツのようなプリオッシュ香も感じられます。
15	テヴェネ・ドルーヴァン ドゥミ・セック・カルト・ノワール (ドゥミ・セック) PN30 M70			5,200	16番と同じ、ヴィニユロン(栽培家兼醸造家)オブザイヤーを受賞したテヴェネ・ドルーヴァンの甘口シャンパーニュを、昨年同様ごく僅かご用意しました。白カビチーズや、きんとん等お節の数々に合わせるのも面白いと思います。

ちょっといいものを

16	テヴネ・ドルーヴァン アンフィニ C50 PN50	10,600	ヴィニュロンオブザイヤーを受賞したテヴネ・ドルーヴァンの超限定作品。400本生産のうち、今年日本への入荷は僅か24本のみ。樹齢40～50年のブドウを使用して、ドザージュは2g。しっかりとした果実味と伸びのある酸の余韻が心地よい味わいです。
17	ヴァルニエ・ファニエール・ジャン・ファニエール・オリジン C100	11,000	歳末セールで人気のジャン・ファニエールを今年も。年に一度の入荷です。コート・デ・ブラン、グラン・クリュのシャルドネをブレンド、細身でありながらミネラリーで複雑な旨味が絶妙、祖父の名を冠した、ヴァルニエ・ファニエール渾身の作品です。
18	ワリス・ラルマンディエ セザール2011 C100	11,800	ラルマンディエ・ベルニエの妹にあたるワリス・ラルマンディエ。アヴィズ村に本拠地を置き、ジャック・セロスヤルクレール・ブリアンにも師事。セザールは、天使の羽のようにエッチングされたエチケットが優美な、樹齢50年のブドウからなる最上級品。
19	フランソワーズ・ベデル ラム・ド・ラ・テール2006 C30 PN10 M60	12,700	自然派の地位を高め、土地の格、品種の優位性を覆すフランソワーズ・ベデル。ピオディナミを忠実に追及した「大地の魂」と名付けられたこの1本は、力強さと繊細さの両立した、近年ますます深みを増す繊細のある極上シャンパーニュです。
20	ジャンソン・バラドン トゥーレット2010 C100	12,700	久しぶりのご紹介。日本ではハートのエチケットで人気のジャンソン・バラドンの樹齢55年のシャルドネからなるブラン・ド・ブラン。「小樽による発酵・熟成、単一区画・単一ミゼージュ」全て具現化したフラッグシップシャンパーニュです。
21	ローラン・ベナール エクストラ・ブリュット・ヴィヴラート2013 C12 PN63 M25	15,000	もともとエルヴェ・ジェスタン(4番)と親交が深く、シャンパーニュ造りにも深く影響を受けていたローラン・ベナールのプレステージシャンパーニュ。完熟したブドウによる、透明感のあるミネラル豊かな旨味、ドザージュ2g、増竹お気に入りの1本です。
22	ミシェル・アルノー メモワール・ド・ヴィーニュ2015 PN100	15,700	ご要望多く、昨年に続くご案内です。年に一度の入荷、グラン・クリュ、ヴェルズネイ村の丘のベスト区画の古樹ピノ・ノワールのみを使用。力強さがありながら、豊富な酸からくる爽快感も残り、しなやかで長い余韻が素晴らしいシャンパーニュです。

特別な1本を！！

23	ポール・バラ コンテスマリー・ド・フランス2012 PN100	20,000	ブージの長老、ポール・バラが唯一生産しているブラン・ド・ノワール。年に一度の限定入荷です。グラン・クリュ、ブージ村の樹齢60年以上のピノ・ノワールのみを使用。ピュアでコクのある果汁の旨味が堪能できます。
24	ルクレール・ブリアン レ・バス・ブリエール2015 PN100	22,000	4番ルクレール・ブリアンの極上ブラン・ド・ノワール。ジェスタンが特に評価しているオーヴィレール村の単一区画のピノ・ノワールを使用し、9か月間オーク樽で熟成。力強く繊細、カリスマ、エルヴェ・ジェスタンならではのまさに至高シャンパーニュ。
25	マリー・ドゥメ キュヴェ・アントランシ ジョンス2017 C44 PN56 マリー・ドゥメ リュ・ディ ラ・フォレ2017 C100	2本セット 29000	コート・デ・パール地区で自然に寄り添ったシャンパーニュ造りを行うマリー・ドゥメの特別キュヴェ。アントランシジョンスはドザージュを1gと抑えたキメ細やかな綿密でドライな味わい。リュ・ディ ラ・フォレは小区画のシャルドネを10ヶ月の樽熟成で仕上げたエレガントで複雑さのあるブラン・ド・ブラン。ブドウが描かれたエチケットもシンプルで上品。ごくごく少量の入荷ですが、是非シャンパーニュラヴァーの皆様にお試しいただきたいアイテムです。
合計			

【ご依頼主氏名】

【配達希望日時】 月 日 時間指定: なし・あり(午前・午後 _____)

【配達先住所】

〒

電話:

【参考送料】1本 ¥930 2本～ ¥1150 5本～ ¥1390 7本～ ¥1610 10本～12本 ¥1850