

ポンポンヌ・歳末シャンパンニュセール

- 商品の発送は原則12月21日以降となります。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

	銘柄	本数	金額(税別)	コメント
スタンダードに				
1	カゼ・ティボー・ナチュレルマン M100		6,300	彗星のごとく現れたカゼ・ティボー。上級アイテムは既に割り当て販売となり、あつという間に人気生産者となりました。僅か2.6haのヴァレ・ド・ラ・マルヌの畑を丁寧に改良を重ね作り上げた美しいシャンパニュ。白桃や洋ナシのような柔らかさがあり余韻も長く、品格のある味わいです。
2	アラン・クヴルール・ブラン・ド・ブラン C100		6,900	ランス近郊で、伝統的に長期熟成をモットーとするアラン・クヴルールのブラン・ド・ブラン。2013年と2014年のブレンドで、この価格はとてもお買い得だと思います。コート・デ・ブランとはまた違った、風味のしつかりとしたシャルドネのテイストを楽しんでいただけます。
3	マルジリー・ユラン C20 M80		8,700	ごく最近日本初上陸のマルジリー。リザーヴ・ワインは継ぎ足しのソレラ・システムにより保存。小樽等様々な発酵槽を使用するこだわり。泡が細やかでまろやか、余韻にはのかにスペイシーさも感じられ、豊富な酸味と長い余韻の複雑さが素晴らしいバランスです。
4	フランク・ポンヴィル・ブラン・ド・ブラン 2015 C100		8,900	グラン・クリュ村、アヴィズのフランク・ポンヴィル、アヴィズらしい華やかさもあり、刺激とはならない豊富な酸が心地よく、骨格がしつかりしているので飲み飽きず、果実のニュアンスも感じられる上質ブラン・ド・ブランです。
5	モレル・エクストラ・ブリュット PN100		9,200	力強く引き締まったピノ・ノワールが生産される南部「リセ村」最高の造り手モレル。このブラン・ド・ノワールは伸びやかな酸がキレ味よく、温度があがるほどに、どんどんまつたとした旨味が感じられます。
6	セルジュ・マチュー2010 PN100		9,900	ガストロノミー界で絶大な人気のセルジュ・マチュー。3つ星「アルページュ」や「アビシウス」、ランスの「クレイエール」といったフランスを代表するシェフ達が賞賛を送りオントリストしています。2010ミレジメは深みがさらに増し、お正月のお出汁料理に合わせてみたい1本です。
ノン・ドゼ(加糖ゼロの超辛口) & ドゥミ・セック(甘口)				
7	セルジュ・マチュー・ピュール・ピノ・エクストラ・ブリュット PN100		7,400	前回即売り切れとなつたため、今回もご案内を。コンクール世界大会優勝ソムリエがお気にいりに加えるセルジュ・マチュー。ピュアなピノ・ノワールの美味しさがぎゅっと詰まった通常輸入のないノンドゼ版です。6番のミレジメ2010と合わせて飲んでいただくのも面白いと思います。
8	ドニ・フレジエ・エクセプション・グラン・クリュ2014 C100		8,900	コート・デ・ブランとの境界近くに位置、自然に沿った栽培、最新鋭の設備、小樽を使用し、所有畑の村ごとの個性を巧みに引き出しています。これは、グラン・クリュ村、クラマンの0.2haの単一区画、樹齢40年以上シャルドネによるブラン・ド・ブラン。年産820本のみの限定期品です。
9	エリーズ・ドゥシャンヌ・エサンシェル PN100		10,000	ビオディナミに転換したリセ村の生産者。ステンレスタンクや素材の異なるアンフォラ、樽などを使い分け、リセの個性を表現しています。樹齢45年のピノ・ノワール、美質、という表現がぴったりです。月と樹々が描かれたエチケットのイラストもセンス良く、エリゼ宮でも取り扱われています。
10	シャルリエ・ベルル・ド・ロゼ・ドゥミ・セック PN20 M80		7,900	スペシャルクラブ会員でもあるシャルリエ、得意とするピノ・ノワールを珍しいロゼのドゥミ・セックに仕上げました。甘さが目立ち過ぎず、柔らかな自然なバランスをとっています。
ロゼいろいろ				
11	ラリエ・グラン・ロゼ C35 PN65		7,200	アイ村創業、オジェ村にも最新設備を整えています。ヴェルズネイ、ヴェルジー、ブージー、アンボネという錚々たるグラン・クリュのピノ・ノワールに、コート・デ・ブランのシャルドネをブレンド、そこにブージーの赤ワインを7%加えたロゼ。優しい綺麗なお姉さん、という風情! 特価です!!
12	アンリ・ショーヴェ・ロゼ・キュヴェ・アフロディット PN100		7,200	人なづく穏やかで、人柄も申し分ない当主夫妻が新たに造りあげたセニエのロゼ。ふくよかな上品な口当たりはシャンパニュ初心者の方でもきっと気に入るはず。ふっくらとした高級感のあるボトルでお正月の集まりに是非加えていただきたいアイテムです。
13	Jラサール・ロゼ C15 PN70 M15		9,900	カーヴ・ポンポンヌのロングセラー! 絶対の人気があります。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でジューシーな酸がほどよく感じられます。
14	ミシェル・アルノー・ヴェルズネイ・ブリュット・ロゼ・ド・セニエ2018 PN100		13,300	グラン・クリュ、ヴェルズネイのピノ・ノワールをじっくりとプレスしたセニエのロゼ。香りにもリッチさが増し、ほどよい心地よい苦みと豊富な酸の余韻が交わい、上級ロゼの醍醐味があります。

ちょっといいものを

15	ルネ・ジョフロワ・アンプラント・ブラン・ド・ノワール2018 PN100	10,800	年に一度の人気商品、今回は2018ヴィンテージ。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畠を持つジョフロワの、果実の力強さ、豊富な酸が全体を支える、雑味の全くない美しいブラン・ド・ノワール。
16	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	11,600	こちらも歳末セールの常連、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・プラン、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雰な旨味が絶妙、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。
17	テヴネ・ドルーヴァン アンフィニ C50 M50	11,800	ヴィニュロンオブザイヤーを受賞したテヴネ・ドルーヴァンの年産400本の超限定作品。昨年即完売してしまったので今年こそは、のおすすめです。樹齢40~50年のブドウを使用、小樽で発酵、リザーブワインはソレラ式、ドザージュは2g。豊かな果実味と伸びのある酸の余韻が素晴らしい。
18	ジャニソン・バラドン・コンジュ2012 M100	14,400	ハートのエチケットで人気のジャニソン・バラドン、最近メゾンを新設し、生産アイテムにも変更があるため、この「コンジュ」も今後ストックのみの販売予定。ムニエ100%のブラン・ド・ノワール。小樽による発酵・熟成、単一区画、單一ヴィンテージ、メゾンのフラッグシップ・シャンパーニュです。
19	ピエール・ジモネ・スペシャルクラブ・キュイイ2018 C100	15,000	ピエール・ジモネの最上級キュヴェの新作です。これまでシュイイ、グラマン等、グラン・クリュごとのスペシャル・クラブを生産していましたが、新たに、メゾンが居を構えるブルミエ・クリュ、キュイイ100%のスペシャルクラブが完成しました。メゾンが何よりも大切にしているメゾンの心臓「キュイイ」の個性、楽しみです！
20	JMセレック・ソリスト・ピノ・ノワール 2018 PN100	15,500	もはや風格のJMセレック。ますます洗練され、泡はよりきめ細かく、味わいはより複雰に、余韻は何倍も長く。近く入手困難のメゾンになってしまったのでは？単一区画の樹齢約45年のピノ・ノワールを小樽で醸造。コルク栓で瓶熟成させた逸品です。
21	ミシェル・アルノー・メモワール・ド・ヴィーヌ PN100	16,600	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さも残り、しなやかで長い余韻が素晴らしいシャンパーニュです。どなたに出来ても褒めていただける、私にとっては自慢の息子のような存在です。

特別な1本を！！

22	ルクレール・ブリアン・ディヴァン C20 PN30 M50	18,800	個人的には、人間性含め世界最高の醸造家だと思うエルヴェ・ジェスタン氏率いるルクレール・ブリアン。ディヴァンは、2008年をベースに2004~2007を一緒に熟成させたもので、凝縮した深味、長い熟成期間でありながらフレッシュさも感じられます。今回大特価でのご案内です。
23	ルクレール・ブリアン・ブラン・ド・ムニエ 2016 M100	18,800	エルヴェ・ジェスタンによるムニエの可能性を示すための作品とも言えます。フレッシュで繊細、どこかスパイシーさも感じられます。ムニエのすばらしさをあらためて実感する1本です。こちらも大特価！
25	リュシアン・ロゲ・アンダー・ブレッシャー2008 C25 PN60 M15	23,000	グラン・クリュ、マイ・シャンパーニュ村のリュシアン・ロゲ。マイ・シャンパーニュはシャンパーニュの中でも豊富なミネラルが得られることで知られています。これは、2008年その最良区画から超高品质のブドウが得られて造られた作品。小樽で6年熟成、その後7年間瓶内熟成。美しい酸がオレンジのような繊細でデリケートな果実味と絶妙に交わった旨味です。クリスマス、お正月の特別な1本に是非！
	合 計		

【ご依頼主氏名】

【配送希望日時】 月 日 時間指定：なし・あり（午前・午後 _____）

【配送先住所】

〒

電話：

【参考送料】1本￥930 2本～￥1230 5本～￥1530 7本～￥1850 10本～12本￥2190