

締め切り:12月15日(月)

TEL&FAX) 03-5634-8976

Pomponne宛

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19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

	銘 柄	本数	金額(税別)	コメント
スタンダードに				
1	ジャン・ヴェッセル・ブリュット・レゼルヴ C20 PN80		6,300	グラン・クリュ、ブジー村のジャン・ヴェッセルから新アイテムが入荷です。これまでのエクストラ・ブリュットにドザーージュ(加糖)を多めに加えたブリュット・レゼルヴ、少し柔らかさ出すことで、食中向きに考えています。さすがグラン・クリュの貫禄で、加糖が表に出すぎず、ただまろやかさのみが広がります。お正月の集まりのスタートに最適!
2	ドゥール・グラン・レゼルヴ C18 PN17 M65		7,000	ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区でムニエの表現者として世界的に注目を集めている生産者。樹齢の高いブドウを使用し、30年近く注ぎ足しているリザーヴワインをブレンドしています。泡が細かく口当たりは柔らかく、リンゴやヘーゼルナッツのニュアンスもあり、冷やし気味でも美味しく飲んでいただけます!
3	シャボスト・ブラン・アサンブラージュ (2022) C50 M50		8,300	昨年もお案内し大変好評をいただきました。エベルネ近郊、協同組合の異端児的存在。全て単一年のブドウで仕上げ、リザーヴワイン不使用、SO2、ドザーージュも無し、泡が非常にきめ細かく、雑味の無い果実のしっかりとした味わいがあります。絵画のようなエチケットデザインも素敵です。今回は収穫年2022となっています。
4	アンドレ・ロジェ・エクリプリ・ ニუმロ・ディス PN100		10,100	グラン・クリュ、アイ村で古くからブドウ栽培を行ってきたアンドレ・ロジェ、ボランジェへも供給を行っていました。このブラン・ド・ノワールはアイの樹齢30年のピノ・ノワールを使用。10年分のワインを注ぎ足し貯蔵しているリザーヴワインを加えています。赤ワイン産地としても栄えたアイの実力が感じられるふくやかな味わいです。
5	ノワック・オートレ・クリュ M100		10,800	昨年もお紹介した今や入手困難なノワック。昨年のSAは複数区画のムニエとシャルドネのブレンドでしたが、今年はムニエ100%のブラン・ド・ノワールを。単一区画、単一品種、単一年の哲学を貫き、豊かな果実味とのびやかな酸が素晴らしい味わい。希少アイテムです!
ブラン・ド・ブラン				
6	ジラル・ボネ・オー・ブー・デュ・シュマン C100		7,900	コート・デ・ブランに平均樹齢50年の畑を所有。昨年完売でしたので今年も。今回はヴェルテュ村の芳醇なシャルドネを使用したブラン・ド・ブランです。酸は豊富ですが、決して尖らず、とにかくふくやか。ほんのりとした余韻の苦みが絶妙です。香ばしい素材にもいいですし、お食事が無くてもOK! 畑を描いた手描きのイラストも可愛らしい。
7	ペルトワ・フルブラン・レクストラヴェル ティ・グラン・クリュ C100		8,800	コート・デ・ブランに44区画もの畑を所有、各区画に適応した醸造を丁寧に行い、発酵槽もステンレス、樽、アンフォア等様々。清潔な美しいセラーから生まれるキュヴェはどれもピュアで美しい味わいです。こちらは6.と同じヴェルテュ村のシャルドネを使用、一口含んだとんに「美味しい!」と声をあげてしまうほど。"まろやかで豊富な酸"というものを実感していただけます。
8	JMセレック・キャンテット C100		10,100	短パン姿が初々しかった若きJMセレックも、今や髭が似合う渋い男性に、月日の経過とともに彼の造るシャンパンも進化を続け、今や割当商品に。キャンテットはシャルドネの完璧な表現のために48区画からベスト5区画をブレンド、小樽、大樽を使用して醸造。キレがありつつ、まったりとしたワインのような香気も感じます。非常に長い余韻!
9	ギボラ・プリズム20 C100		10,400	グラン・クリュ、クラマン村、シャルドネのスペシャリストとして注目を集める超小規模生産者。フランスのレストランソムリエもイチ推しでした! 既にラヴァーによく知られる存在です。グラン・クリュのシャルドネのみを使用、フルーティー、フローラルというのではなく、ただただ瑞々しいという表現がぴったりです。お食事無しでも楽しめます!
10	ギィ・ラルマンディエGL C100		10,800	クラマン村が本拠地のギィ・ラルマンディエですが、このGLは6.7.と同じヴェルテュ村のシャルドネを使用。レモンやハーブの爽やかな香りに柔らかな乳酸の香りもあり、初心者にも安心しておすすめできるブラン・ド・ブランです。同じ村の6.7.10の飲み比べも楽しいですね。
ロゼいろいろ				
11	ピエール・パイヤール・レ・テール・ロゼ C60 PN40		11,900	優良な赤ワインの産地としても知られるグラン・クリュ村、ブジーで、古くからブドウ栽培を行ってきたピエール・パイヤール。そのブジーの赤ワインをブレンドして造られたのがこのロゼです。引き締まった骨格を感じつつ、なめらかな赤い果実の芳醇さをまとったエレガントさ!
12	オーロール・フロリアン・ラヴァル・オリム M100		11,500	ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区の樹齢35年のムニエから造られるロゼ。果実味、酸味、そして心地よい苦みが調和する味わいで、20%のみをマセラシオン(プレスして色を抽出)で仕上げる珍しい手法をとっています。自然農法の生産者らしく、エチケットには樽の上を蝶や蜂が遊ぶ可愛らしいイラストが描かれ、集まりの場も盛り上がりそうです!

13	ヴァルニエ・ファニエール・エスプリ・デ・クレ・ロゼ C90 PN10	10,000	アヴィズ村の老舗生産者、ヴァルニエ・ファニエールの、シャルドネにアンボネの赤ワイン(ピノ・ノワール)を1割ブレンドしたロゼ。豊富なミネラルが主体となった、爽やかで、酸が主体のすっきりとした味わいです。果実味が濃厚なロゼが多い中、こういう辛口ロゼを食事の最後に召し上がるのもとても良いセレクトだと思います！
14	セルジュ・マチュー・ブリュット・ロゼ C10 PN90	10,000	久しぶりのご案内です。フランスの著名レストランのシェフたちも称賛のセルジュ・マチューのロゼ。自然農法によるナチュラルでふくよかなピノ・ノワールをシャルドネの酸がほどよく引き締める、綺麗で柔らかな果汁が感じられます。飲んでいて、気持ちいがほぐれていくような淡い色の優しい優しいロゼ。お昼間のひとときにもいかがでしょう。
15	ルネ・ジョフロワ・ロゼ・ド・セニエ PN100	10,000	こちらも久しぶりに！。シャンパーニュで最も陽をたくさん浴びるエリアの芳醇で濃厚なピノ・ノワールを使用して、全体をじっくりとプレスして時間をかけて造り上げる濃厚ロゼです。赤い色合いも鮮やか！クリスマスやお正月の集まりに、テーブルが華やぎます。

ちょっといいものを

16	ピエール・ルグラ・イデ・ド・ヴォワイヤージュ 2013 C100	14,700	コート・デ・ブラン、グラン・クリュ、シュイ村は多くの大手メゾンがブレンドに用いる優良なシャルドネが生産されていますが、このブラン・ド・ブランは特に秀逸な小区画、「レ・パルトレーヌ」の樹齢45年のシャルドネを一部ブルゴーニュ樽を利用して醸造。長期熟成のシャルドネの風味を楽しんでいただけます。
17	ヴァルニエ・ファニエール・ジャン・ファニエール C100	13,300	歳末セールのエース！年に一度の入荷で毎年大人気です。グラン・クリュの3村、アヴィズ、クラマン、オジェの樹齢の高いブドウを厳選。酸が突出せず、果実味が出過ぎず、塩味、苦味も携えた複雑な旨みが絶妙。祖父の名を冠した、メゾンの渾身作品。
18	エリック・ロデズ・クレイェール C40 PN60	12,500	グラン・クリュ、アンボネ村のトップ生産者のひとり、クリュグで醸造責任者を勤めた経験も持つ樽使いの魔術師、エリックロデズ。近年エコロジックの認証も取得しています。クレイェールは、アンボネの芳醇なピノ・ノワールに同じくアンボネのシャルドネの太い酸を纏わせたバランスの旨味たっぷり、ボリューム感のある味わいです。
19	スゴンデ・シモン・イマジン C30 PN70	13,200	クリュグへのピノ・ノワール最大供給元であるスゴンデ・シモンの年産500本の限定作品。小樽で発酵、密度濃い旨みが感じられる最上級キュヴェです。重厚感のあるボトルにゴールドのメダルエチケット、迫力があります。毎年個別にご案内しておりましたが、今年は歳末セールに！
20	フランソワーズ・ベデル・アントル・シエル・エ・テール C50 PN15 M35	13,200	ピオの先駆者的存在、フランソワーズ・ベデル。以前は酸化熟成による風味が印象的でしたが、近年は果汁の旨味がよりピュアに感じられるようになりました。しっかりとした味わいの中にリキュールのようにふわっと漂う香りがあり、健康的な色気？のような艶を感じます。
21	マリー・ドゥメ・アントランシジョン C33 PN67	15,800	有機栽培を取り入れてさらに品質が向上。コート・デ・バルのテロワールを直に表現したシャンパーニュは澄んだ味わいが特徴的です。英国で特に評価が高く、ポール・マッカートニー等VIP御用達だとか。このアントランシジョンはキュンとした柔らかな乳酸の旨味がたっぷり。一年に一度入荷の限定品で、増竹オススメです！
22	ボルドリー・ル・ルピラ・デ・ザンヴィューズ・ムニエ M100	14,200	白ワインのような原酒からシャンパーニュを造り、地元のプロの間では「南のジャクソン」とも称されているボルドリー。少量生産ゆえバリのレストランでは既に争奪戦とか。コート・デ・バルで最高の日照を得られる急斜面に畑を所有し、自然農法により小区画ごとに丁寧な醸造を行っています。このブラン・ド・ノワールは、複雑な味わいをムニエらしい柔らかさが包み込み、繊細な余韻が長く続きます。
23	ボルドリー・ラルバン・ウヴリエ・ピノ・ブラン PB100	14,200	上記ボルドリーのピノ・ブランによるブラン・ド・ブラン。丸みを帯びた伸びやかな酸がスーッと広がり、尖ったところがまるで無く、まろやかです。ピノ・ブランの個性が十分に発揮されています。

上級な1本を！！

24	シャルリエ・スペシャルクラブ2008 C70 PN15 M15	20,800	ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区のシャルリエは、古くからスペシャルクラブの会員でした。もともと柔らかな味わいのシャンパーニュを造る生産者ですが、日照の良いマルヌ川支流斜面の上質のブドウから造られるトップキュヴェ、スペシャルクラブは、複雑さも携えた豊かな味わい。特に2008年はシャンパーニュにおけるグレートヴィンテージです！
25	マリー・ドゥメ・リュ・ディ・レ・ファン C100	24,900	21、マリードゥメの超レア品です。ヌーヴィルシュルセヌ村の超小区画「レ・ファン」の樹齢30年のシャルドネ。10ヶ月間樽熟成させて40ヶ月の瓶内熟成。細身ながら酸が伸びやかで、最後にふわっと口の中に広がる複雑味、そして長い余韻、少し温度を上げるとさらに味わいが深まります。
26	マリー・ドゥメ・リュ・ディ・ラ・フォレ C100	24,900	同じく、21、マリードゥメの超レア品。こちらはジエ・シェール・セヌ村の超小区画「ラ・フォレ」の樹齢30年のシャルドネ。10ヶ月の樽熟成、40ヶ月の瓶内熟成。「レ・ファン」と比べると、優しい、やや豊富な印象。これぞまさにテロワールの違い！こちらも少し温度を上げて。
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¥940 2本〜¥1230 5本〜¥1530 7本〜¥2040 10本〜12本¥2630