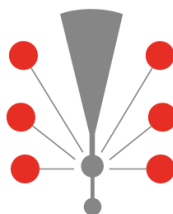


ORDRE DES CÔTEAUX
DE
CHAMPAGNE



Les Champagnes

GRAND CHAPÎTRE DE TOKYO

HOTEL IMPERIAL

TOKYO

22 MAI 2014

BESSERAT DE BELLEFON
CUVEE DES MOINES
BLANC DE BLANCS

Le succès de cette cuvée provient de sa grande légèreté, de sa mousse soyeuse et de la finesse de ses bulles. Sa robe est d'un jaune vif d'une grande pureté. Son nez intense exprime des notes d'agrumes fraîches et de pain grillé. La bouche structurée est d'une grande ampleur. On y découvre des nuances de fruits secs accompagnées de notes miellées. Il s'agit d'un vin parfaitement équilibré à la finale harmonieuse

ベスラ・ド・ベルフォン
キュヴェ・デ・モワン
ブラン・ド・ブラン

このキュヴェの人気の元になっているのは、軽快な印象とシルキーな泡、そして細かな泡立ちになります。純粋ではっきりとした黄色の外観。そして香りはトーストしたパンとフレッシュな柑橘類の印象があります。

豊かでしっかりとした味わいで、ほのかなドライフルーツと共に、はちみつニュアンスも感じます。バランスの優れたこのワインは調和のとれたフィニッシュが特徴的です。

LAURENT-PERRIER
Cuvée Rosé

Cette cuvée présente une robe élégante dont la couleur évolue naturellement d'une jolie teinte framboise vers des nuances saumonées. Le nez franc et frais exprime une large palette de petits fruits rouges : framboise, groseille, fraise, cerise noire. Son extraordinaire fraîcheur est la sensation dominante. En bouche le fruit domine. L'attaque très agréable est franche et acidulée vous plonge dans un panier de fruits rouges fraîchement cueillis avec des notes de fraise, de griotte, de cassis et de framboise.

ローランペリエ
キュヴェロゼ

綺麗なフランボワーズ色からサーモンピンクのニュアンスに変わっていくエレガントな外観を持つキュヴェです。

フレッシュではっきりとした香りはフランボワーズ、スグリ、イチゴ、ダークチェリーなどの小さな赤い果実を表現しており、見事なまでにフレッシュな仕上がりです。口に含むと凝縮したフルーツのフレーバーを感じ、はっきりとした快活なアタックは、採れたてのイチゴ、サクランボ、カシス、そしてフランボワーズを思わせます。

PAUL GOERG
BRUT BLANC DE BLANCS
PREMIER CRU

Cette cuvée uniquement composée de Chardonnay est ample et d'une grande délicatesse. A l'œil elle offre une robe de couleur jaune paille à reflets verts. L'effervescence est vive, persistante et fine. Le nez délicieusement crémeux exprime des notes de fruits blancs à peine mûrs tels que la pêche et la poire. En bouche l'attaque est particulièrement fraîche, croquante et citronnée. La finale est longue et moelleuse.

ポール グール
ブリュット ブラン・ド・ブラン
プルミエ・クリュ

シャルドネのみで作られたこのキュヴェは、洗練されているながら豊かさも感じます。外観は緑のニュアンスがかった麦わら色で、細かく澁刺とした泡立ちが長く続きます。

熟し始めた洋ナシや桃のニュアンスを感じるクリーミーな香りで、刺激的なアタックはフレッシュなレモンの心地よい酸味を思わせ、芳醇で長い余韻が楽しめます。

PERRIER-JOUËT
GRAND BRUT

Le fruit d'un assemblage composé de 20% de Chardonnay, de 40% de Pinot Noir et de 40% de Pinot Meunier, ce Grand Brut présente à l'œil une belle teinte dorée. Au nez une fraîcheur vive dégage une harmonie d'arômes fruités et floraux suivis de notes beurrées, briochées légèrement vanillées. En bouche l'attaque est franche, le vin a de la structure, de l'équilibre et de la rondeur. La finale est d'une persistance agréable. Il s'agit d'un vin frais, avenant, équilibré, rond et complexe.

ペリエ・ジュエ
グラン・ブリュット

シャルドネ20%、ピノ・ノワール40%、ピノ・ムニエ40%のブレンドによるキュヴェの外観はゴールド色のニュアンスを持っています。フルーツと花々を思わせるフレッシュな香りの後に、バターやブリオッシュ、バニラの印象が感じられます。口に含むとしっかりとしたアタックがあり、まろやかさとの調和、バランス感が見事で、フィニッシュは心地よい余韻が長く続きます。

このキュヴェはフレッシュで申し分がなく、バランスが取れたまろやかでコンプレックスなワインです。

POMMERY BRUT ROYAL

Cette cuvée toute en fraîcheur et en vivacité est l'expression même du style Pommery . La robe est de couleur jaune pâle à légers reflets verts, le nez frais et délicat, présente des notes d'agrumes et de fleurs blanches associées à celles de petits fruits rouges. La bouche est élégante et vive. Les notes de fruits rouges s'affirment. Le vin est rond, ample, délicat et d'une belle longueur. La finale est nette, franche et gourmande.

ポメリー

ブリュット・ロワイヤル

ポメリーのスタイルを代表するキュヴェは快活さとフレッシュさを基調にしています。緑のニュアンスがかかったペールイエローな外観で、香りは白い花と柑橘類の印象に小さな赤い果実も感じられます。口に含むとエレガント且つ快活な味わいは赤い果実のフレーバーが印象に残ります。

まろやかで豊かなワインで、デリケートでありながら長い余韻が楽しめます。はっきりとしたフィニッシュはリッチでクリーンな印象をもたらします。

VRANKEN DIAMANT BRUT

Cette cuvée offre à l'œil une robe jaune pâle avec des reflets ambrés, une effervescence épanouie et frivole, un cordon délicat et de belle tenue. Le nez est intense, frais et complexe exprimant à la fois des senteurs végétales (herbes coupées, fougères séchées) et boisées (humus). La bouche ample et vineuse avec des arômes de fruits sirupeux (figue, pruneau), des saveurs gourmandes de viennoiserie (pain au lait) et une finale légèrement musquée.

ヴランケン

ディアマン・ブリュット

このキュヴェは、ペールイエローにゴールドンブラウンのニュアンスを伴う外観で、繊細な泡立ちが長く続きます。豊かでありながらフレッシュ、そして複雑な香りは乾燥した木の葉や切り株のような植物系の印象と森の中から香る腐植土なども感じられます。

味わいは豊かで強い個性を持ち、ドライブルーベリーやドライイチジクなどの熟成したフルーツとミルクパンのようなペイストリー生地が印象に残り、フィニッシュはかすかなジャコウの香りのような印象もあります。

G.H.Mumm
Blanc de Blanc
Mumm de Cramant

Créée en 1882, cette cuvée d'exception est un Blanc de Blancs exclusivement élaboré à partir de raisins de Chardonnay en provenance du village de Cramant, classé grand cru à 100%. La robe est de couleur jaune tendre mêlée de reflets verts, les bulles légères et frêles, la mousse crémeuse et fine. Le nez exhale des parfums de fleurs blanches, de fruits frais et de citron. L'attaque en bouche est riche et subtile permettant ainsi à la grandeur du Chardonnay de s'exprimer pleinement.

GHマム
ブラン・ド・ブラン
マム・ド・クラマン

1882年につくられたこの格別なキュヴェは、グランクリュ100%に格付けされたクラマン村のシャルドネからつくられています。緑色の輝きを放つ柔らかな黄色い色調の中に、軽く細やかな泡が立ち上り、泡はクリーミーで繊細。白い花の香りにフレッシュな果実とレモンの香りが広がります。口に含むとアタックは豊潤かつ繊細で、シャルドネの偉大さが完璧なまでに表現されています。

DUVAL-LEROY
CUVEE FEMME DE CHAMPAGNE2000

Issu de quelques parcelles de plein terroir bien choisies, Femme de Champagne millésime 2000 est le témoin d'une grande année. Elle fait suite aux inoubliables millésimes 1990, 1995 et 1996. Sa couleur jaune dorée porte de fins traits de bulles qui dévoilent des notes complexes d'une vive maturité : brioche, vanille et arômes boisés alternant avec ceux de citron et de mandarine. A la fine attaque en bouche succède un toucher soyeux et tramé à la persistance infinie

デュヴァル・ルロワ
キュヴェ・ファム・ド・シャンパーニュ2000

厳選されたテロワールを見事に表現した幾つかの区画からつくられるファム・ド・シャンパーニュ2000は、まさにこの年が素晴らしい年であったことを物語っています。忘れ難き年となった1990年、1995年、そして1996年に続く偉大なビンテージです。

黄金の色合いの中にきめ細やかな泡が立ち上り、プリオッシュ、バニラや樹の香り、そしてレモンやマンダリンといった香りが折り重なり、生き生きとした成熟感のある複雑な香りを放っています。口に含んだ時の繊細なアタックは、絹のような舌触りから、その絹が永遠に織り続けられていくかのような長い余韻が続きます。

CUVEE ALAIN THIENOT MILLESIME 2002

Issue d'un savant assemblage de Chardonnay , 45%, et de Pinot Noir, 55%, cette cuvée est l'image même d'un vin particulièrement mature et synonyme de prestige. Le nez délicat et légèrement toasté s'ouvre sur des arômes de fruits jaunes cuits et gorgés de soleil. A l'aération les notes d'agrumes confits et de vanille prennent peu à peu le dessus. La bouche est solaire, les fruits secs dominent. Vin fin, gourmand et généreux, cette cuvée offre une finale d'une remarquable longueur.

キュヴェ・アラン・ティエノ ミレジメ2002年

このキュヴェは45%のシャルドネ種と55%のピノ・ノワールを独特なブレンド方法により、熟成度の優れたプレステージシャンパーニュそのものに仕上がっています。

繊細で香ばしい香りは火を通した完熟な桃を感じた後、空気に触れ合うとともに砂糖漬けにした柑橘類やバニラが印象に残ります。ドライフルーツを彷彿させる大変濃厚な味わいです。洗練された豊かなワインで、見事に長い余韻が楽しめます。

SALON 2002

Salon 2002 est le premier millésime du XXIème siècle et représente véritablement l'âme du Champagne Salon. Ce vin est affûté, précis, solide et fascinant comme un sabre de Samourai. Son audace, alliée à sa puissance, lui assure un grand équilibre. Ce millésime présente des reflets d'or doux et profond, un nez vif et délicat, en bouche éclatent des saveurs de fleurs d'oranger à peine miellées, d'agrumes confits, de madeleine sortant du four. En bouche l'attaque est fraîche et chaude à la fois, la complexité des arômes est orchestrée avec précision. Ce Salon 2002 possède la fougue d'une symphonie romantique, l'ampleur et l'éternité devant soi.

サロン 2002

サロン2002は21世紀最初のビンテージであり、まさしくシャンパーニュ・サロンの神髄を表現しています。侍にとっての刀のごとく、研ぎ澄まされ、無駄がなく、確固とした魅惑的なワインです。

その大胆さは、力強さと合わさることで、見事なバランスを生み出しています。このビンテージは、柔らかく深みのあるゴールドの輝きを見せ、生き生きとした繊細な香りを放っています。

口に含むと、ほのかに蜜の香りが感じられ、オレンジの花や、砂糖漬けにした柑橘類、そして焼きたてのマドレーヌのような香りが口いっぱい弾けます。

アタックはフレッシュ感と同時に温かみもあり、複雑なアロマが素晴らしいハーモニーを奏でています。サロン2002は、ロマンティックな交響曲のような情熱や豊かさ、そして永遠さといったものを演出してくれるシャンパーニュです。

BILLECART-SALMON

Cuvée Nicolas François Billecart Millésime 1999

Créée en 1964 en hommage au fondateur de la maison, cette cuvée est le fruit d'un assemblage de grands crus issus des communes classées de la Montagne de Reims avec une dominante de Pinot Noir sublimé par l'élégance du Chardonnay. Ce vin exprime des notes intenses de fruits mûrs suivis d'arômes de noisettes légèrement torréfiés exprimant la complexité d'un millésime mature et séduisant. Ce millésime encore jeune montre une belle force de caractère à travers des notes épicées venant souligner la personnalité du vin.

ビルカール・サルモン

キュヴェ・ニコラ・フランソワ・ビルカール 1999

メゾンの創設者への敬意を表し1964年につくられたこのキュヴェは、モンターニュ・ド・ランスのグランクリュに格付けされた村のぶどうからつくられ、ピノ・ノワールを主体に、シャルドネのエlegantさが気高さを加えています。

熟した果実の凝縮した香りが広がった後、軽く炒ったヘーゼルナッツのアロマが感じられ、成熟し魅惑的なビンテージの複雑さを表しています。まだ若いこのビンテージは、個性を際立たせるスパイシーな香り、その素晴らしい力強さを表現しています。

DRAPPIER

CUVEE MILLESIME EXCEPTION

Mariage harmonieux du Pinot Noir 65% et du Chardonnay 35%, cette cuvée d'exception exprime à la fois fraîcheur et maturité, complexité et puissance. Sa robe est d'un or nacré, son nez élégant et fleuri offre des arômes de fruits blancs et d'amandes. Le palais fruité offre des notes de coing et de pamplemousse mûr. La finale toute en équilibre est d'une grande longueur.

ドラピエ

キュヴェ・ミレジム・エクセプション

65%のピノ・ノワールと35%のシャルドネが見事なハーモニーを織りなすこの格別なキュヴェは、フレッシュ感と同時に成熟感、そして複雑味や力強さを表現しています。

真珠のような光沢感あるゴールドの色合い、エレガントでフローラルな香りからは白い果実やアーモンドのアロマが感じられます。果実味あふれる味わいは、マルメロの実や熟したグレープフルーツを思わせます。見事なまでにバランスのとれた味わいで長い余韻が続きます。

DEUTZ CUVEE WILLIAM DEUTZ 1998

Composée de 55 % Pinot Noir, 35 % Chardonnay, 10 % Pinot Meunier cette cuvée exceptionnelle présente à l'oeil une robe dorée et cristalline. Le nez puissant, riche et complexe développe des arômes de pommes cuites au four, assortis -entre autres- de légères notes de gingembre confit et de muscade. En bouche l'attaque est franche, le vin exprime sur un fond d'une belle finesse, de délicates saveurs de raisins de Corinthe. La finale goûteuse et gourmande offre un registre d'arômes secondaires, l'apanage traditionnel de champagnes ayant bénéficié d'un vieillissement plus patient.

ドゥーツ

キュヴェ・ウィリアム・ドゥーツ1998

ピノ・ノワール55%、シャルドネ35%、ピノ・ムニエ10%から成るこの格別なキュヴェは、黄金の光を放ちクリスタルのような澄んだ色合いをしています。

力強く豊かで複雑な香りは、オープンで焼いたリンゴ、そしてとりわけ砂糖漬けにした生姜やナツメグの軽い香りが見事に調和しています。

口に含むとすっきりとしたアタックの奥に、美しく繊細な印象が広がっており、ほのかにコリントスのブドウの風味を感じさせます。豊かで味わい深い余韻の中ほどには、常に長い年月を経て熟成を重ねたシャンパーニュのみが持ち得るセカンドアロマが感じられます。