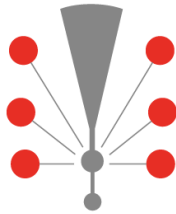


ORDRE DES COTEAUX
DE
CHAMPAGNE



Les Champagnes

GRAND CHAPITRE DE TOKYO

MANDARIN ORIENTAL

27 NOVEMBRE 2015

BOIZEL BLANC DE BLANCS

Ce pur Chardonnay est un assemblage de Grands et de Premiers Crus de la Côte des Blancs. La robe or pâle est nuancée de légers reflets verts, l'effervescence est généreuse avec des bulles très fines et régulières. Le nez est floral et fin, aux arômes frais de fleurs d'acacia, d'aubépine complétés par des senteurs plus gourmandes de brioche et de miel et des notes légères d'amande et d'agrumes. En bouche, la texture est soyeuse, à la fois fine et ample et d'une grande élégance. Les arômes plus intenses (noisette, pamplemousse, pain grillé) sont soutenus par une minéralité très raffinée. La finale est fraîche, délicate et toute en longueur

ボワゼル
ブラン・ド・ブラン

このピュアなシャルドネは、コート・デ・ブランのグラン・クリュとプルミエ・クリュのアッサンブラージュです。淡いゴールドに微かな緑のニュアンスがあります。とても繊細で整然とした豊かな泡立ち。アカシアや西洋サンザシのフレッシュな花の香りに、ブリオッシュと蜂蜜の味わい深い香りや、アーモンドと柑橘系の微かな香りが加わることで、フローラルで繊細な香りを醸し出します。

絹のような口当たりは、繊細で豊かな極上の洗練を感じさせます。濃厚な香り（ヘーゼルナッツ、グレープフルーツ、トーストパン）はとても洗練されたミネラルに支えられおり、最後にはフレッシュで繊細な余韻が残ります。

GATINOIS GRAND CRU BRUT RESERVE

Ce Grand Cru d'Aÿ illustre à merveille à la fois la force et l'élégance qui caractérisent ce terroir. Le Pinot noir d'Aÿ, majoritaire (80%) apporte la force, la structure, le volume. Le Chardonnay complète l'assemblage par une touche de tendresse, de féminité. À l'œil ce vin offre une belle robe dorée aux reflets de miel. Le nez complexe et fin exprime des arômes de fleurs blanches, de fruits jaunes et d'agrumes confits. En bouche, la maturité de 3 ans en cave permet d'obtenir un Champagne gourmand, riche, dont les arômes de fruits compotés, de brioche et de miel accompagnent la générosité du Pinot Noir.

ガティノワ
グラン・クリュ・アイ
レゼルヴ・ブリュット

名高きグラン・クリュ、アイは、力強さと洗練さを同時に表現する傑作を生み出す特別なテロワール。ピノ・ノワール（80%）は、力強さ、ストラクチャーやボリュームを、シャルドネが柔らかさやフェミニンな味わいをもたらします。

蜂蜜を思い起こすような美しい黄金色に輝くガティノワのシャンパーニュ。白い花々や砂糖漬けにした柑橘系果実、繊細で複雑、且つ豊かな香りが立ち上ります。カーヴで3年に亘りゆっくり熟成されることで、深く豊かな味わいが増し、フルーツのコンポート、ブリオッシュ、蜂蜜などのニュアンスも。熟成感もお楽しみいただけるシャンパーニュです。

**G.H.MUMM
MUMM DE CRAMANT
BLANC DE BLANCS**

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、クリーミーで繊細かつ軽く細やかな泡が立ち上がります。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。

**THIENOT
CUVÉE THIENOT BRUT**

Cet assemblage des trois cépages champenois est la signature du style Thiénot. Ce Champagne est d'une teinte jaune pâle aux reflets or, l'effervescence est soutenue et présente une mousse crémeuse. Le nez est puissant et frais exprimant des notes de confiture de fruits à pépins, telles que la pomme et le coing. En bouche, les arômes de fruits du verger dévoilent un vin fin, gourmand et d'une très belle longueur.

ティエノー
キュヴェ・ティエノー・ブリュット

シャンパーニュ地方の3種のブドウの組み合わせは、ティエノースタイルと云える特徴的なものです。このシャンパーニュは淡い黄色の色調で、ゴールドのニュアンスがあります。泡立ちは、そのままクリーミーなムースとして残ります。香りは力強くフレッシュで、リンゴやマルメロなどの種のある果物の砂糖漬けの香りがします。口に含むと果樹園のような香りが漂い、その後繊細で味わい深いワインが香り、心地よい余韻を残します。

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
ダイヤモンド・ブリュット

このキュヴェは、パールイエローにゴールド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。

BILLECART-SALMON CUVÉE ROSÉ BRUT

A l'œil sa robe pâle et rayonnante se pare de reflets chauds et dorés tandis que ses bulles délicates lui confèrent une mousse persistante. Le nez exprime des arômes subtils et gourmands de fruits rouges et de zestes d'agrumes. L'attaque en bouche est franche et élégante, suivie d'une finale légèrement framboisée et d'une grande fraîcheur.

ビルカール・サルモン
ブリュット・ロゼ

外観は輝きの良いパールピンクでゴールドのニュアンスを感じられ、繊細で長い泡立ちが特徴です。香りは食欲をそそる、わずかな赤い果実のヒントと柑橘類のゼストも感じられます。アタックはエレガントでフランク、そしてフレッシュ且つフランボワーズを感じさせるようなフィニッシュです。

DELAMOTTE
BLANC DE BLANCS 2007

L'apparence dit, chez ce millésime 2007 du Delamotte Blanc de Blancs, sa nature profonde : l'or doux aux reflets verts, la brillance, accentuée par de fines bulles abondantes et régulières, annoncent le nez, franc et pur – pénétrante bouffée de fleurs blanches, fleurs d'oranger et jasmin, fraîcheur d'une touche mentholée et tendresse généreuse de la poire Williams. Une explosion d'arômes, la grâce qu'offrent à leur meilleur les Chardonnays de la Côte des Blancs. En bouche, le style Delamotte se révèle développé, amplifié dans sa complexité, son élégance, son excellence : la puissance, au long de la dégustation, d'un vin mûr et frais, la délicatesse du miel bousculée par des touches d'agrumes atteignent, avec assurance, à l'harmonie et à l'équilibre idéal qui font de ce vin un séducteur, et pour longtemps.

ドゥラモット
ブラン・ド・ブラン 2007

外観はこのドゥラモット・ブラン・ド・ブラン ミレジメ2007年の本質を語っています。緑がかかったソフトなゴールドの色合い、そして無数の小さな泡が心地よい輝きを与えた後、白い花、ジャスミンあるいはオレンジの花や、ミントを思わせるようなフレッシュ感と洋ナシの甘い香りなどのフランクで純粋な印象を持たされます。

アロマが快活に広がり、そしてコート・デ・ブラン地区によるシャルドネ種のエレガンスも感じられます。口に含むとよりコンプレックス、よりエレガントなドゥラモットスタイルが完璧となります。完熟なお且つフレッシュなワインの力強さとなめらかなハチミツと柑橘類のヒントがハーモニーとなり、理想的なバランスを与え、魅力的な存在をゆっくりと楽しめることでしょう。

DUVAL-LEROY
CUVÉE ROSÉ PRESTIGE
PREMIER CRU

Le Rosé Prestige joue l'harmonie et la séduction dans la modernité. Ce flacon aux reflets bronze et aux courbes délicates réserve une pluie d'étoiles d'or rose devenue référence. La délicatesse des bulles, collier de perles fines s'évade de l'élégance cristalline du col aérien de la bouteille créée par Carol Duval-Leroy. Sa robe saumonée, tissée de Chardonnay et de Pinot Noir Premier Cru, fascine le regard. Cette composition exalte des nuances d'ambre. Son bouquet libère un large éventail aromatique, cerises sauvages, figues, et même une note de gingembre et de géraniums. Doté d'une solide maturité et d'un équilibre à la vinosité profonde, il représente le plus bel hommage que Duval-Leroy puisse offrir aux amateurs avertis et aux adeptes de grands rosés.

デュヴァル・ルロワ
ロゼ・ブリュット・プレスティージュ
ブルミエ・クリュ

ロゼプレステージはハーモニーと魅力に溢れたモダンなスタイルです。ピンクゴールドの流れ星を思わせるような泡立ちの秘密がこのエレガントなカーブを持つブロンズ色のボトルの中にあります。キャロルデュヴァル・ルロワによるボトルのエレガントな口から繊細な泡が一連の真珠のように注がれます。ブルミエクリュシャルドネとピノノワールをブレンドして造られたワインの色合いはサーモンピンクのニュアンスを持ち、うっとりさせます。かすかなアンバー色も現れます。ブーケは豊かなアロマのパレットを持ち、セイヨウミザクラ、イチジク、またはジンジャーとゼラニウムのヒントも感じられます。完熟でバランスの取れた深くワインらしいテイストを持つワインが高品質ロゼシャンパーニュのファンや愛好家へのデュヴァル・ルロワによる素晴らしいオマージュとなっています。

DEUTZ
CUVÉE WILLIAM DEUTZ 1999

Composée de 65 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay et de 10 % Pinot Meunier cette cuvée exceptionnelle présente à l'œil une robe dorée et scintillante. Le nez précis, délicat et intense développe des arômes fruités de mirabelle et de pêche blanche poêlées, assortis de parfums de fleurs et d'épices caractéristiques d'un vin qui tarde à révéler son âge. En bouche l'attaque vive et franche, dévoile une complexité racée ou se mêlent des notes de minéralité et de torréfaction suivies de délicates saveurs de fruits jaunes, gingembre confit et muscade. La finale d'une grande persistance aromatique offre des arômes de brioche et de noisettes qui se prolongent à l'infini sur des notes très légèrement mentholées.

ドゥーツ
キュヴェ・ウィリアム・ドゥーツ1999

ピノ・ノワール65%、シャルドネ25%、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、きらめいています。的確で繊細、しかも濃厚なその香りは、ミラベルや白桃を焼いた果物の香りに、遅れてその成熟を露わにするワインから香る花々や、独特な香辛料の香りと調和します。口に含むとアタックは生き生きとしてフレッシュ。混ざり気のない複雑さと、ミネラルや焙じた香りが黄色い果物の繊細な風味と混ざり、砂糖漬けにした生姜やナツメグの香りと調和します。最後に、ほのかなミントの香りと共にブリオッシュとヘーゼルナッツの香りが見事に主張しながら余韻を残します。

PERRIER-JOUËT
BELLE EPOQUE ROSÉ 2006

Cette cuvée exceptionnelle appartient à la Collection Prestige du Champagne Perrier-Jouët et représente l'équilibre parfait entre les caractéristiques généreuses du millésime 2006 et le style Perrier-Jouët. Avec des raisins en provenance des meilleurs terroirs de Champagne, ce millésime 2006 réunit l'élégance du Chardonnay, la richesse des Pinots Noirs et la rondeur des arômes de fruits rouges des Pinots Meuniers. La robe est d'un rose pâle orangé et la mousse vive et délicate. Le nez exprime des arômes de fruits rouges, d'orange sanguine et de pamplemousse, suivis de notes de noisettes, brioche, miel et de caramel. En bouche l'attaque est vive et fraîche. Le palais est intense, puissant et délicat soulignant la pureté du fruit. La finale est soyeuse et d'une belle longueur.

ペリエ・ジュエ
ベル・エポック・ロゼ

ペリエ・ジュエシャンパーニュのプレステージコレクションによる優れたキュヴェで、2006年ヴィンテージの豊かな特徴とペリエ・ジュエのスタイルのバランスが見事です。シャンパーニュ地方最上級のテロワールによるブドウを原料にした2006年ヴィンテージがシャルドネのエレガンスとピノノワールのコク、そしてピノムニエのまるやかな赤い果実の特徴と調和しています。オレンジ色のニュアンスを持つパールロゼ色で、生き生きとした繊細な泡となっています。香りは赤い果実、ブラッドオレンジとグレープフルーツ、そしてヘーゼルナッツ、ブリオッシュ、ハチミツとキャラメルのアロマが感じられます。口に含むと快活でフレッシュなアタックです。そして凝縮されたパワフル且つフルーツの純粋さを表現する繊細な味覚を持ちます。シルキーで余韻の長いフィニッシュです。

POMMERY
CLOS POMPADOUR MILLÉSIME 2003

Cette cuvée présente une couleur jaune pâle à reflets verts soulignant ainsi la belle présence des Chardonnays. Son effervescence toute en finesse s'exprime avec grâce pour s'épanouir en surface. Le nez s'exprime avec une grande minéralité et beaucoup de fraîcheur. Quelques notes épicées renforcées par des accroches citronnées lui donnent ce petit rien, rafraîchissant et coquin. En bouche se dégagent des touches de fruits blancs comme la pomme et la poire, associées à des notes florales d'aubépine. Cette cuvée douce et soyeuse, présente une finale exprimant tout le potentiel de son terroir.

ポメリー

クロ・ポンパドール・ミレジメ 2003

シャルドネ主体のブレンドにより、かすかな緑の輝きを思わせるパールイエロー色です。洗練された泡が美しく立ち昇っては消えていきます。存分なフレッシュさとミネラル感に溢れた香りです。

スパイスまたはレモンを思わせるヒントが爽やかですっきりさせます。口に含むとリンゴや洋ナシの印象やサンザシのような白い花も感じられます。ソフトでシルキーな味わいで、独特なテロワールによる十分な熟成ポテンシャルを持つキュヴェです。

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 d'arômes 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となっています。

口に含むと凝縮したフルーツのフレーバーが感じられ、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。