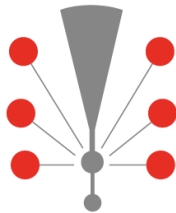


ORDRE DES COTEAUX
DE
CHAMPAGNE



Les Champagnes

GRAND CHAPITRE DE KYOTO

HYATT REGENCY KYOTO

24 NOVEMBRE 2016

ALFRED GRATIEN BRUT NV

La robe jaune clair est animée d'effervescence particulièrement vive. Les bulles fines et rapides alimentent un mince cordon en surface. Le nez est complexe. Les notes de biscuits, de viennoiseries et de fruits blancs sont suivies de touches d'agrumes, de fleurs blanches et de beurre frais. L'attaque en bouche est franche. Le vin est fluide exprimant une minéralité crayeuse, la texture est tendre et l'ensemble s'exprime sans excès. La finale légèrement minérale et bien équilibrée est d'une belle longueur plaçant ainsi les papilles dans un état de confort indéniable.

アルフレッド グラシアン
ブリュットNV

生き生きとした泡がその明るく黄色い色調を際立たせ、表面には繊細で凜とした泡が立ち昇ります。
柑橘系の果実や白い花の香り、そして新鮮なバター香の後に、焼き菓子やペイストリー香、そして白い果実の香りが次々に放たれます。
口に含むとすっきりとしたアタックで、爽やかなタッチの中に、白亜質土壌から来るミネラル感が表現されており、やわらかでバランスのとれた味わいに仕上がっています。
ややミネラル感があり、バランスのとれたフィニッシュには、何とも言えない心地良さときれいな余韻が残ります。

CHARLES ELLNER GRANDE RÉSERVE BRUT

Cette cuvée composée de 60 % de Chardonnay et de 40 % Pinot Noir n'effectue pas de fermentation malo-lactique et bénéficie d'un vieillissement sur lies de 5 ans minimum. La couleur attractive annonce l'intensité de cette cuvée. Le nez est d'une vinosité nerveuse. La fraîcheur florale doublée de nuances fruitées précède une belle minéralité. Ce Champagne parfaitement équilibré se distingue par sa finesse et sa longévité en bouche.

シャルル・エリネール
グラン レゼルヴ ブリュット

シャルドネ60%とピノ・ノワール40%からつくられるこのキュヴェは、マロラクティック発酵を行わず、最低5年感はシュール・リーで熟成させます。
目を惹くその色合いからは、このキュヴェの力強さが見てとれます。
生き生きとした酸が香り立ち、フローラルなフレッシュ感が、きれいなミネラル感に続く果実の風味を倍増させます。
完璧なバランスを保つこのシャンパーニュは、その繊細さと余韻の長さで他のシャンパーニュに一線を画しています。

DEUTZ
AMOUR DE DEUTZ
2006

La robe cristalline aux reflets dorés se pare d'un délicat cordon de mousse. Le nez, encore timide, offre déjà une belle complexité. Des arômes de pêche blanche, de mirabelle et de kumquat, se mêlent à de très agréables notes de pâtisserie et de chèvrefeuille. En bouche, l'attaque franche, soyeuse, précise et délicate est suivie de généreux arômes de pêche jaune, de mirabelle, de pomme mûre et de fleurs blanches. La finale droite et persistante présente une belle minéralité, caractéristique du cépage Chardonnay dont le vin est issu exclusivement. La plénitude de ce millésime permet à cette cuvée d'offrir une architecture déjà très construite et fort appréciable.

ドゥーツ
アムール ドゥ ドゥーツ
2006

黄金の輝きを放ち、透明感あふれるその色合いの中に、繊細で美しい帯状の泡が立ち昇ります。控えめな香りの中にも、見事な複雑味が感じられます。白い桃やミラベル、キンカンなどのアロマが、スイーツやスイカズラの心地よい香りと混ざり合っています。

口に含むとアタックには切れがあり、なめらかで、はっきりとした口当たりでいながら繊細さを感じさせます。続いて黄桃やミラベル、熟したリンゴや白い花の香りといった芳醇なアロマが広がり、フィニッシュはストレートで長く、シャルドネだけで作られたシャンパーニュのきれいなミネラル感が感じられます。

2006年という豊かなヴィンテージの恩恵で、このキュヴェはほぼ完成に近く、その味わいを堪能できます。

DRAPPIER
MILLÉSIME EXCEPTION
2002

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
2002

ピノ・ノワール65%とシャルドネ35%の調和の取れたマリージュ。この格別なキュヴェは、フレッシュ感と成熟感、複雑さと力強さを同時に表しています。真珠のような光沢を持つ黄金色の色合い、エレガントでフローラルな香りは、白い果実やアーモンドのアロマをもたらしてくれます。

口に含むと、フルーティーな味わいが広がり、マルメロや熟したブレイブフルーツのノートが表れて来ます。

最後まで完璧にバランスが取れていて見事な余韻を味わえます。

GATINOIS GRAND CRU Aÿ BRUT RÉSERVE

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. A 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昇ります。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。

JACQUESSON CUVÉE 739

Cette cuvée élégante et fine est un assemblage comprenant 57% de Chardonnay, 21% de Pinot Noir et 22% de Pinot Meunier. La bulle est fine et délicate. Le nez mûr et riche exprime des notes de pomme cuite, de pain toasté, de fruits secs dégageant une grande complexité que l'on retrouve en bouche. L'acidité est complètement fondue et donne un champagne velouté. La longue finale est à la fois rafraîchissante et riche, avec des notes crayeuses.

ジャクソン
キュヴェ739NV

エレガントで繊細なこのキュヴェは、シャルドネ57%、ピノ・ノワール21%、そして22%ピノ・ムニエでつくられています。泡は細かく繊細で、焼いたリンゴやトーストしたパン、ドライフルーツなどの熟した豊かな香りが、複雑なアロマを放ち、口に含んだ時にも同ジアロマを感じさせます。酸は完全に溶け込み、ヴェルベットのようになめらかなシャンパーニュに仕上がっており、爽やかさとリッチさを同時に持ち合わせた長い余韻が続きます。

LAURENT-PERRIER CUVÉE GRAND SIÈCLE

Grand Siècle est la cuvée champenoise par excellence de par ses assemblages de grands millésimes complémentaires, de grands crus, et de cépages pinot noir et chardonnay. La robe est brillante, d'un jaune éclatant, les bulles fines et élégantes. Le nez particulièrement expressif, présente des arômes de miel, de noisettes, d'amandes grillées et de brioche. Puissant et rond à la fois, Grand Siècle offre une remarquable persistance aromatique ainsi qu'une alliance unique à la fois de force et de délicatesse.

ローラン・ペリエ
キュヴェ・グラン シェクル

グラン シェクルは、ピノ・ノワールとシャルドネのセパージュで、複数の秀逸なヴィンテージとクリュをブレンドすることで、バランスとハーモニーを探求する完璧なシャンパーニュ。きらめく黄金の輝き、繊細でエレガントな泡が魅了します。ほのかな蜂蜜、ヘーゼルナッツ、ローストしたアーモンド、そしてブリオッシュを彷彿させる香り立ち。パワーとエレガンスが共鳴し、美しく見事なハーモニーの余韻が、長きに渡って続きます。

NICOLAS FEUILLATTE BRUT RÉSERVE

A l'œil cette cuvée présente une robe jaune pâle aux reflets argentés, cristalline et brillante avec un cordon harmonieux de bulles fines. Le nez discret au début exprime des arômes de fruits blancs frais (pommes, poires, pêches) et épicés (curry, curcuma) suivis de notes de fruits mûrs. En bouche l'attaque est franche, élégante et complexe, et la finale d'une belle fraîcheur.

ニコラ・フィアット
ブリュット レゼルヴ

シルバーの光沢を放つパールがかった黄色の色調をもつこのキュヴェは、透明感にあふれた輝きを放ち、繊細な泡がハーモニーを織りなしながら美しく立ち昇っていきます。リンゴや洋ナシ、桃と言った控えめな最初の香りから、フレッシュで白い果実の香りや、カレーやターメリックなどのスパイシーな香りへと移行し、最後に熟した果実の香りを放っていきます。口に含むとすっきりとしたアタックで、エレガントかつ複雑味を帯びたその味わいは、最後にきれいなフレッシュ感が残ります。

PAUL GOERG BLANC DE BLANCS 2007

Cette cuvée composée uniquement de Chardonnay présente à l'œil des reflets argentés agrémentés de bulles persistantes et fines. Le nez frais et franc exprime des arômes de citron et de fruits blancs suivis de notes grillées de raisins secs et de moka. En bouche l'attaque est vive, fraîche et citronnée avec une légère touche d'épices. La finale est longue et moelleuse.

ポール・グール
ブラン・ド・ブラン2007

シャルドネのみでつくられるこのキュヴェは、絶え間なく続く繊細な泡がシルバーの輝きを放ち、目を惹きます。香りはフレッシュですっきりとし、レモンや白い果実の香りに次いで、干しブドウやモカなど炒った香りを放ちます。口に含むとアタックは生き生きとし、フレッシュでレモンの香りが広がり、軽くスパイスのニュアンスが感じられます。余韻も長く、まろやかな味わいに仕上がっています。

PERRIER JOUËT GRAND BRUT

La Cuvée Grand Brut est un assemblage de 50 crus parmi les meilleurs de la Côte des Blancs 20% de Chardonnay, de la Montagne de Reims 40% de Pinot Noir et de la Vallée de la Marne 40% de Pinot Meunier. Elle présente un style floral et élégant. La robe est à reflets dorés, le nez frais révèle des arômes de fleurs blanches, de fruits frais (citron pêche) et de fruits jaunes (abricots, mangues) suivis de notes de brioche beurrée et de vanille. En bouche l'attaque révèle la structure, l'équilibre et la rondeur. La finale est vineuse et persistante.

ペリエ・ジュエ
グランブリュット

グランブリュットは、コート・デ・ブランのシャルドネ20%、モンターニュ・ド・ランスのピノ・ノワール40%と、マルヌ渓谷のピノ・ムニエ40%といった、シャンパーニュ地方の選りすぐられた最良の50のクリュをブレンドしてつくられ、フローラルでエレガントなスタイルに仕上げられます。外観はゴールドの輝きを放ち、フレッシュな香りには、白い花々や、レモンや桃などの新鮮な果実と、アプリコットやマンゴと言った黄色い果実の香りに次いで、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で、バランスが良くまろやかで、最後は心地よい余韻が長く続きます。

POMMERY
CUVÉE LOUISE 2000

A l'œil, cette cuvée offre une superbe robe vert jaune pâle. L'effervescence révèle sa subtilité à travers des bulles d'une finesse extrême qui s'élèvent de manière incessante dans le verre. Au nez, les notes d'agrumes frais s'associent avec tact à des fleurs blanches puis à des senteurs de fruits blancs relevées par des pointes d'épices. Au palais le vin exprime une belle homogénéité, une délicieuse amplitude le tout conférant à cette cuvée d'exception un équilibre parfait, une droiture exemplaire et une élégance convoitée qui laissent un souvenir de suavité, mais aussi de fraîcheur et d'infini.

ポメリー
キュヴェ・ルイーズ2000

緑のニュアンスをもつパールイエローの色調で、絶え間なく昇る細かい気泡はそのフィネスを示します。

香りは、白い花とフレッシュな柑橘類、そして白いフルーツに、スパイスの印象が感じられます。

美しい均質性、素晴らしい完璧なバランス、誰しものが憧れるエレガンスは、甘い記憶だけではなく、新鮮さと無限をも感じさせる究極のキュヴェです。

TAITTINGER
COMTES DE CHAMPAGNE
BLANC DE BLANCS
2006

Elaboré exclusivement à partir de raisins de Chardonnay (100%grands crus) ce vin exceptionnel présente une robe de couleur jaune pâle brillant, caractéristique des grands Chardonnays. Les bulles d'une grande finesse forment un délicat cordon de mousse. Le nez s'ouvre sur un fruité frais et fin type mandarine. Apparaît ensuite de la maturité avec des caractères de fruits mûrs et pâtisseries, de raisins secs et de fruits confits. L'attaque en bouche est vive et suave à la fois. Le milieu de bouche est souple, charnu, riche avec des saveurs de pamplemousse. La finale est fine et toute en longueur avec une touche épicée rappelant le bâton de réglisse.

テタンジェ
コント・ド・シャンパーニュ
ブラン・ド・ブラン
2006

100%グランクリュに格付けされたシャルドネのみから造られるこのシャンパーニュは、グランクリュのシャルドネならではの、黄色いパールの輝きを放ち、帯状に細かい無数の泡が繊細に立ち昇ります。マンダリンのようなフレッシュで繊細な果実の香りから、干しブドウや煮詰めたフルーツの熟成香やスイーツ香へと香りが開いていきます。口に含んだ時のアタックは、いきいきとし馥郁。その後、まろやかかつふくよかで、グレープフルーツの風味を感じさせるリッチな印象へと移っていきます。

フィニッシュには、繊細で、甘草のスティックを思い起させる、ややスパイシーな余韻が長く続きます。

BILLECART-SALMON VINTAGE 2006

Ce millésime de caractère composé de 75% de Pinot Noir et de 25% de Chardonnay présente une belle robe jaune aux reflets dorés. Sa mousse est abondante et vive. Le nez exprime des notes de fruits du verger, de fruits mûrs et croquants, d'agrumes citronnés et de biscuits, suivis de touches de viennoiseries gourmandes, de beurre cru et de madeleines tièdes. En bouche la vinification est soignée et la prise de mousse lente et crémeuse.

ビルカール・サルモン
2006

ピノ・ノワール75%とシャルドネ25%が織りなすビルカール・サルモンのこのヴィンテージは、黄金の輝きを放つ美しい黄色の色調を放ち、無数の細かくいきいきとした泡が立ち昇る。その香りは芳醇で、果樹園に生る様々なフレッシュな果実や熟したフルーツ、レモン系の柑橘類、焼き菓子、そして甘美な香り漂うペイストリー、フレッシュバターや、熱が冷めきらないマドレーヌなどの香りへと続く。クリーミーな泡がゆっくりと現われ、丁寧に創られたこのシャンパーニュを口に含んだ瞬間、まるで繊細なワインを想わせる味わいが広がります。

LOUIS ROEDERER CRISTAL 2007

Ce Grand Cristal est élaboré à partir des meilleures cuvées issues exclusivement des crus classés à 100 % des vignobles Louis Roederer. La robe à reflets dorés révèle de légères nuances orangées et chaudes. L'effervescence est fine, régulière et vive. Le bouquet classique est à la fois élégant et discret exprime une concentration de fruits juteux (Poire Williams) et de fruits rouges légèrement acides assortie d'arômes de viennoiseries et de Tarte Tatin à peine sorties du four. Des notes de chocolat blanc et de noisettes s'en suivent, issues de la fermentation sous-bois de certains vins de la récolte 2007. L'attaque en bouche est concentrée évoluant vers des notes de fruits mûrs et des arômes fumés. Il en ressort une impression de véritable harmonie de saveurs, de sensualité et de textures soyeuses.

ルイ・ロデレール
クリスタル ブリュット ヴィンテージ 2007

このキュヴェは、ルイ・ロデレールのぶどう畑のうち100%と格付けされたクリュで収穫されたぶどうのみを用いて入念に作り上げられます。ややオレンジがかった、温かみを感じさせる黄金の輝きを放ち、繊細で、途切れることのない、いきいきとした泡が立ち昇ります。ブーケはエレガントで控えめで、瑞々しい果実を凝縮させたポワール・ウイリアムのような香りや、焼き上がったばかりのペイストリーやタルトタタンの香りの中に見られる、やや酸味のある赤い果実の香りを放ちます。そして2007年ヴィンテージによく見られる下草に由来する、ホワイトチョコレートやノワゼットといった香りが続きます。口に含むとアタックには凝縮感が感じられますが、次第に熟した果実やスモーキーな香りへと変化していきます。その風味や感覚、絹のような口当たりから、このシャンパーニュを口にすると「真の調和」という印象が生まれてきます。

DUVAL LEROY
FEMME DE CHAMPAGNE 2000
GRAND CRU

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・ファミ・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ミ・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年に続く偉大なヴィンテージです。黄金の色合いの中にきめ細やかな泡が立ち昇り、ブリオッシュ、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。

DELAMOTTE
BLANC DE BLANCS 2007

L'apparence de ce millésime 2007 du Delamotte Blanc de blancs, révèle 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。

G.H. MUMM
CUVÉE R. LALOU
1999

Cette cuvée pour les passionnés de vins rares est élaborée dans le pur style Mumm, rassemblant à parts égales toute la puissance des Pinots Noirs issus de la Montagne de Reims classés Grand Cru et la finesse des Chardonnays de la Côte des Blancs. Les Pinots Noirs, charnus et charpentés, apportent à cette cuvée un nez puissant et complexe dominé par des notes de fruits cuits et de fruits mûrs tandis que les Chardonnays, généreux et souples, apportent fraîcheur et vivacité par leurs arômes de fruits exotiques soulignés d'une fine touche vanillée. Une très faible acidité couplée à une grande richesse en sucre est le point marquant de ce millésime.

ジー・エイチ・マム
キュヴェ エール ラルー
1999

レアなワイン好きの為につくられたこのキュヴェは、混じり気のないマムのスタイルそのものに仕上がっています。

グランクリュに格付けされたモンターニュ・ド・ランスのピノ・ノワールの持つ力強さと、コート・デ・ブランのシャルドネのもつ繊細さが同じ割合で混ざりあっています。厚みがあり、骨格のしっかりとしたピノ・ノワールを使うことで、このキュヴェには熟を加えた果実や熟成した果実の力強く複雑な香りが表現されている一方で、芳醇でなめらかなシャルドネから来る、繊細なバニラのタッチが際立つエキゾチックフルーツのアロマが加わり、フレッシュさと躍動感が表現されています。

豊かな糖に、ごくわずかの酸が見事に溶け合っているのが、このヴィンテージの目を見張るポイントでもあります。

BOIZEL
GRAND VINTAGE 2007

La robe vieil or aux nuances blond cendré, signe d'une belle maturité, est lumineuse et traversée de fines bulles persistantes. Les notes légèrement ambrées signent 7 années d'un patient vieillissement sur lies ayant permis une belle concentration des arômes et des saveurs. Le nez, ouvert et large, offre des notes gourmandes biscuitées aux accents de fruits secs (amande). De délicats parfums de fleurs, de fruits mûrs (abricot) et de réglisse confèrent à cette cuvée un caractère affirmé tout en subtilité dans une impression de douceur et de tendresse. La bouche est fraîche, vive, avec une belle franchise associée à une sensation de vinosité et de délicatesse

ボワゼル
グランヴィンテージ 2007

美しく歳を重ねた黄金色に輝くにしへのドレス、その浅黄色のブロンドの色合いは光り輝く様に細やかで、たゆまない泡が沸き立つ。

色合いは軽快な琥珀色に染められ、7年間の熟成の間に、芳香と風味を凝縮させていったことを感じさせる。

嗅覚は最大限に感知され、美食家を魅了する香りを漂わせる。その香りはアーモンドや乾燥させたフルーツの入ったビスケットの香りの様。花の繊細な香り、アプリコットなどの熟れた果実と甘草の香りはこのシャンパーニュの醸造に特徴付けている。

そして甘美なかぐわしさ、優しさを巧妙にも生み出している。爽やかで生き生きとした口当たり、風味と繊細さの織りなす感動をもたらす。

THIÉNOT CUVEE ALAIN THIÉNOT 2007

Accomplissement unique d'une année d'exception, la Cuvée « Alain Thiénot » n'est élaborée qu'à l'occasion d'un grand millésime. Issue d'un savant assemblage de 65% de Chardonnay et de 35% de Pinot Noir, elle signe un vin d'une grande maturité, synonyme de prestige. L'éclat délicat de sa robe dorée, un nez tout en saveurs subtiles exprimant des arômes pâtisseries de beurre et de praline, une bouche où se révèle la fraîcheur du millésime offrent un vin rond, long et volumineux qui s'exprimera pendant des années.

ティエノ キュヴェ・アラン ティエノ2007

キュヴェ・アラン ティエノは、特に優れた年にのみ造られる、究極のミレジメ。65%シャルドネ、35%ピノ・ノワールの比率で、素晴らしい熟成を遂げたプレステージの代名詞ともいえます。繊細な輝きを放つ黄金の色調、香りはバターのパストリーとプラリネをほのかに感じ、口に含むと豊かで多次元的なボリューム、長くまろやかなミレジメの複雑さが一気に広がります。