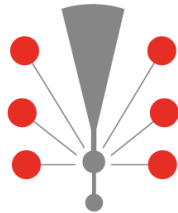


ORDRE DES COTEAUX
DE
CHAMPAGNE



Les Champagnes

GRAND CHAPITRE DE NAGOYA

HOTEL NAGOYA CASTLE

29 NOVEMBRE 2018

BILLECART-SALMON
CUVÉE ROSÉ BRUT

A l'oeil 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。

CANARD-DUCHÊNE
CUVÉE V

Issu d'un assemblage de 60 % de Pinot Noir, 30 % de Chardonnay et de 10 % de Pinot Meunier en provenance de grands crus tels qu'Ambonnay Ay et Chouilly, ce millésime extra brut est à la fois délicat et puissant. A l'oeil sa couleur est d'un or paille brillant et ses bulles fines et régulières. Le nez exprime des notes grillées évoluant ensuite vers des arômes de pâtisserie, de citron cuit et de fleurs blanches. Au palais l'attaque est fraîche et printanière et la finale longue, persistante et savoureuse

カナール・デュシェーヌ
キュヴェV

アンボネ、アイそしてシュイイのグランクリュの村から生み出されるエクストラ・ブリュットのこのキュヴェは、ピノノワール60%、シャルドネ30%、ピノムニエ10%のアッサンブラージュの賜物であり、優美でいて力強い特徴があります。色調は輝きを帯びた麦わら色であり、繊細な泡が揃って立ち昇ります。香りはロースト香に始まり、ケーキのようなお菓子やレモン、白い花の香りへと変化していきます。すっきりとした爽やかな印象ながらフィニッシュは長く深い余韻が残ります。

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・エルネール
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%から造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。

DELAMOTTE
BLANC DE BLANCS

Cette cuvée uniquement composée de Chardonnay des Grands Crus de la Côte des Blancs est ample et d'une grande délicatesse. Ce vin généreux et d'une douce effervescence, surprend par sa rondeur minérale. Le nez exhale des senteurs florales, d'agrumes et d'angélique accompagnées d'une pointe de gingembre. En bouche, les notes finales sont celles de biscuit et de croûte de pain. Cette cuvée est la définition même du Champagne issu de terroirs crayeux, en s'aérant il dévoile la complexité qu'il puise de ses lies.

ドゥラモット
ブラン・ド・ブラン

コート・デ・ブランで生産されたグランクリュのシャルドネのみで造られたこのキュヴェは、洗練されていてふくよかです。芳醇でいて優しい泡が立ち昇るなか、丸みを帯びたミネラル感が訪れます。花の芳香、柑橘、アンゼリカの香りが立ち昇り、ほんの少しの生姜の香りが漂います。口に含むと終盤にビスケットやパンの香りが感じられます。このキュヴェは白亜の石灰質土壌のテロワールから生み出されるシャンパーニュそのものであり、その複雑さを見事に表現しています。

GATINOIS
Aÿ GRAND CRU 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. Cette cuvée dévoile une belle robe jaune aux reflets de miel. Son bouquet est complexe, composé 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
アイ・グラン・クリュ
ブリュット レゼルヴ

名高きグラン・クリュ、アイ村は、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や熟成感もお楽しみいただけるシャンパーニュです。

JACQUESSON
CUVÉE #741

De manière à préserver l'identité distincte de ses cuvées au fil des années, la Maison de Champagne Jacquesson élabore chaque année une nouvelle cuvée 7XX. Ainsi l'excellente vendange 2013 a donné naissance à la Cuvée 741, issue d'un assemblage des Chardonnay d'Avize et des Pinots Noir d'Aÿ classés Grand Cru. Cette cuvée exprime la noblesse d'un grand terroir. Ce vin offre un nez gourmand et puissant, sa bouche est vive, tendue et d'une belle minéralité. Il s'agit d'un extra brut. Le dosage à 1,5g le gaine juste comme il le faut et lui confère un équilibre souverain.

ジャクソン
キュヴェ #741

収穫した年ごとに変わる個性をはっきりと表現するために、メゾン・ジャクソンでは毎年、700 シリーズとして新しいキュヴェを造っています。素晴らしい出来となった2013年のキュヴェ741は、特級アヴィズ村のシャルドネとアイ村のピノノワールの見事なアッサンブラージュの賜物です。テロワールの高貴さを表している偉大なキュヴェです。香りは芳醇で力強く、口当たりは生き生きとしていて伸びやか。その素晴らしいミネラル感は、まさにエクストラ・ブリュットです。最小のドサージュは比類なきバランスのキュヴェを生み出しています。

G.H.MUMM
CUVÉE RSRV BLANC DE BLANCS 2012

Elaborée exclusivement à partir de Chardonnay récolté à Cramant, classé Grand Cru à 100%, ce millésime 2012 révèle un vin à la fois crémeux et vif. La robe est claire et lumineuse. Les bulles sont légères et délicates. Au nez, le vin révèle des notes de fleurs fraîches, de citron et de fruits frais. L'attaque en bouche est particulièrement fine et s'accompagne d'une minéralité subtile. La finale riche et expressive est d'une grande onctuosité.

G. H. マム
キュヴェ RSRV ブラン・ド・ブラン 2012

クラマンのテロワールで造られる100%グラン・クリュのシャルドネだけで造られたキュヴェです。2012年のヴィンテージは、クリーミーで活発な要素があります。色調はクリアで輝きがあり、気泡は軽く繊細。アロマは花の香り、レモン、新鮮な果実の香りが感じられます。口に含んだ時のアタックは繊細で、ミネラルをかすかに感じ、表情豊かなフィナーレでクリーミーさが感じられます。

NICOLAS FEUILLATTE
CUVÉE PALMES D'OR
BRUT 1999

Ce millésime est un grand vin, noble et élégant. Il représente le savoir-faire de Nicolas Feuillatte. La robe jaune ivoire abrite des bulles fines et délicates. Le nez, complexe, exprime des arômes de fleurs d'aubépine et d'acacia, de miel. Quelques notes de gingembre et de poivre ainsi que des fruits rouges ajoutent une certaine subtilité à l'ensemble. En bouche, l'attaque franche et vive révèle une extrême minéralité. La finale, imposante, offre une belle longueur.

ニコラ フィアット
キュヴェ パルムドール
ブリュット 1999

このヴィンテージは、素晴らしいシャンパーニュであり、高貴でエレガントです。ニコラ・フィアットのノウハウが現れています。色調はアイボリー調の黄色で、細かく繊細な泡が立ち昇ります。アロマは、サンザシの花、アカシア、はちみつ。生姜と胡椒、赤い果実のアロマが、さらに表情を豊かにしています。口に含むと、アタックは率直でいきいきしていて、はっきりとしたミネラル感があります。印象的で美しい余韻が続きます。

PAUL GOERG
BLANC DE BLANCS VINTAGE 2007

Cette cuvée composée uniquement de Chardonnay présente à l'œil des reflets argentés agrémentés de bulles persistantes et fines. Le premier nez est clair, précis, exprimant des touches d'agrumes et de fruits blancs suivis d'arômes de raisins secs, de moka et de notes toastées qui en font un vin complexe. En bouche, l'attaque vive, fraîche et citronnée offre une belle minéralité suivie de touches épicées. La finale est longue et moelleuse.

ポールグール
ブラン・ド・ブラン 2007

シャルドネのみで造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ており、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を炒った香りを放ちます。口に含むと最初は生き生きと、次第にフレッシュなレモンの香りが広がり、後に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。

POMMERY
CUVÉE LOUISE 2000

Cette cuvée d'exception présente une robe jaune pâle à reflets verts. L'effervescence est vive et d'une grande délicatesse. Ce vin nous ouvre les portes d'un univers de pureté et de transparence associé à une fraîcheur printanière. Les arômes d'agrumes frais se mêlent aux senteurs de fleurs blanches et de fruits blancs relevées par des pointes d'épices. En bouche, tout l'attendu olfactif s'y révèle avec une rare homogénéité. Cette cuvée est d'un équilibre parfait et d'une élégance convoitée. La finale infinie est fraîche et d'une belle suavité.

ポメリー
キュヴェルローズ 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繊細さを表します。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 2007

Elaborée à partir d'une sélection des plus grands terroirs de la Côte des Blancs classés Grand Cru, cette cuvée est une ode au Chardonnay. Ce millésime séduit par l'élégance de sa robe dorée arborant de brillants reflets verts tandis que la précision du cordon met en valeur la finesse et la persistance des bulles. L'attaque en bouche est vive et se déploie sur de savoureuses notes citronnées dans un équilibre tension-acidité parfait. Le développement se poursuit sur une belle densité, offrant une matière gourmande et ample sans jamais alourdir le palais. La fraîcheur minérale qui accompagne toute la dégustation s'étire jusque dans la longueur d'une superbe finale, subtile association d'acidité et de rondeur sur des notes rappelant la gourmandise du beurre salé.

テタンジェ
コント・ド・シャンパーニュ
ブラン・ド・ブラン2007

グランクリュ格付けのコート・ド・ブランの中でも、厳選された畑で造られたこのキュヴェは、まさにシャルドネの神髄です。優美な黄金色から放たれる緑の輝きを纏いながら、絶え間なく昇っていく繊細な泡に心が奪われます。はっきりした口当たりは、レモンのごとく絶妙な酸味とのバランスを保ち、続いて濃縮された豊かな味わいが口の中に広がります。長く続く爽やかなミネラル感の後に訪れる至高のフィニッシュは、まろやかさと酸味が結びついた塩バターを彷彿とさせ長い余韻が残ります。

BRUNO PAILLARD
BLANC DE BLANCS 1999
DÉGORGEMENT AVRIL 2011

Cette cuvée, très peu dosée, arrive directement de la Collection Privée de la Maison Bruno Paillard. Dernière récolte du siècle passé, 1999 se caractérise par sa maturité parfaite et sa générosité. Les raisins viennent du Domaine Bruno Paillard dans deux grands crus de la fameuse Côte de Blancs : Oger et Le Mesnil Sur Oger. Après 11 ans de maturation sur lies, ces Magnums ont été dégorgés en avril 2011 (cette information figure toujours sur les Champagnes Bruno Paillard). Sa robe est d'une couleur or-vert profonde et son effervescence encore vive bien que ses bulles soient de taille extrêmement fine. Le nez est dominé dans les premiers instants par des notes d'agrumes, de mandarine et d'amande, avant de révéler des nuances réglissées, d'écorces d'orange confites et de massepain. La fraîcheur, toujours bien présente, est équilibrée par une ample structure et une longueur persistante. L'étiquette a été illustrée par la peintre française Guillemette Schlumberger sur le thème : « Vivacité ».

ブルーノ パイヤール
ブラン・ド・ブラン 1999

極少量のドサージュを行ったこのキュヴェは、メゾン・ブルーノ・パイヤールのプライベート・コレクションによるものです。20世紀最後の年である1999年に収穫されたブドウの特徴である、芳醇さと円熟味をまさに体現しています。ドメヌ・ブルーノ・パイヤールの畑、コート・ド・ブランの中の2つのグランクリュ：オジェとル・メニル・シュール・オジェでブドウは収穫され、11年の熟成の後、このマグナムボトルは2011年4月にデゴルジュマン（澱引き）されています。非常に繊細ながらも生き生きとした泡が立ち昇り、ゴールドグリーンの色彩を放ちます。マンダリンやアーモンドの香りがまず広がり、甘草やオレンジの皮の砂糖漬け、マジパンのニュアンスが徐々に感じられます。爽やかさをベースとして、豊かなストラクチャーと持続性が見事な調和を生んでいます。エチケットはフランス人画家「ギヨメット・シュランベルジェ」の「活気」を用いています。

LOUIS ROEDERER
CRISTAL BRUT VINTAGE 2008

La cuvée Cristal est le fleuron de Louis Roederer. Créée en 1876, elle rassemble des Grands Crus de la Montagne de Reims, de la Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs. La robe d'une couleur ambrée révèle des reflets verts et orangés, l'effervescence est fine, régulière et dynamique. Le bouquet intense et complexe exprime des arômes d'agrumes confits, de fruits jaunes, de poire Williams, de pollen et d'amande grillée. L'attaque en bouche est immense. A la fois large et serrée, elle révèle une sensation tactile de liqueur roulant dans la bouche et qui se poursuit par une finale d'une pureté absolue, fraîche, tendue et ultra saline..

ルイ・ロデレール
クリスタル ブリュット ヴィンテージ 2008

キュヴェ・クリスタルは言わずと知れたルイ・ロデレールの花形です。このキュヴェは、モンターニュ・ド・ランス、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ、コート・デ・ブラン、のグランクリュが結集し、1876年に誕生しました。色調は、グリーンやダイダイ色を映し出す琥珀色を纏い、繊細で途切れることのないダイナミックな泡が立ち昇ります。柑橘類のコンフィ、黄色い果実や洋ナシのリキュール、花粉やグリンしたアーモンドなど、凝縮して複雑味を帯びた香りが広がります。口に含んだ時のアタックはとても強く、広大で伸びやかな印象と共に、口の中を踊り扇情的な感覚で魅せます。フィニッシュは極めて清らかで、爽やかさと伸びやかな張り、塩味へと導きます。

GRAND SIÈCLE
PAR
LAURENT-PERRIER

La nature ne donnera probablement jamais l'année œnologique parfaite, mais l'art de l'assemblage permet de rechercher cet absolu. Bien au-delà des meilleurs millésimes, Grand Siècle, est une innovation d'une exigence extrême. C'est faire le choix non pas d'une mais de trois années exceptionnelles qui doivent se compléter parfaitement, réunissant structure, finesse et fraîcheur. Ces années sont assemblées exclusivement à partir d'un choix de 11 des 17 Grands Crus de Chardonnay et de Pinot Noir de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Puissant et rond à la fois, ce grand vin d'exception offre une remarquable persistance aromatique ainsi qu'une alliance de force et d'élégance.

ローラン・ペリエ
グラン シェクル

自然からは完璧で最高のものを授かることは叶いませんが、アッサンブラージュ（ブレンド）という手法で、完璧かつ至高のシャンパーニュを造ることが可能だということを示してくれるシャンパーニュです。最高峰のミレジムであるグラン シェクルは、まさに至高のシャンパーニュを目指して模索した後、辿り着いた傑作と言えるでしょう。複数の年のヴィンテージをブレンドすることで完璧となり、繊細さとみずみずしさを生み出しました。17 のグラン・クリュのシャルドネの内 11 が選別され、コート・デ・ブランとモンターニュ・ド・ランスのピノ・ノワールが見事にブレンドされました。力強さとまろやかさの共存、この類稀で偉大なるシャンパーニュはアロマティックで力強さと上品さが絶妙に調和しています。

DEUTZ
CUVÉE WILLIAM DEUTZ 1999

Composée de 65 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay et de 10 % Pinot Meunier cette cuvée exceptionnelle présente une robe dorée et scintillante. Le nez délicat et intense développe des arômes 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 où 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 se prolongeant sur des notes 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、黄金の光を放って煌めいています。繊細で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、次第に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。口に含むと最初は生き生きしたフレッシュさが広がります。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。

DRAPPIER
MILLÉSIME EXCEPTION
2006

Mariage harmonieux du Pinot Noir 65% et du Chardonnay 35%, cette cuvée d'exception exprime à la fois fraîcheur et maturité, complexité et puissance.

Son nez à la fois riche et complexe rassemble des notes d'agrumes, de pain, de noisette et d'amandes. Une touche vanillée atteste de la forte proportion de Chardonnay tandis que la profondeur du Pinot Noir s'exprime sous forme de fruits rouges et de violette.

ドラピエ
キュヴェ・ミレジム・エクセプション
2006

ピノ・ノワール65%とシャルドネ35%の調和のとれたマリージュ。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、マルメロや熟したグレープ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。

PERRIER-JOUËT
BELLE ÉPOQUE ROSÉ 2007

Cette cuvée présente une robe de couleur légèrement rosée, obtenue grâce à la délicate macération des Pinots Noirs. L'assemblage fait la part belle aux Chardonnays (90%), une proportion plus importante que d'habitude pour la Belle Époque. Le Pinot Noir (10%) provient de Vertus, seul village à produire des raisins noirs dans la Côte des Blancs. Au nez, on découvre des notes de fleurs blanches, de pêche, de marshmallow et d'agrumes. En bouche l'attaque est vive et fraîche, suivie de notes plus rondes portées par une acidité équilibrée

ペリエ・ジュエ
ベルエポック ロゼ 2007

このキュヴェは、マセラシオンされた繊細なピノノワールにより、ふんわりしたピンク色のドレスを纏ったような姿をしています。そしてアッサンブラージュにより大事なパートを造るシャルドネ (90%)。これがベルエポックにとって一番大切な比率となります。ピノ・ノワール (10%) はヴェルチュというコート・デ・ブランの中で唯一黒ブドウを作っている村で造られています。白い花や桃、マシュマロや柑橘のようなアロマ。口当たりは、新鮮でエネルギーギッシュなアタックの後、まろやかさがバランスの取れた酸味を導きます。

THIÉNOT
CUVÉE 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。