

WINE SELECTION 8/28 CHAMPAGNE, FRANCE

①

次世代を担う夫婦のシャンパーニュ

375ml×2本セット

5,800円

<シャンパーニュ・キュイエ オリジネル 375ml>

- ・55%ムニエ、35%シャルドネ、10%ピノ・ノワール
- ・シャルキュトリーや白身の肉料理、魚介のカッペリーニ、子牛のカルパッチョやホタテの焼き物など

18世紀から続く伝統的なドメーヌ。合計6.5ヘクタールの畑はどの区画も素晴らしい立地と理想的な水はけのいい土壌。現オーナーのヴァンサン・キュイエ氏が改良を進め、有機農業への転換でHVE認証を取得している。香りは、繊細で複雑、最初は柑橘類のフルーティーさからゆっくりと花や植物の印象。味は、生き活きとしていて厚みもあり、プラムやマルロメの印象。



<シャンパーニュ・ド・スローヴェレ=ピエネ レゼルヴブリュット 375ml>

- ・40%ムニエ、55%シャルドネ、5%ピノ・ノワール
- ・チーズ全般、ビーフ・パイやアスパラとチーズのニョッキなど

家族経営のドメーヌで、2017年からは5世代目の娘エメリヌが受け継いでいる。2019年にはシャンパーニュの最も期待される若手醸造家に指名。減農薬農法によって8ヘクタールのブドウ畑を栽培。エメリヌはシャンパーニュ・キュイエのヴァンサンと結婚、今年息子を出産したばかり。典型的な3品種のシャンパンブレンドで、滑らかな味わいの中に、太陽が降り注いだムニエ種とはっきりしたシャルドネ種の酸のバランスが現れている。

②

シャンパーニュ・キュイエ ブラン・ド・ノワール サネティアン

(750ml)

8,000円

- ・ピノ・ノワール100%
- ・ホタテと魚のマリネのカルパッチョ、冷製肉料理、牛肉または子羊などの赤身の肉料理、チーズ

年間生産量が非常に少ない秘密のキュヴェ。滑らかで持続性のある泡。ピノ・ノワールをベースにしたシャンパーニュの特徴的な豊かさ、絶妙にバランスの取れた後味が持続する。常に先祖のノウハウと新しい技術の絶え間ない探求を組み合わせている。



③

シャンパーニュ・ド・スローヴェレ=ピエネ ブラン・ド・ブラン アンジュ(750ml)

13,500円

- ・シャルドネ100%
- ・アペリティフとしても、シーフードとの相性も抜群

アンジュはメゾンの創業者である、母方の高祖父の名前。2つのシャルドネの最高の区画からのブドウを使用。720本限定で、メゾンのノウハウの真のシンボルであり、フラグシップ・シャンパーニュ。記念したい瞬間に開けたい1本。バランスが取れていて滑らか。72ヶ月の長い熟成により、甘いブリオッシュの香りと、黄色い果実やヘーゼルナッツの香りが印象的。

