



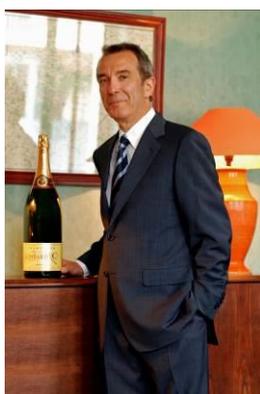
CHAMPAGNE

LOMBARD & C^{IE}

MAISON FONDÉE EN 1925

EPERNAY

シャンパーニュ・ロンバールの歴史



シャンパーニュ・ロンバールは1925年にロバート・アンドリユーによって創立されたシャンパンメゾンです。シャンパーニュ地方エペルネ市の中心地から少し離れた西側の丘の中腹に本社、醸造所、カーヴを構えており、ブドウ生産、醸造、熟成、瓶詰、出荷まで一貫して自社で行っている今では数少ない家族経営のシャンパンメーカーになります。

創業者のロバート・アンドリユーは先祖代々フランス南西部ガロンヌ地方で農業を営む家系出身で、南仏モンペリエの農学校卒業後、第一次世界大戦中にシャンパーニュ地方に動員されました。その時にシャンパーニュ地方に魅了され、戦後シャンパーニュ地方に戻り、自らシャンパンメーカーをエペルネの北にあるマジエンタ村に立ち上げました。その後エペルネに社屋を移した後も事業は繁栄し続け、1960年代に娘婿のフィリップ・ロンバールに引き継がれた後、1977年にフィリップの息子であるティエリー・ロンバールがシャンパーニュ・ロンバールの3代目に就任しました。創業から数々のシャンパンの銘柄を生産していましたが、90年代にティエリー・ロンバールは自らのブランドに集中する為、高品質のブドウを生産するプルミエ・クリュの畑の買収していきます。現在ロンバール家は10ヘクタールの畑をシャンパーニュ地方のモンターニュ・ド・ランス西部のパルニー・レ・ランス、ジュイ・レ・ランス、クロミエ・ラ・モンターニュ、ヴィルドマージュ、ギュオとヴァレ・ドゥ・ラルドウル、コット・デ・





バールに所有しています。そしてそのすべてのブドウ畑を現在オーガニックに転換中です。そしてロンバールはそれまでに培ったシャンパン製造技術で独自のスタイルを築き上げ、伝統と共に今も成長し続けています。

ロンバール家所有のブドウ畑の他、39のクリュ(村)から合計100ヘクタール分のブドウを買い付けており、その内25%はコット・デ・ブラン地区のル・メニル・シュール・オジェ、アヴィーズ、クラモン、シュイイ、モンターニュ・ド・ランス地区のヴェルズネ、アンボネ、ヴァレ・ド・ラ・マルヌのアイなどシャンパーニュ地方の中でも特に優れた最高のテロワールであるグラン・クリュ畑からブドウを買い付けています。

醸造家のクリストフ・ピトワは2007年からロンバールでのキャリアをスタートしました。彼はブドウの一次発酵の段階からすべてのブドウ果汁を畑ごとに分け発酵させ、各テロワールの特徴と本質を維持するための製法である「セレクション・パルセレール(単一畑選別)」にすることにしました。

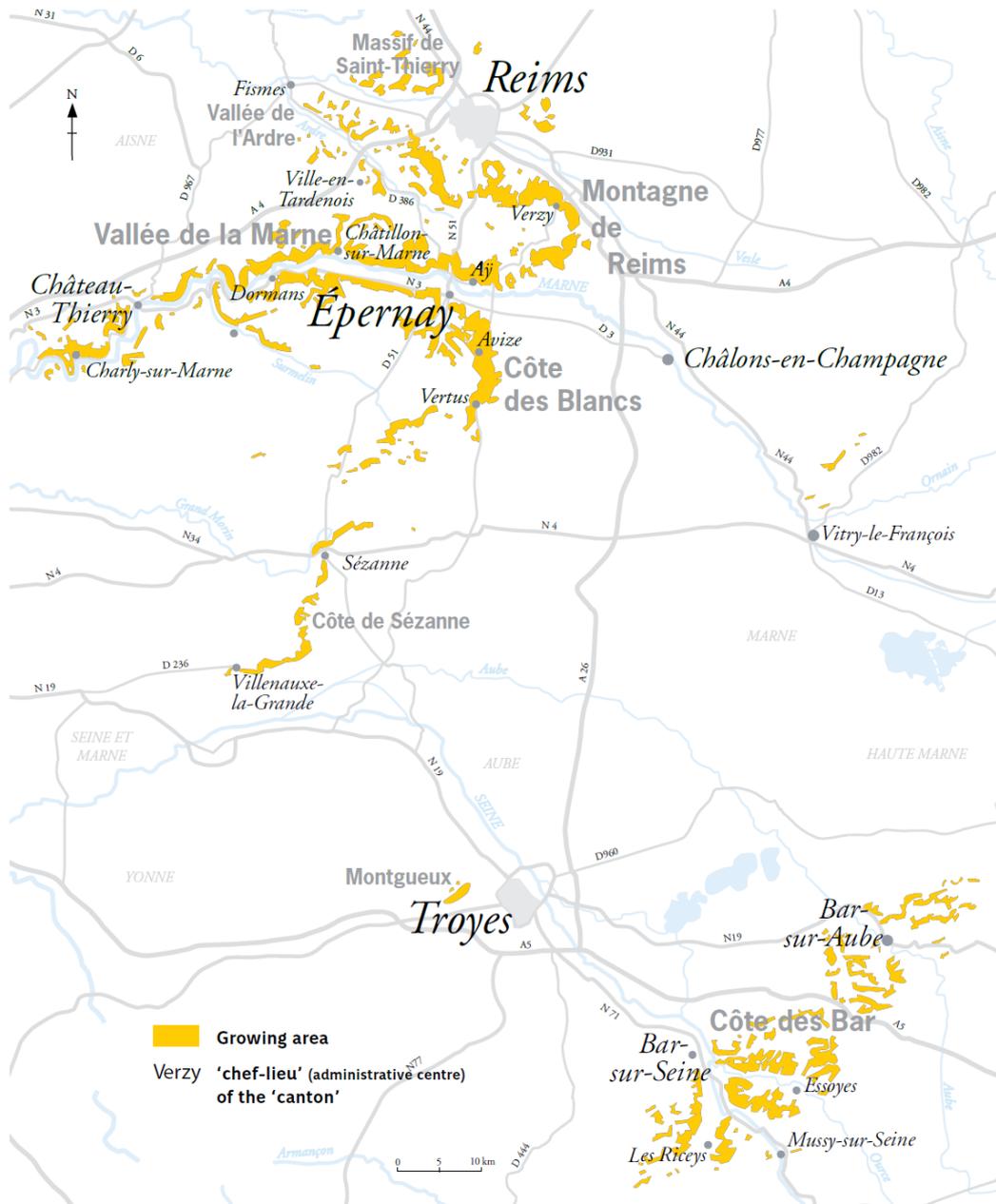
ロンバールのいくつかのキュベは、ワインをブレンドする前に600ℓのオーク樽で熟成させることにより、より豊満で複雑なワインしています。もちろんすべてのロンバールのシャンパンは一番搾りと呼ばれるキュベのみを使用しています。

そして一次発酵が終わった白ワインはロンバール社の地下2階に全長1.5km以上に渡って伸びている石灰質のカーブで最低でも24か月間、タナグラなどは60か月間じっくりと瓶内二次醗酵されます。

ロンバールのシャンパンのシャープさと強いミネラルド感はコット・デ・ブランのシャルドネから、そして繊細なフルーツと豊満な複雑さはモンターニュ・ド・ランスのピノ・ノワール、そしてそこにシャンパン造りへの情熱、知識、技術が加わり最高のシャンパンを日々造っています。



THE CHAMPAGNE WINE-GROWING REGION



The vineyards in Champagne are planted at altitudes of 90-300 metres, on predominantly south, east and southeast-facing slopes. Average gradient is around 12%, rising to nearly 60% in some areas.

Champagne's undulating to moderately steep terrain creates ideal vineyard sites that combine good drainage with optimum exposure to sunlight.

シャンパーニュ地方のブドウは主に南、東、南東向きの斜面の標高 90 ~ 300m の斜面に植えられています。平均勾配は約 12 度ですが、場所によっては 60 度のところもあります。

シャンパーニュ地方の適度な勾配の起伏の地形は、日光が最適で、良好な排水の理想的な組み合わせで最高なブドウ畑を形成します。

シャンパーニュ・ロンバード

クラシックシリーズ — プルミエ・クリュ&グラン・クリュ



エクストラ・ブリュット プルミエ・クリュ

40%シャルドネ、40%ムニエ、20%ピノ・ノワール。シャルドネはコット・デ・ブランから、ピノ・ノワールとムニエはモンターニュ・ド・ランスから来ています。アプリコットや黄桃の味わい、その後レモンやオレンジなどフレッシュな柑橘系フルーツのノートでアペリティブによく合います。



エクストラ・ブリュット プルミエ・クリュ ブラン・ド・ノワール

100%モンターニュ・ド・ランスのピノ・ノワールで作られたシャンパーニュ地方のテロワールを感じさせてくれるシャンパンです。ピノ・ノワール由来のレッドベリー系の味わいが特徴です。



ブリュット ロゼ プルミエ・クリュ

40%ピノ・ノワール（モンターニュ・ド・ランス）、60%シャルドネ（グローヴとヴェルチュ）のプルミエ・クリュのブドウと10%のピノ・ノワールはモンターニュ・ド・ランスのヴェルズネのグラン・クリュの赤ワインのブレンドです。フランボワーズやイチゴ、グロゼイユなど新鮮な赤いフルーツの味わいがエレガントで繊細なシャンパンを作りだしています。デザートだけでなく、スモークサーモン、ローズシュリンプにも味わいも色もすばらしい相性です。

クラシックライン - グラン・クリュ

グラン・クリュのブドウのブレンドで造られたシャンパン



ブリュット・ナチュラル グラン・クリュ

50%シャルドネ(コット・デ・ブラン)、50%ピノ・ノワール(モンターニュ・ド・ランス)のグラン・クリュのブドウのみブレンド。繊細に立ち上がる泡、ライムと白い花のノートにフレッシュオレンジ、ブラックベリー、キイチゴの後、オレンジピールとブラックチェリー、シナモンのタッチが、口の中に広く長く続きます。ブドウ本来の味わいをお楽しみいたくためドザージュがされていないドザージュ・ゼロの豊かでフレッシュな完璧なバランスのシャンパンです。うま味のある魚料理や天婦羅、生牡蠣にお勧めです。



ブリュット・ナチュラル グラン・クリュ ブラン・ドゥ・ブラン

このシャンパンは100%シャルドネで作られたコット・デ・ブラン由来の模範のようなグラン・クリュのシャンパンです。畑の内訳は50%ル・メニル・シュール・オジエ、25%シユイイ、15%アヴィーズ、10%クラモンで、エレガントでミネラル溢れるル・メニル・シュール・オジエのブドウは味わいにまろやかさを加えるためにマロラクティック醗酵のされておらず、600リットルの小型のオーク樽で6ヶ月の間澱熟成されています。ドザージュ・ゼロですのでそのミネラルの純度、軽やかな繊細さと切れ味の良さ、アカシヤなどの白い花のアロマとフレッシュなグレープフルーツの味わいの心地よい香りを帯びた繊細で力強いフルボディーはワイン愛好家をも納得させます。和食にももちろん合いますが、子牛肉、ホタテ貝と共にクリーミーな料理とも相性が良いです。ミネラル感と持続的に続くナッツ系の心地よい香りを帯びた繊細で力強いフルボディーをお楽しみください。



ブリュット グラン・クリュ ヴィンテージ 2008

60%シャルドネ、40%ピノ・ノワールの2008年という素晴らしい年に収穫されたグラン・クリュのブドウのみをブレンドして造られています。フレッシュなオレンジの柑橘系のアロマにジンジャーのようなスパイス感、洋ナシの重厚な甘みが加わります。最後に焼いたブリオッシュの香ばしい甘さが優雅な味わいを醸し出す、完璧なヴィンテージシャンパンです。牛肉など赤身肉、チーズ、フォワグラ・ポワレなどしっかりとしたフランス料理との相性は抜群です。

ヴィラージュシリーズ - グラン・クリュ

シャンパーニュ地方の最高品質のグラン・クリュのブドウ、大地のカテロワール、そして造り手の技術と情熱の3つの融合で完成したロンバールの新シリーズ“ヴィラージュシリーズ”
シャンパーニュ・ナチュラルの美味しさをお楽しみください。



ブリュット・ナチュラル グラン・クリュ ブラン・ドゥ・ブラン ル・メニル・シュール・オジェ

ル・メニル・シュール・オジェ村のグラン・クリュのシャルドネ 100%使用。ドザージュ・ゼロ。ミネラル豊富な石灰質とフリントストーンからなるテロワールの特徴を上手にとらえています。ブドウの木は南東の斜面に植えられ、ソルティーなミネラルを帯びる非常にエレガントでクリスピーなシャンパンです。



ブリュット・ナチュラル グラン・クリュ ブラン・ドゥ・ブラン クラモン

クラモン村のグラン・クリュのシャルドネ 100%使用。ドザージュ・ゼロ。ブドウの木は南南東の斜面に植えられ、粘土石灰質のテロワールが特徴です。エレガントな白い花のノートにシトラスのタッチのテイストです。



ブリュット・ナチュラル グラン・クリュ ブラン・ドゥ・ブラン シュイイ

シュイイ村のグラン・クリュのシャルドネ 100%使用。ドザージュ・ゼロ。ブドウは東向きの中腹の白亜質のテロワールに植えられています。奥行きのあるトーストとローストしたナッツの熟成した深みのポリュームのあるボディが口いっぱいに広がります。

ブリュット・ナチュラル グラン・クリュ ヴェルズネ

ヴェルズネ村のグランクリュのピノ・ノワール 80%、シャルドネ 20%。ドザージュ・ゼロ。テロワールはチョークとスリットで構成されています。ヴェルズネの名前は特に優れたグラン・クリュのピノ・ノワールの生産地として知られている小さな美しい村です。チェリーノートは跳躍するガラスのようで、エレガントでフルーティー、そして複雑。とてもバランスの良いシャンパンです。



タナグラ エクストラ・ブリュット グラン・クリュ

タナグラはロンバール社のシャンパン製造の技術を集結し造られたプレミアムラインです。“タナグラ”とは紀元前4世紀の古代ギリシャですべてハンドメイドで形成、色付けをされ作られていたテラコッタの人形です。

ロンバールのタナグラシリーズも昔ながらの製造方法で造られているのが特徴です。手摘みされたグラン・クリュのブドウのみを繊細さを出す長期間熟成に適した瓶口の細い専用ボトルで5年から8年の間シュールラット方式で熟成させ、澱抜きやラベル貼りまですべて手作業で丁寧に造られ、それは丹念な職人技といえるでしょう。



タナグラ ブリュット・ナチュラル グラン・クリュ

コット・デ・ブランのシャルドネ80% (内50%ル・メニル・シュール・オジェ、30%シュイイ)とモンターニュ・ド・ランスのヴェルズネのピノ・ノワールの20%のブレンドはこのドザージュ・ゼロのシャンパンのバランスの取れたハーモニーに大きな影響を与えています。ル・メニル・シュール・オジェとヴェルズネのワインの10%は12か月の間600ℓの木樽で熟成され、それはまろやかさと共に味わいに複雑さと深みを生み出します。



タナグラ ロゼ エクストラ・ブリュット グラン・クリュ

ヴェルズネの単一畑のグラン・クリュのピノノワールのみ100%使用。セニエ方式で醸造する職人芸ともいえる製造技のエレガントでとてもフレッシュなロゼシャンパンです。アロマの特性をより生かすために12か月間樽熟成されています。1ℓにつき2gの微量ドザージュは、エレガントでありながら力強くテロワール表現しています。年間900本生産のみ生産可能。細かく繊細な泡にパールのように輝くサーモンピンク色、フランボワーズやブラックベリーのアロマに続き、グローブやピンクペパーといったソフトスパイスが口に広がります。ブドウの品質、

ロンバール・コレクション
オールドヴィンテージ
特別な人のために、日のために

すばらしいシャンパンはボトルの中でよりすばらしく変化していくことを知っている私たちは知っています。その知識と技術をお見せしたいと考え、ロンバール家のプライベートワインセラーからコレクションをお出ししています。それはロンバール家の歴史そのものとも言えます。



オールドヴィンテージシャンパンは年によってボトルサイズ (750ml) が
マグナムサイズ (1500ml) になり、木製の特別なプレミアムギフトボッ
クスに入られています。数量に限りがありますので詳細はお問合わせ
ください。現在は 1996 年、1992 年、1990 年がリリースされています。

ロンバール社と数字

- 年間生産量 75 万本
- 100 ヘクタール分のブドウ買付
- 10 ヘクタール自社畑
- 17 グラン・クリュ内 13 買付
- 44 プルミエ・クリュ内 21 買付
- 販売先：
 - 50 % フランス国内 (15%エア-フランス、85%ワインチェーン、独立系ワインセラー、レストラン)
 - 50 % 輸出 (英国、オーストラリア、ニュージーランド、ドイツ、ベルギー、日本、タイ、アメリカ他)



CHAMPAGNE
LOMBARD