

CHAMPAGNE JACQUES DEFRANCE

シャンパーニュ・ジャック・ドウフランス

1910年創業以来、シャンパーニュの真髄、伝統と、独自性を常に求める。

ジャック・ドウフランスは、ピノ・ノワール銘醸地として名高い オーブ県Les Riceys レ・リセ村にドメーンを持つレコルトマン・マニピュランです。ブドウ栽培・醸造・販売の全てを家族で営んでいます。1960年代にその基盤を確立し、1991年に現オーナー生産者である4代目クリストフ・ドウフランス氏が、大規模な投資を行い、搾汁・醸造・ボトリングチェーン・倉庫機能を持つ新しいセラーを建設しました。ドウフランス氏は、平均樹齢30年以上のブドウを丁寧に育み、旨みを大切に3年以上の熟成をかけたシャンパーニュ造りを行っています。また稀少なロゼであるロゼ・デ・リセの生産も行っています。



ロゼ・デ・リセを紹介するクリストフ氏



栽培面積： 12ヘクタール
ピノ・ノワール 90%
シャルドネ 10%

Champagne Brut tradition シャンパーニュ ブリュット トラディション

70% ピノ・ノワール、30% シャルドネ。キンメリッジアン土壤に根付く、平均30年樹齢のブドウで構成されています。非常にデリケートで、美味しい酸味を感じる、力強く後口の長いシャンパーニュ。円熟した味わいを出すために、3年間以上の瓶内熟成を行っています。

参考上代 5,700 円(税抜き)

Champagne Rose Brut シャンパーニュ ロゼ ブリュット

ピノ・ノワール80%、シャルドネ20%。上記同様に平均30年樹齢のブドウで構成され、熟成も3年以上です。シャルドネからのフレッシュさと、赤果実香に満ちた、リセ村特有の、比較的色合いの濃さのある、力強さと繊細さが共存するロゼワインです。

参考上代 6,000 円(税抜き)



CHAMPAGNE



JACQUES DEFRANCE

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT



Rosé des Riceys

ジャック・ド・フランス ロゼ・デ・リセー

ロゼ・デ・リセーはシャンパーニュ地方で造られるロゼワインのA.O.C。ピノ・ノワールのみで造るスティール・ワインで、リセ・ヴィンヤードで製造されています。全体で5万本程の小規模なA.O.C.となっています。シャンパーニュで非発泡のワインは珍しく、3つのアペラシオンの中で、コトー・シャンプノワ、ロゼ・デ・リセーでしか造られていません。

フランスの言い伝えでは、ヴェルサイユ宮殿の建設に携わった、ロゼ・デ・リセー村出身者が多く、その村の出身者は何故か疲れ知らずで、良く働く為、ルイ14世は大いに感銘を受けたそうです。王自ら、彼らの秘訣を尋ねたところ、地元で愛されるロゼ・デ・リセーを献上。それが王宮御用達のワインの1つとなったそうです。

ブドウ品種：ピノ・ノワール100%

土壌：粘土質、石灰質土壌

テロワール：アペラシオンの中でも南向きの最良の丘。熟成度の高い、最高の状態でブドウを収穫する為、収穫は遅め。

醸造：セラーに運ばれて来たブドウを選別。タンクで発酵させる前に20%程度のブドウを部分的に破碎。通常のシャンパーニュで造られるロゼの製法（ロートリング）とは異なり、黒ブドウを使用し、直接圧搾法を行います。その際、マストを初日から何度もテイastingし、タイミングを見極めています。また、液引き方法も伝統的な手法を用いており、その工程が大変重要になっています。液引きのタイミングが早いと、「ロゼ・デ・リセー」特有の味わいを引き出せず、逆に遅すぎると完全な赤ワインになってしまいます。圧搾後、フリーランジュースと圧搾した果汁をブレンドさせ、アルコール発酵を行います。ボトリング前にオーク樽で数か月熟成させます。

内容量：750ml/6入り

参考上代：5,900円（税抜き）

JANコード：3513350720100

テイastingコメント：

琥珀色にきらめくダークピンクの色合い。ヴァニラのニュアンスをまとった、ブラック・チェリー・ジャム、完熟したプラムの香りと共に甘草の味わいが広がります。仄かなタバコの香りと共に、ペースト状のマルメロ（ばら科の落葉高木）香も感じられ、心地よいアタックの中に、上品で滑らか、重厚なピノ・ノワールの味わいとローズやスミレのニュアンスも感じられます。

料理との相性：

白身肉、家禽肉（食用マッシュルームを添えた鶏肉）やチーズ類（シャウルス、Champs、Mussy、熟したヤギのチーズ）との相性抜群です。

東亜商事株式会社 酒類事業部

住所：〒101-8530 千代田区神田司町2丁目19番地

TEL：03-3294-4075 FAX：03-5280-9855 <https://wine.toashoji.com/>