



*Champagne*

**FRERE JEAN FRÈRES**

PREMIER CRU

シャンパーニュ”フレールジャン・フレール”は、テタンジェの設立者、ピエール・テタンジェの長男であるギー・テタンジェの孫、ギョーム、リチャード、ロドルフ・フレールジャン・テタンジェの3人が2005年、コート・デ・ブランのグローブ村に設立。

自分たちが生まれ育った地域であるコート・デ・ブランの極上シャンパーニュを世の中に紹介したいと、プルミエ・クリュ、グラン・クリュのみを生産しています。





醸造責任者は、自身でもピエルソン・ウイテカーというシャンパーニュブランドをもつディディエ・ピエルソン氏。

同氏は5世代続くシャンパーニュの生産者の息子としてコート・デ・ブランの小さな村、アヴィズで生まれ育ちました。そして30年以上もの間、ブドウ生産者、ワインメーカーとしてシャンパーニュの生産に携わり続け、自身のブランドはもちろん、多くのシャンパーニュメーカーの手助けをしてきました。

フランスで最もスパークリングワインの生産に精通しているとして知られる同氏はシャンパーニュのみならず、フランスやイギリスのスパークリングワインの生産者のコンサルタントとしても活躍しております。

フレールジャン・フレールのシャンパーニュは、澱と一緒に最低でも5年間の熟成期間を経ており、より複雑味のあるものとなっております。

また、テロワールの特徴をはっきりと出すべく、使用しているブドウはすべて同じ地域、同質の土壌の畑から収穫されたものに限定しております。(因みに、使用しているシャルドネはコート・デ・ブラン、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエはグローブ村で収穫されたものです。)

こだわりのシャンパーニュは早くも世界中のソムリエに高く評価され、フランスの有名3ツ星レストラン『ジョルジュ・ブラン』のハウスシャンパーニュとして提供されています。



# Brut Premier Cru NV

フレールジャン・フレールのエンブレムともいえるシャンパーニュ。  
豊穣なテロワールをそのままに表現した逸品。

使用しているブドウは、コート・デ・ブラン地方のシャルドネ50%、グロヴ地方の  
ピノ・ノワール30%、ピノ・ムニエ20%。

ドサージュは6,5g/Lとプルミエール・クリュのブドウのクオリティがより引き立つ  
さっぱりした仕上がりになっています。

熟成期間は5年。

芳醇でエレガントなブリュットは口の中で心地よく弾け、豊かでパワフルながらも  
決して過度ではない洗練されたクレシェンドを奏でます。

洋梨やリンゴ、スパイス、、蜂蜜、プリオッシュ、など濃厚な香りのパレットをもつ  
このシャンパーニュは、焼きリンゴやドライフルーツから始まり、次第に蜂蜜やアーモンドへと変  
化してゆく風味を楽しむことができます。

2007年のフランス最高ソムリエに選ばれ、ミシュラン3ツ星を獲得しているジョルジュ・ブラン  
のチーフ・ソムリエでもあるファブリス・ソミエ氏曰く、「この神々しいシャンパーニュは食前酒か  
らデザートまで、全ての瞬間に楽しむことができ、食事そのもの、そしてその時間をより楽しいも  
のへと変化させてくれる。」



# Blanc de Blancs NV Premier Cru

コート・デ・ブラン地方のシャルドネのみから造られたこの特別なキュヴェは、オート・キュイジーヌのためのシャンパーニュといえるでしょう。

熟成期間は5年で、年間生産量は約6000本。

ドサージュは7g/L。

フレッシュなシトラスの風味とフローラルな風味、そして熟成したシャルドネのもつグ  
リルのような風味が見事に調和しています。  
軽やかで力強さのさのあるチョーキーなミネラル分により、フレッシュでこの上ないエ  
レガントさがいつまでも持続します。

世界的に有名なシャンパーニュの評論家であるRichard Juhlin氏曰く、『今手に入る究極のブロン・ド・ブロンのひとつである。』



# Blanc de Blancs 2007 CUVÉE DES HUSSARDS Premier Cru

グローブ村にある最初に購入した畑に育つ樹齢50年の古樹から収穫されたブドウのみを使用。

熟成期間は7年で、年間生産量は僅か3000本。

琥珀色で煌めくボディにごく繊細な、時折少し力強い、さんざめく気泡が立ち上る様子はまさにグルメにとって至福の瞬間です。

香りはリンゴ、洋梨、アプリコット、桃などの濃厚なタッチから、サフランやカレーのスパイシーなタッチへと変わり、軽やかで香ばしいアロマがアクセントになっています。フルボディでパワフルな味わいはクリーミーで繊細な気泡に包まれています。

2007年のフランス最高ソムリエに選ばれ、ミシュラン3ツ星を獲得しているジョルジュ・ブランのチーフ・ソムリエでもあるファブリス・ソミエ氏曰く、「女王を誘惑できるようなエレガントなシャンパーニュである。」



# 導入レストラン

- LE GEORGES BLANC - Paris (\*\*\*)
- L'AMBROISIE - Paris (\*\*\*)
- LES PRÉS D'EUGENIE - Eugénie-les-Bains (\*\*\*)
- BOCUSE - Lyon (\*\*\*)
- LE BERASATEGUI - San Sebastian (\*\*\*)
- LE DORCHESTER - Londres (\*\*\*)
- ATELIER CRENN - San Fransisco (\*\*\*)
- LE GRAND VÉFOUR - Paris (\*\*)
- LES ÉTANGS DE COROT - Ville d'Avray (\*\*)
- L'HEXAGONE by Mathieu Pacaud - Paris (\*\*)
- LA GRAND'VIGNE SOURCES DE CAUDALIE - Martillac (\*\*)
- LE BONBON - Bruxelles (\*\*)
- L'HEDONE - Londres (\*\*)
- LE CHALET DE LA FORÊT - Bruxelles (\*\*)
- COI RESTAURANT - San Fransisco (\*\*)
- TÊTEDOIE - Lyon (\*)
- L'ESCARGOT - Puteaux (\*)
- AKRAME - Paris (\*)

\*印はミシェランの星の数





*Champagne*  
**FREREJEAN FRÈRES**  
PREMIER CRU

