



— Champagne —
FRERE JEAN FRÈRES
PREMIER CRU

ミシュラン星付レストランも絶賛！！ 最高品質シャンパン

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で、豊穡なテロワールをそのままに表現した逸品です。

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50%。

ドサージュは6.5g/Lとプルミエ・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、ブリオッシュ、など濃厚な香りのパレットを持っています。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・キュイジヌのためのシャンパーニュといえます。

村：アヴィーズ、クラモン(グランクリュ) & グロヴ(プルミエ・クリュ)

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ののような風味が見事に調和しています。軽やかで力強さのあるチャ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ラン・ド・ブランのひとつである。』

ROSE Brut Premier Cru 2009



コート・ド・ブランのグランクリュとプルミエクリュの畑のブドウのみ使用して造られるロゼシャンパーニュはシャルドネ60%・ピノ・ノワール40%のセパージュ比率です。

2009年ヴィンテージのブドウの一番絞りのみ使用、マロラティック発酵し8年間熟成させるこのシャンパンはわずか2000本のみ限定生産です。

赤いベリー系の果実味・最後にラズベリーのヒントなど複雑な香りが漂い、味わいはスモモやトーストされたブリオッシュ感など大変複雑な味わいとなっています。

食前酒・シーフード料理の相性は抜群で、またチョコレートなどのデザートともよく合います。

Blanc de Blancs NV Grand Cru



このキュヴェに使用されているブドウは古木から収穫されたブドウであり、一番古い樹は1926年のものとなっております。コート・ド・ブランのグランクリュの畑シャルドネを100%使用しています。(90%クラモン・10%アヴィーズ&オジェ)

2008年と2009年のブドウがメイン。一番絞りのみ使用、7ヶ月間オーク樽にて熟成し、2010年8月から地下セラーにて熟成。マロラテック発酵を行う。年間生産量8000本。

厳選された古木から丁寧に収穫されたブドウは、8年間の長い歳月を経て、まるみを帯びたシルクのようなのど越しにトーストされたアーモンドや繊細な泡による僅かなスパイスやバニラカスタードクリームのような複雑なニュアンスが感じられます。

EXTRA BRUT Premier Cru 2006



コート・ドブラン地方のプルミエ&グランクリュの畑の40年以上の古樹から収穫されたブドウを使用

シャルドネ50%・ピノ・ノワール50%。

熟成期間は11年で、年間生産量は6000本。
一番絞りのみ使用、マロラティック発酵は行う。

シャルドネからくる繊細とフレッシュ感、ピノ・ノワールからくる柔らかさと熟成を感じます。
非常に長い年月を経たこのヴィンテージは非常に豊で複雑なアロマが特徴です。

乾燥した砂糖づけの果実や熟したフルーツの香り、コンテチーズのグジュールや仔牛の肉などによく合います。

Blanc de Blancs 2008 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しています。
村：グローヴ(プルミエ・クリュ。ボランジェの畑の横)

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、アピコット、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、ミシェラン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 - Eugé nie-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 (*)



*印はミシュランの星の数