

# シャンパーニュ すべて飲みたい1438本

日本で買える、飲める320ブランド

安田まり 著 遠藤利三郎 監修



## はじめに

日本におけるシャンパーニュは新時代を迎えた。

他の酒類の消費が伸び悩む中、シャンパーニュの輸入量は確実に増加し、2017年には12,873,000本もの莫大な量が輸入され、我が日本はアメリカ、イギリスに次ぐ世界第3位のシャンパーニュ消費大国となった。今や至る所でシャンパーニュを飲むシーンを日常的に見かける様になり、シャンパーニュといえば12月にしか売れなかった時代からみると隔世の感がある。まさにシャンパーニュ新時代を迎えたと言える。

『シャンパーニュ～すべて飲みたい1438本』は『シャンパーニュデータブック』の改訂版であり、これで第4版となる。第1版を出版した2007年はリーマンショック以前の好景気に支えられ未知のメゾン(シャンパーニュ・メーカー)が続々と日本に登場した時代であった。当時急速に増えたメゾンは文字通り玉石混合で、決して褒められた品質ではないものも多数輸入されていた。そのため日本の市場は混沌状態にあり、消費者は混乱していた(わたし自身も!)。その様な背景にあって日本に輸入されているメゾンを網羅したデータブックの必要を痛感したのであった。しかしいざ下調べを始めると、とてもではないが私一人でする様な情報量ではない。一度は諦め掛けたが、シャンパーニュ研究者である故小林史高氏に相談したところ快く協力を引き受けてくださり共同執筆という形で出版に至った。氏の献身的な協力がなかったらこの本は存在しなかった。第3版からは安田まり氏に著者はバトンタッチし、今回の新版も調査、執筆のすべてを安田氏が行っている。膨大なデータを収集・整理するには、シャンパーニュへの揺るぎない愛情なくては不可能である。安田氏には敬意と感謝の念を抱かずにはいられない。

現在、日本のシャンパーニュ市場は、RM(レコルタン・マニピュラン)だったらなんでも良いと言った狂乱状態を卒業し、今や生産形態はどうであろうと冷静に品質を比較する時代に入ったのではないだろうか。その様な中で『シャンパーニュデータブック』の存在はますます重要性を帯びたものとなっている。

1930年代にアルマン・ルソーやジョルジュ・ルミーなどにより始まったブルゴーニュの生産者元詰め運動は、長き歳月を経てシャンパーニュ地方におけるRMの台頭という現象に及んだ。安定した大手NM(ネゴシアン・マニピュラン)と数多くの才気溢れるRMの競合は、シャンパーニュの品質向上とスタイルの多様化を飛躍的に促している。今我々は百花繚乱のシャンパーニュを眺めながら造り手の個性の違いを楽しめるという、なんとも幸運な時代に生きているのだ。

本書を手掛かりに専門家や愛好家の手によりシャンパーニュの研究が進み、良質なシャンパーニュがますます普及する一助となれば幸いである。

最後に、古くからの良き友人でありシャンパーニュを心から愛した小林史高氏の好きだった言葉をシャンパーニュを愛するすべての人に贈りたい。

*C'est parce qu'on est différents qu'on est tous bien.*

みんな ちがって みんな いい。

遠藤 利三郎

## 2 はじめに

## 4 シャンパーニュ用語集

## 8 業態別登録記号

## 9 シャンパーニュメゾンMap

## 14 本書の見方

## 15 日本で買える、飲める シャンパーニュメゾン320紹介

## 250 ヴィンテージチャート

## 253 索引

## 260 掲載ワインの問い合わせ先

## 263 あとがき

## コラム Column

## 44 シャンパーニュのブドウ品種

## 83 シャンパーニュの日本市場

## 142 シャンパーニュの世界遺産 —— その1

## 146 シャンパーニュの世界遺産 —— その2

## 160 シャンパーニュの世界遺産 —— その3

## 219 多彩なシャンパーニュ造りの手法

## 249 泡のあるワインの誕生

Amour du Champagne 

## シャンパーニュ用語集

### ◆ 栽培に関する用語

#### グラン・クリュ / プルミエ・クリュ Grand Cru / Premier Cru

シャンパーニュ地方では、ACシャンパーニュに認定されている村すべてに80～100パーセントというパーセンテージ表記による格付けを決めている。100パーセント格付けの17村は「Grand Cru」(グラン・クリュ)と呼ばれ、90～99パーセント格付けの村は「Premier Cru」(プルミエ・クリュ)と呼ばれる。このパーセンテージは1989年まで採用されていたブドウの公示価格の比率を意味する。公示価格はネゴシアン(ワイン商)側の代表者と栽培農家側の代表者による「団体交渉」のような会議で決定されていたが、その際、決定される価格はグラン・クリュのブドウの価格のみで、そのほかのブドウの価格はそれぞれの村のパーセンテージに従って自動的に決まった(例えば100パーセントクリュのブドウが1kg当たり500円だとすると、90パーセントクリュのブドウは450円、80パーセントクリュのブドウは400円)。現在では、公示価格制度は廃止されたが、グラン・クリュの村から産出されたブドウのみで造られたシャンパーニュのラベルには「Grand Cru」、90パーセント以上の村から産出されたブドウのみで造られたシャンパーニュには「Premier Cru」と記載してもよい。

#### ビオロジック Biologique

正式にはビオロジック農法。化学合成農薬や化学肥料を一切使用しない農法。国際有機農業連盟に加盟している108カ国により法的な基準も定められており、ビオロジックを名乗るには各認証団体の認証が必要。

#### ビオディナミ Bio-dynamique

正式にはビオディナミ農法。オーストリアの人智学者、ルドルフ・シュタイナーの思想に基づく有機農法の一つで、天体、特に月の運行に基づいて作られた曆に従い農作業を行う。化学肥料、化学合成農薬は一切使用せず、その代わりにノコギリ草や水晶、牛の角などを使用することにより、自然のバランスを取り、大地の力を最大限に引き出す。その効果については科学的には証明されていないが、世界中に信奉者が増えつつあり、シャンパーニュ地方でもRMを中心として実践する造り手が増えている。

#### リュット・レゾネ Lutte Raisonnée

「減農薬農法」「環境保全型農法」などと訳される。どうしても必要な際にのみ必要最低限の化学合成農薬や化学肥料を使う農法。

### ◆ 醸造に関する用語

#### 压榨 Pressurage

シャンパーニュ地方では4000kgのブドウから合計2550ℓを搾ってよいと法律で定められている。以前はそのうちの1番搾りとして搾った2050ℓを「Tête

de Cuvée」(テート・ド・キュヴェ)または「La Cuvée」(ラ・キュヴェ)と呼び、2番搾りとして搾った500ℓの果汁を「Première Taille」(プルミエール・タイユ)または「Taille」(タイユ)と呼んでいたが、現在は4000kgのブドウから2550ℓまで搾ってよいという規定だけで、法律上は1番搾り、2番搾りという名称は存在しない。しかし現場では以前のまま「1番搾り」「2番搾り」と果汁を分けているところが多く、「1番搾り」の部分のほうが上質なので、2番搾りはシャンパーニュの原料としては使用しないという造り手も多い。

#### アサンブラージュ Assemblage

さまざまな原酒を、目指す酒質になるようにブレンドすること。それにより、そのブランドらしい味わいをデザインする。

#### ティラージュ Tirage

シャンパーニュの製造工程において、原酒に「瓶内2次発酵のための酵母」と「蔗糖を溶かし込んだワイン」を添加し、瓶詰めすること。この「蔗糖を溶かし込んだワイン」を「Liqueur de Tirage」(リキュール・ド・ティラージュ)という。この際に瓶に付けるフタとして、現在は通常王冠が使われている。

#### デゴルジュマン Dégorgement

瓶内2次発酵を終えた後に生ずるオリを瓶口まで集めた後、取り除く作業。機械で行うところが多いが、伝統的な手作業で行うところもある。

#### ドザージュ Dosage

デゴルジュマンの後、目減りしたワインを補うためにワインを添加すること。この際、蔗糖を混ぜたワインを添加することがほとんどで、狭義ではこの際の「糖分添加」を指すため、糖分の含まないワインを添加する場合「Non Dosé」と呼ぶこともある。またドザージュの際に使用される糖分を含んだワインを「Liqueur d'Expédition」(リキュール・デクスペディション)または「門出のリキュール」と呼ぶ。

#### マロラクティック発酵 Fermentation Malo-lactique

ワイン中のリンゴ酸を、乳酸菌が乳酸と炭酸ガスに分解する発酵のこと。日本では英語「Malo-lactic Fermentation」の頭文字を取って「MLF」ということが多い(仏語ではFML)。鋭角的な酸味であるリンゴ酸に対し、乳酸はまるやかな印象になる。また、MLFを経ると複雑な香味が生じる。多くの造り手がMLFを行うが、回避する造り手もいる。

#### ルミュアージュ Remuage

瓶内2次発酵が終わった後、瓶内に生ずるオリを瓶口に集めるため、穴の開いた板を山形に組み合わせた「ビュトル」という道具に瓶を挿し、定期的に瓶を回しながら徐々に瓶を上下逆さまにしていく作業。現在はジロパレット(ジャイロパレット)という機械で行うところも多い。手によるか、機械によるかは、造り手の規模とは関係ない。

## ヴァン・ド・レゼルヴ

Vin de Réserve

貯蔵してある良年産の原酒。シャンパーニュ地方は気候が不安定なため、良年のブドウから造られたワインを貯蔵しておき、ほかの年の原酒にアサンブラージュするのが一般的。貯蔵する器は通常ステンレスタンクだが、大樽や小樽、マグナム瓶など、造り手の考えによっていろいろなケースがある。数年分を貯蔵していることが多いが、造り手によっては10年分以上を持つところ、またソレラ・システム\*を採用しているところなど多様である。

\*収穫年別の複数の器に原酒を保存し、一番古い原酒の入った器から瓶詰めし、減った分を次に古い原酒の器より移す、その減った分をまた次に古い原酒の器から移す、という作業を繰り返す原酒の貯蔵方法。数年分の味わいが自動的にアサンブラージュされる。スペインのシェリー醸造で行われることで有名。

### ◆ 熟成に関する用語

#### マチュラシオン・シュール・リー

Maturation Sur Lie

瓶内のオリと一緒に熟成すること。「瓶内熟成」ともいわれる。瓶内に生じるオリは瓶内2次発酵の際に生じた酵母の死骸で、これが自己分解を起こし、アミノ酸となって液中に溶け出すことにより複雑な風味を造る。長ければ長いほど良いとされるが、科学的には未解明な部分が多い。

### ◆ シャンパーニュのタイプに関する用語

#### キュヴェ・プレスティージュ

Cuvée Prestige

造り手が、通常のラインナップとは別に造った高級品のシャンパーニュ。日本では「プレステージュ・シャンパーニュ」と呼ばれることが多い。その多くが「収穫年」を表示してあるが、なかには「ローラン・ペリエ」の『グラン・シエクル』のように、複数年の原酒をアサンブラージュしているものもあり、さらに単一年のブドウから造られているにもかかわらず、あえて「収穫年」を記載しない場合もある。単品ではなく「モエ・エ・シャンドン」における『ドン ペリニオン』のようにシリーズになっているものもある。すべての造り手に必ずあるものでもなく、また「クリュッグ」のように「すべての商品がプレスティージュ」というところもある。いずれにしても法律で決められた定義や規制はなく、造り手が独自の判断で決めている。

#### ノン・ミレジメ

Non Millésimé

ラベルに「収穫年」を記載していないシャンパーニュの一般的な呼び方。「Non Vintage」(ノン・ヴィンテージ)とも呼ばれるが、ラベルに「Non Vintage」とか「Non Millésimé」と記載してあるわけではなく製品の名称にもこのような言葉はない(この本では「収穫年」を表記していないものに便宜上「NV」と記載した)。また「収穫年」が記載されていない場合は必ず複数年の原酒が使われているということでもなく、単一年の原酒を使用している場合も「収穫年」を記載していない場合もある。「収穫年」を記載しない場合のマチュラシオン・シュール・リーは最低15カ月。

## ミレジメ

Millésimé

そもそもは原料となったブドウの「収穫年」のことだが、収穫年がラベルに記載されているシャンパーニュのことも指す。「Vintage Champagne」(ヴィンテージ・シャンパーニュ)とも呼ばれるが、実際のラベルの多くには「Vintage」という言葉は記載されず、「Millésimé」という言葉とともに西暦による「収穫年」が記載されていることが多い。「収穫年」を記載する場合、ドザージュに使用される以外の原酒は単一年に収穫されたブドウから造らなくてはならず、マチュラシオン・シュール・リーを最低3年間経ることが法律で義務付けられている。

#### ブラン・ド・ブラン

Blanc de Blancs

白ブドウのみを原料に使ったワインを指す。シャンパーニュの専門用語ではない。シャンパーニュの場合は、通常シャルドネ100パーセント。

#### ブラン・ド・ノワール

Blanc de Noirs

黒ブドウのみを原料に使ったワインを指す。シャンパーニュの専門用語ではない。シャンパーニュの場合は、通常ピノ・ノワールまたはピノ・ムニエのどちらか、あるいは両方で100パーセント。

## ロゼ

Rosé

シャンパーニュのロゼの製造法には2通りある。一つはマスト(発酵中の果汁)に黒ブドウの果皮および種を漬け込んだままアルコール発酵させ、アルコール発酵の途中で果皮と種を取り除く方法で、「セニエ法」または「マセラシオン法」と呼ばれる。

もう一つは瓶詰め前の原酒の段階で、白ワインに赤ワインを添加してから瓶内2次発酵を経るもので、「アサンブラージュ法」と呼ばれる。この方法はEUでのロゼワインの製造方法としては禁じられているが、シャンパーニュを含むスパークリングワインでは認められており、それらのロゼの多くがこの方法で造られている。またEU以外の国でも、スパークリングワインのロゼのほとんどが同様に造られている。

### ◆ その他

#### ビオディヴァン

Biodivin

ビオディナミを実践する生産者の組合。

#### デメテール

Demeter

18カ国に支部があるビオディナミ農法の認証団体。

#### エコセール

Ecocert

フランスの世界最大級のオーガニック製品認証団体。

## 業態別登録記号



現行法規に従い、シャンパーニュのラベルには、シャンパーニュ委員会認可済を証明する生産者の業態別登録記号と登録番号が必ず表示されている。業態を表す登録記号には以下の8種がある。

### **NM** Négociant Manipulant (ネゴシアン・マニピュラン)

ネゴシアン兼醸造業者のこと。原料(ブドウ、果汁、原酒)を他社から購入し、シャンパーニュを造る個人または法人。大手のほとんどはこれに属する。自社畑を所有しているところもある。

### **RM** Récoltant Manipulant (レコルトン・マニピュラン)

ブドウ栽培業者兼醸造業者のこと。自社畑のブドウのみでシャンパーニュを造る。

### **CM** Coopérative de Manipulation (コオペラティヴ・マニピュレーション)

生産協同組合のこと。組合員が栽培したブドウでシャンパーニュを造り、組合ブランドとして出荷する。現在最大手は「ニコラ・フィアット」。

### **RC** Récoltant Coopérateur (レコルトン・コオペラトゥール)

ブドウ栽培業者兼協同組合員のこと。加入している組合から製造過程の原酒を買い取り、シャンパーニュを製造販売する。または出荷の準備ができたシャンパーニュを買い取って、自社ブランドとして販売する。

### **SR** Société de Récoltant (ソシエテ・ドレコルトン)

ブドウ栽培業者団体のこと。同じ団体に属する会員の畑で収穫されたブドウでシャンパーニュを造る。

### **ND** Négociant Distributeur (ネゴシアン・ディストリビューター)

ネゴシアン流通業者のこと。瓶詰めされた完成品を購入して、自社のラベルを貼って販売する。

### **MA** Marque d'Acheteur (マルク・ダシトゥール)

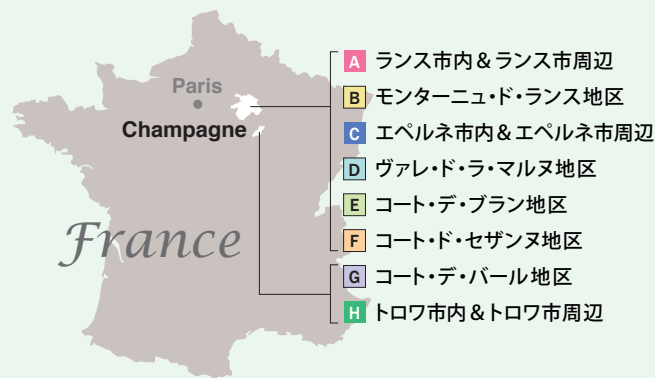
顧客の要請により、顧客名で造るブランドのこと。レストランやホテルなどのプライベートブランドとして、いずれかのシャンパーニュ製造業者に依頼して製造させるもの。「リッツ」「タイウヴァン」など

### **R** Récoltant (レコルトン)

製造業者でも協同組合員でもない農家が、自身の畑で収穫したブドウを、ネゴシアンに製造委託して、シャンパーニュを製造してもらう。

## シャンパーニュメゾン原産地 MAP

シャンパーニュ地方のブドウ栽培地域を8エリアに分け、メゾンごとの所在地を印した。※MAは表記せず



- A** ランス市内&ランス市周辺
- B** モンターニュ・ド・ランス地区
- C** エペルネ市内&エペルネ市周辺
- D** ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区
- E** コート・デ・ブラン地区
- F** コート・ド・セザンヌ地区
- G** コート・デ・パール地区
- H** トロワ市内&トロワ市周辺

### **B** モンターニュ・ド・ランス地区

アラン・クヴルール	サティ・マロ	フレネ・ジュイエ
アリストン・ジャン・アントワヌ	サヴァール	プロワイエ・ジャックマール
アルーシュリー・ペルスヴァル	ジェイ・エム・ラブリュイエール	ペウ・シモネ/ペウ・シモネ
アルヌド・ボーフォール	シャルトーニュ・タイエ	ペルスヴァル=ファルジュ
アルモンド・ド・ブリニャック	ジャンソン・エ・フィス	ベルナル・ブレモン
アルロー	シャルル エドシック	ベレッシュ・エ・フィス
アンドレ・ボーフォール	シャルル・オルバン	ポール・クルエ
アンドレ・クルエ	ジャン・ヴェッセル	ポール・サティ/
アンリ・ショーヴェ	ジャン・ラルマン・エ・フィス	ヴィルジル・ポルティエ
アンリ・ピリオ・フィス	ショードロン・エ・フィス	ポール・ルイ・マルタン
イヴ・ルーヴェ	ジュール・ラサール	ポール・デテュヌ
ヴィルマール	ジョルジュ・ヴェセル	ポール・バラ
ヴーヴ・クリコ・ボンサルダン	スゴンテ・シモン	マイイ・グラン・クリュ
エグリ・ウーリエ	ダヴィット・レクラパール	マチュエ・ブランセ
エドモン・バルノー	ダニエル・デュモン	マリー=ノエル・ルドリュ
エティエンヌ・ルフェーヴル	ティエリー・ウーリ	マルゲ
エマニュエル・ピトワ	デボルド・アミオー	マルゲイヌ
エマニュエル・プロシェ	ドゥラヴェンヌ ペール フィス	ミシェル・アルノー・エ・フィス
エリック・ロデズ	ニコラ・マイヤール	ミシェル・ドゥミエール
L.オブリ・フィス	パスカル・マゼ	ミッシェル・ジャック
カナル・デュシェーヌ	パトリック・ステイラン	ミシェル・フォルジェ
ガストン・コラール	バロン・ドールヴェルニュ	ムーゾン・ルルー・エ・フィス
ガルデ	ピエール・バイヤール	モーリス・ヴェッセル
ギー・チボー	ピエール・ルブッフ	モンマルト
キャティア	ピエールソン・キュヴリエ	ユレ・フレール
クリスチャン・ブザン	フォルジェ・プリモン	ルブルー・ブネ
クリュッグ	ファル・B・ド・ボーフォール	ロジェ・クーロン
クレモン・ペルスヴァル	ブノワ・ライエ	リュシアン・ロゲ
ケナルデル&フィス	フランソワ・スゴンテ	
コント・ド・プリモン	フレデリック・マルトレ	

## A ランス市内 & ランス市周辺

アンリオ	ジャック・ピカル	パロン・ド・ロスタヤイルド
アンリ・ド・ヴェルレーヌ	シャルル・デュ・ロワ	ピーロート & マーテル
ヴァーヴ・ペレティエ	ジョベール・ジラルダン	ブルーノ・パイヤール
エドシック・モノポール	ツァリーヌ	ボメリー
エルネス・ラペノー	ディアマン	マキシム・ブラン
コント・ド・ダンピエール	ティエノー / ティエノ	メゾン・マム
コント・ド・ラモット	テタンジェ	ランゾン
ジェローム・プレヴォー	ド・カステルノー	ルイ・ロデレール
ジーバー	ドゥモアゼル	ルイナール
ジャカル	パイバー・エドシック	

## C エペルネ市内 & エペルネ市周辺

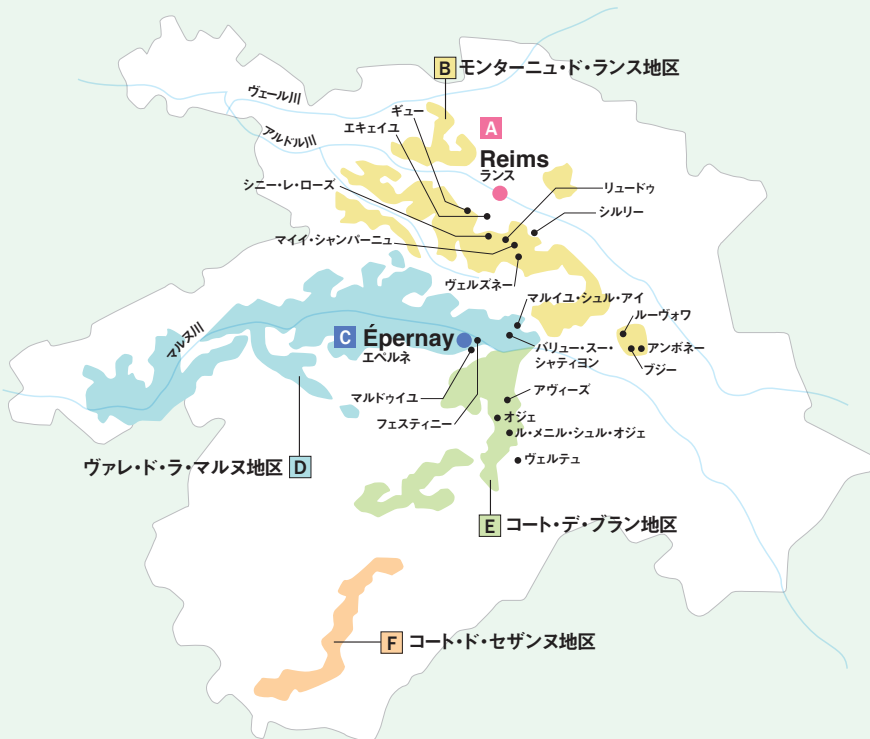
アルフレッド・グラシアン	ドゥ・ヴノージュ	ボワゼル
ギイド・サン・フラヴィー	ドン・ペリニオン	モエ・エ・シャンドン
ゴドメ	ニコラ・フィアット	ラミアブル
ジャクソン	ベスラ・ド・ベルフォン	R&L ルグラー
ジャンソン・バラドン	ペリエ ジュエ	ルネ・ブリッセ
ジャマール	ボームン・デクレイエール	ロンパール
ジョゼ・ミシェル・エ・フィス	ボジエ・ジュエット	ラエルト・フレール
セロス・バジョン	ボル・ロジェ	

## E コート・デ・ブラン地区

アサイールクレール・エ・フィス	ジャンシーラ	ブチ・エ・バジャン
アグラパール	ジャンパーニユド・ラ・ルネサンス	ブチジャン・ピエンヌ
アンリ・ド・ヴォージャンシー	ジャン・ルイ・ヴェルノン / ジャン・ルイ・ヴェルニオン	フランク・ボンヴィル
アンドレ・ジャカール	ジャン・ベルネ	ブリュン・セルヴネイ
ヴァザール・コカール	ジャン・ミラン	ブルーノ・ミシェル
ヴァルニエ・ファニエール	ジャン・ピエロン・レグリース	ペルトワ・モリゼ
ヴァーヴ・フルニ	ジ・ピエロン・レグリース	ペルトワ・ルブラン
ヴォワラン・ジュメル	ジャン・イヴ・ルグロン	ベルナール・ペルトワ
エティエンヌ・カルサク	スエナン	ベルナル・レミー
エルヴェ・デュボワ	ゾエミ・ド・スーザ	ポール・グール
ガストン・テリックブール	ディエポルト・ヴァロワ	マンドワ
ギイ・シャルルマーニュ	デュヴァール・ルロワ	ミシェル・ゴネ
ギイ・ラルマンディエ	ド・スーザ・エ・フィス	ミシェル・チュルジエ
クリストフ・マルタン	ドゥ・カントナール	ミッシェル・ロクール
クリスチャン・ブルモー	ドゥラモット	ムニエール・ボネ
グロンニエ	ドヤール・マエ	ラルマンディエ・ベルニエ
クロード・カザルス	ドント・グレル	ランスロ・ピエンヌ
コラン	ナポレオン	ランスロ・ロワイエ
コンテス・ラフォン	パスカル・ドケ	リュエル・ペルトワ
サロン	パスカル・アグラパール	ルイ・マッサン
J-M セレック	ピエール・カロ・エ・フィス	ルコント・ペール・エ・フィス
ジモネ・ゴネ	ピエール・ジモネ・エ・フィス	ローノワ・ペール・エ・フィス
シモン・セロス	ピエール・ベテルス	ロジェ・ブイヨン・エ・フィス
ジャック・セロス	ピエール・モンキユイ	ロペール・シャルルマーニュ
シャピユイ	ピエール・ルグラー	ロペール・モンキユイ
シャルル・ブジョワーズ		

## F コート・ド・セザンヌ地区

ジョノー・ロバン	ノミネ・ルナール	ルグレ & フィス
ティエリー・トリオレ	ボワルヴェール・ジャック	ユリス・コラン



## D ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区

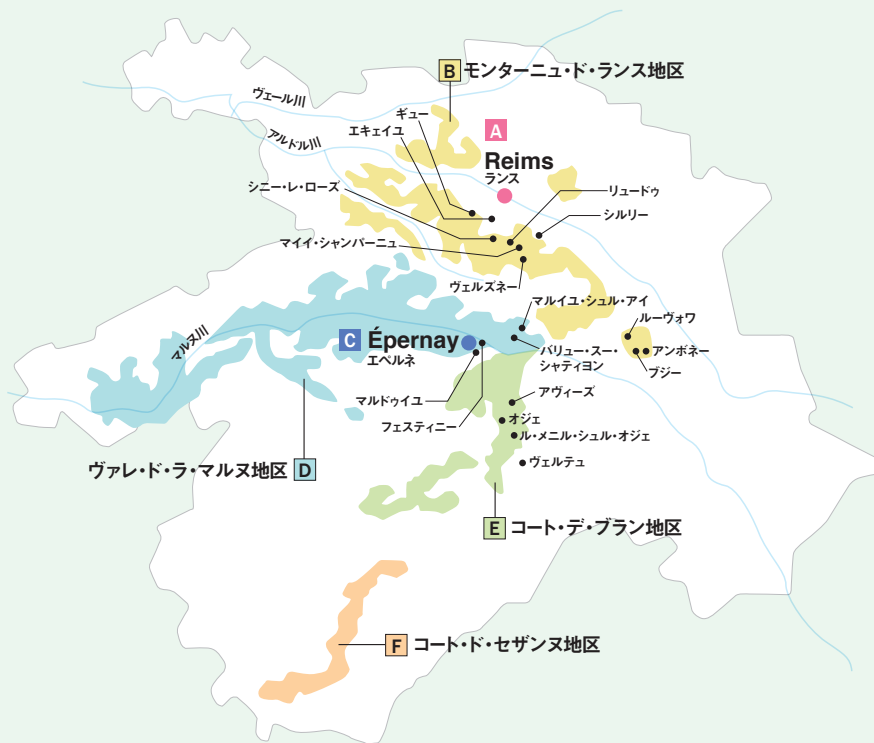
アラン・ナヴァール	ゴネ・メドヴィユ	ピエール・ミニョン
アンドレ・ロジェ	コレ	ビルカール・サルモン
アヤラ	サルモン	ピノ・シュヴォシエ
アリストン・ジャン・アントワヌ	J.コンテ・ペール・フィス	フィリップ・ガメ
アンリ・ゲートルブ	ジェラルド・グラシオ	フィリポナ
アンリ・ジロー	シャルリエ・エ・フィス	フォルネイズ・ヴォワザン
ヴーヴ・オリヴィエ・エ・フィス	ジャン・ノエル・アトン	フランク・パスカル
ヴァンサン・ブリアール	ジョセフ・ペリエ	フランソワーズ・ペテル
エミュー・ルクレール	ジョリー・シャンパーニュ	ペ・ゲール & フィス
オーギュスタン	ジョルジュ・ラヴァール	ボランジェ
ガストン・シケ	タルラン	ポール・ベルトロー
ガティノワ	ダヴィド・クートラ	マンジャン
ガブリエル・ブテ	ティエリー・レンヌ	ユック・ペール・エ・フィス
クリストフ・ミニョン	ドゥッツ/ドゥーツ	ラリエ
クリストフ・ルフエーヴェル	ドビ	リバルール・レニエ
ゴセ・ブラバン	ドルヴァン・ノワック	リシャル・フリニオー
ゴッセ	パトリス・マルク	ルイ・キャステール
コラル・ピカル	パニエ	ルネ・ジョフロワ
ゴビヤール・エ・フィス	パロン・アルペール	ローラン・ペリエ

## G コート・デ・バール地区

アルノー・ド・シューラン	ジャン・ジョスラン	マリー・クルタン
アラン・レオ	ジャック・ドゥフランス	ポール・ダンジャン
アレクサンドル・ボネ	シャトー・ド・ブリニ	ルー・ベアティトゥディネム (シモン・ドゥヴォー)
ヴァレリー・フリゾン	ジャン・ローラン	ローズ・ド・ジャンヌ
ヴァンサン・クーシュ	デュファール	マリー・ドゥメ
ヴーヴ・シュルラン	ドラピエ	ユブシュヴラン
ヴェット・エ・ソルベ	ドゥヴォー	リシャル・シュルラン
エリック・シュレイバー	ピエール・ジェルベ	ルネ・ジョリー
クリスチャン・エティエンヌ	ブラシャン・シャピユ	ロペール・バルビション・ エ・フィス
クリスチャン・セネ	フィリップ・ゴネ	ロワイエ・エ・フィス
グルエ	プティ・カミュザ	
シモン・ドゥヴォー	フルーリー・ペール・エ・フィス	
シャスネ・ダルス	ボゼール	

## H トロワ市内 & トロワ市周辺

ジャック・ラセーニュ	ドノン
セルジュ・マチュー	リュペール・ルロワ



## 本書の見方

### ◆ データの内容について

本書は日本に継続的に輸入されているシャンパーニュブランド320のデータブックである。データはシャンパーニュを取り扱う輸入業者が提供する情報をもとに作成した。輸入業者からの情報がない場合、一部は直接メゾンに対して聞き取り調査をした。データは2018年5月現在のもの。

### ◆ 掲載順について

メゾンの正式名称でアルファベット順に記載されている(編集の都合により前後しているものも若干ある)。また索引ではカタカナ表記で五十音順に掲載している。

② メゾンの業態 ※詳細は8ページ参照

① メゾン名原語  
カタカナ表記  
※シャンパーニュ、ドメーズの表記は省略

④ 所在地、TEL、FAX、URL

⑥ 代表者、醸造責任者、メゾンデータ

⑦ 生産者情報

⑧ 日本に輸入されているアイテム数  
※基本的には、ヴィンテージ違い、容量違いは含まない。  
※スタイルワインは含まない。  
※9アイテムを越えた分は下方に列挙した

⑨ 取り扱い輸入業者、または購入可能店舗(問い合わせ先)  
※260~262ページに問い合わせ先一覧を掲載

⑩ アイテムデータ

※基本的には元詰め開始年、もしくは提携年など

RM 1930年創業

EGLY-OURIET  
エグリ・ウーリエ

9 et 15 Rue de Trépaill 51150 Ambonnay  
Tel. 03 26 57 00 70 Fax. 03 26 57 06 52  
www

代表者 Francis Egly  
醸造責任者 Francis Egly

生産データ 自社畑の総面積/11.7ha 自社畑比率/100% 年間出荷量/6.8万本  
見学について 見学/不可 予約/- 対応可能な言語/-

生産者情報  
1930年、モンターニュ・ド・フランス地区アンボネー村に設立。1990年、4代目自営。当たる当主のフランス・エグリが継承した際、ほとんど無農薬有機栽培に転換。96年よりブルゴーニュの有名ネゴシアン、ドミニク・ローランに権の使い方を伝授され、新樽発行を始めると品質改善を図った。ドサージュは最高でも3~4.5g/l程度。アヴィーズ村にある「ジャック・セロス」の当主アンセルム・セロスと交流が深い。赤ワイン「コート・ド・シャンブワ・グランド・クリュ・アンボネー・ルー・ジュ」(オーブンブライス・PN100%/ヴァンパッション)もある。

日本に輸入されているアイテム 6 問い合わせ先(株)ヴァンパッション・サンリパティエ(株)

Premier Cru Vignes de Vrigny Brut NV  
ブルミエ・クリュ・ヴィーニユ・ド・ヴリニエ・ブリュット  
▼ PN100% ▼ オープンブライス(ヴァンパッション)/7875(サンリパティエ)

Brut Tradition Grand Cru NV  
ブリュット・トラディション・グラン・クリュ  
▼ PN75% Ch25% ▼ オープンブライス(ヴァンパッション)/8925(サンリパティエ)

Grand Cru Rosé Brut NV  
グラン・クリュ・ロゼ・ブリュット  
▼ PN60% Ch40% ▼ オープンブライス(ヴァンパッション)/1260(サンリパティエ)

Grand Cru Extra Brut NV  
グラン・クリュ・エクストラ・ブリュット  
▼ PN60% Ch40% ▼ オープンブライス(ヴァンパッション)/12600(サンリパティエ)

Grand Cru Blanc de Noirs Vieilles Vignes NV  
グラン・クリュ・ブラン・ド・ノワール・ヴィエイユ・ヴィーニユ  
▼ PN100% ▼ オープンブライス(ヴァンパッション)/16800(サンリパティエ)

Grand Cru Brut 2000  
グラン・クリュ・ブリュット  
▼ PN100% ▼ オープンブライス(ヴァンパッション)/16800(サンリパティエ)