

白泡～フランス



ソレイヴィ・ブランドブラン・メリニャック

神の雫にも登場した、注目スパーク。コク豊かで厚みのある味わい。
シャンパンを発明したドン・ペリニオンと並んで世界で最も有名なスパークのスコ腕が造った一本。

辛口

すっきり

コク

¥2,750

国: 仏 ボルドー
葡萄: アイルン・ユニブラン



ジャンバルモン・ブランドブラン・ブリュット

雑誌で高評価の“ジャン・バルモン”概念にとらわれないスパークリング。
ユニ・ブランと、アイルンをブレンド。二つの品種が見事に調和したフレッシュ&フルーティーな味わい

辛口

すっきり

¥2,850

国: 仏
葡萄: アイルン・ユニブラン



ポール・シャンブラン・ブランドブラン

雑誌「ワイン王国」で、印象に残る10本に選ばれた一本
熟成感・クリーミーな泡・バランスの良さ。ハイコストパフォーマンスです！

辛口

さわやか

¥2,950

国: 仏
葡萄: ユニブラン



フルツテル・ブランドブラン・プロヴァンス

20世紀のはじめからサロン・ド・プロヴァンスでブドウ栽培を始めた古い生産者。
イキイキとしたフレッシュな青リンゴのような香り、エレガントでやさしい口当たり。爽やかな印象。

辛口

すっきり

¥2,950

国: 仏 プロヴァンス
葡萄: ユニブラン



ブルエット・プレステージ・ブランドブラン・ブリュット

フランス ボルドー地方で作られる、シャルドネ100%、シャンパーニュ製法の本格派。
フレッシュな果実味と酸味が心地よく、泡立ちも美しい。

辛口

樽

¥3,250

国: 仏 ボルドー
葡萄: シャルドネ



クレマンド・ロワール・シャート・ド・ロレ

シャンパーニュのグラン・メゾンで経験を積んだ醸造家がシュナン・ブランのピュアな魅力の表現にこだわった一本。
糖度の高い果実を得るべく、収穫を遅くし、2倍の熟成期間で造られた。

いちおし

辛口

すっきり

¥3,650

国: 仏 ロワール
葡萄: シュナンブラン



クレマンド・ジュラ・マルセルカブリエ

スイスとの国境にあるワイン産地「ジュラ地方」。
瓶内二次醗酵を行う本格派、余韻にとっても複雑味がある。

辛口

すっきり

¥3,750

国: 仏 ジュラ
葡萄: シャルドネ



クレマンボルドー・シャンヴェルメイユ

シャンヴェルメイユ・ブランドはヨーロッパ諸国のセレブ達に、幅広く長年愛されるブランド
質の良い泡、はちみつやアカシアの香り。フレッシュでミネラリー。ほどよい酸味が絶妙なバランス。

辛口

さわやか

¥3,750

国: 仏 ボルドー
葡萄: セミヨン



クレマンドリムー・レ・クレムノス・ド・メーヌロレンス

クオリティ重視のクレマン・ド・リムーを代表する造り手、ドメーヌ・ジ・ロレンス。二番搾りは一切使用せず、
一番搾りのキュヴェだけを扱う贅沢な造り。瑞々しい果実味とクリーミーな舌触り。絶妙なバランス

香り◎

辛口

¥3,850

国: 仏 リムー
葡萄: シャルドネ・シュナンブラン



クレマンタルザス・オルシュヴァイレール

アルザスの中でも、抜群の知名度と、産み出すワインの質の高さに定評があるオルシュヴァイレール
高いミネラル感を持つ締りの良さ、果実味も充実しており、きめ細やかな泡はもちろん、素晴らしい質感

辛口

すっきり

¥3,950

国: 仏 アルザス
葡萄: ピノブラン



クレマンド・ジュラ・フィリップミツシエル

瓶内2次発酵で、長い伝統を受け継ぎながら品種とテロワールを最大限に表現。
明るい果実味が前面に出てクリーミーな泡が特徴。

辛口

すっきり

¥3,950

国: 仏 ジュラ
葡萄: シャルドネ・ピノワール



ヴーヴレイ・マルクブレディフ・ブリュット

1893年に創設された伝統あるメゾン、「マルク・ブレディフ」。ロワール地方で初めてシャンパーニュ製法を採用した。
果実味もしっかりしていて、高級感のある熟成香。気品のあるシャンパーニュを彷彿とさせる。繊細な泡立ちも魅力。

辛口

すっきり・熟成感

¥4,350

国: 仏 ロワール
葡萄: シュナンブラン



クレマンド・ブルゴーニュ・ヴーヴアンバル・タストヴィナーージュ

「ヴーヴ・アンバル」はクレマン・ド・ブルゴーニュ専業で、このAOCの年間総生産本数の40%を占める最大生産者。
シュヴァリエドタストヴァン(ブルゴーニュ利き酒騎士団)によって認められたワイン。これぞクレマン・ド・ブルゴーニュ

厚み

¥4,350

国: 仏 ブルゴーニュ
葡萄: シャルドネ・ピノ



ジャント・ヴィラレ・ブリュット・バロンフエンテ

バロン・フエンテ社はヴァレー・ド・ラ・マルヌ地区のシャルリ・シュル・マルヌ村に居を構えるメゾン。
口に含むとしなやかでやわらかく、酸味と厚みのバランスの良さが特徴的で、持続性のある泡と風味が見事・

複雑

厚

¥4,850

国: 仏 シャンパーニュ
葡萄: PM/CH/PN



アヤラ・ブリュット・マジュール

アヤラは、小規模家族経営で高品質を保ち続けるメゾン。2年半の瓶内熟成、さらに出荷まで4~6ヶ月間かける
ピノ・ノワールの持つ力強さと厚み、シャルドネのエレガントさが絶妙なバランス。

がっしり

¥5,950

国: 仏 シャンパーニュ
葡萄: PN/CH/PM



ルイロデレール・ブリュット・ブルミエ

200年以上家族経営を守り続けている名門シャンパーニュ・メゾン「ルイロデレール」。
ロシア皇帝に愛されたシャンパーニュ。ピノワール56%、シャルドネ34%、ピノムニエ10%。

ヤバイ

¥7,450

国: 仏 シャンパーニュ
葡萄: PN/CH/PM