

ラブリュイエール家のワイン造りの歴史は1850年にジャン・マリーがマコン地域のレ・トランでワイナリーを創立した時から始まります。1988年にブルゴーニュに足掛かりを得てムルソーのドメヌ・ジャック・プリウールの共同経営者となり、2012年よりシャンパーニュJ.M.ラブリュイエールを手掛けています。シャンパーニュJ.M.ラブリュイエールはレコルタン・マニピュランでグラン・クリュの畑にこだわりの、醸造はドメヌ・ジャック・プリウール同様ナディーヌ・ギュブランが務めています。最良の畑のブドウによるワインを19世紀のセラーにて長期熟成させ、偉大な複雑性をもつガストロノミーの為のシャンパーニュを生産しています。



Prologue (Lot 4) NV
プロローグ 10,500円



地方：シャンパーニュ (ヴェルズネ) 750ml 泡
原産地呼称：シャンパーニュAOC
品種：ピノ・ノワール69%、シャルドネ31%
醸造：30、50hlのタンクで区画ごとに仕込む。ステンレスタンクのみ使用、約3年半瓶熟成。ドザージュ0.8g

魅惑的な複雑さを持ち、焼き立てのパンと核果の果実のアロマが繊細なトーストの特徴に引き立てられて表れます。ほのかに感じるバターの特徴は柑橘類の風味と絡み合っ広がります。クリーンな味わいでしっかりとした骨格を持ち、快活で心地よいヴァニラとレモンの風味が広がります。

Page Blanche (Lot 3) NV
ページ・ブランシュ 15,000円



地方：シャンパーニュ (ヴェルズネ) 750ml 泡
原産地呼称：シャンパーニュAOC
品種：シャルドネ100%
醸造：30、50hlのタンクで区画ごとに仕込む。ステンレスタンクのみ使用、3年瓶熟成。ドザージュ1.6g/ℓ

ブリオッシュ、ほのかなスパイス、アカシアやボタンのようなフローラルのアロマと共に白桃と柑橘類の香りが広がります。とてもまろやかな味わいで、緊張感があり繊細でエレガントな泡沫と共に柑橘類、甘草、スパイス、レモンの特徴が良いミネラルと共に表れます。

Paradoxe 2016
パラドックス 15,500円



地方：シャンパーニュ (ヴェルズネ) 750ml 泡
原産地呼称：シャンパーニュAOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：手摘みで収穫し畑で選果。区画ごとに圧搾し醸造。ステンレスタンクのみ使用。3～5年瓶熟成。
ドザージュ0g/ℓ

力強く複雑で、チェリーや赤いベリー、プラムのアロマがアカシアや甘草、トースト香へと展開します。エレガントでストラクチャーのしっかりとしたスタイル。ヴェルズネーの土壌の特徴がよく表われたワインで、赤い果実や甘草、ミントの味わいから、美しい塩味を帯びた厚みのあるフィニッシュが長く続きます。

Anthologie Rosé (Lot 4) NV
アントロジー・ロゼ 13,200円



地方：シャンパーニュ (ヴェルズネ) 750ml 泡
原産地呼称：シャンパーニュAOC
品種：ピノ・ノワール87%、シャルドネ13%
醸造：30、50hlのタンクで区画ごとに仕込む。ステンレスタンクのみ使用、3年瓶熟成。ベースのプロローグにブジーのピノ・ノワールを6%ブレンド。ドザージュ3.2g/ℓ。

赤い果実やさくらんぼの種を感じさせる香りが上品にエキゾチックに加わります。生き生きとした繊細な舌触りには丸みがあり赤い果実の余韻を長く楽しめます。

