CHAMPAGNE
BENOÎT DÉHU
VIGNERON CONTEMPORAIN À FOSSOY

Champagne Benoît Déhu
シャンパーニュ・ブノワ・デウ

ヴァレ・ド・ラ・マルヌのフォソワで1787年からブドウ栽培を続けてきたデウ家の8代目ブノワ・デウが2011年に設立したワイナリーです。マコンの大学でワインを学び、ボランジェで5年間販売に携わった後、2004年に家業に参加。理想とするレコルタン・マニピュランを実現すべく4 haの畑でオーガニック及びビオディナミ農法を実施。樽へのこだわりも強く、所有する森の木から樽を製造し発酵・熟成に使用。テロワールを尊重しブドウ本来の味わいをストレートに表現するためMLF無し、ドザージュ無しを貫いています。

Initiation
イニシアシオン

NV
18,000円

地方：シャンパーニュ　750, 1500ml　泡
原産地呼称：シャンパーニュAOC
品種：ムニエ60%、ピノ・ノワール40%
醸造：フォソワの4区画のブレンド。10ヶ月樽発酵・熟成、MLF無し、10年物のソレラのリザーヴワインを20%ブレンド、約2年瓶内熟成。ドザージュ0g。

赤い果実、花、ミント、ドライハーブのアロマ。しなやかなテクスチャーを備えたチャーミングで魅惑的なワインです。

Initiation Rosé
イニシアシオン・ロゼ

NV
19,500円

地方：シャンパーニュ　750ml　泡
原産地呼称：シャンパーニュAOC
品種：ピノ・ノワール60%、ムニエ40%
醸造：フォソワの3区画のブレンド。2021年のブドウのみ使用。10ヶ月樽発酵・熟成、MLF無し、7%ムニエの赤ワインをブレンド、約2年瓶内熟成。ドザージュ0g。

チョーク、クランベリー、ミント、ホワイトペッパーのアロマ。ムニエの赤ワインがテクスチャーをもたらし、引き締まった余韻が長く続きます。

Cuvée de La Rue des Noyers
キュヴェ・ド・ラ・リュ・デ・ノワイエ

NV
23,000円

地方：シャンパーニュ　750, 1500ml　泡
原産地呼称：シャンパーニュAOC
品種：ムニエ100%
醸造：1.7haの単一畑、石灰岩土壌、1970～1974年植樹。2019年のブドウのみ使用。10ヶ月樽発酵・熟成、MLF無し、約4年瓶内熟成。ドザージュ0g。

柑橘のジャム、ミント、ホワイトペッパーのアロマがグラスから溢れます。ゴージャスで美しく、魅力的なエネルギーと複雑性に満ちたワイナリーを代表するワインです。

Cuvée de L'Orme
キュヴェ・ド・ロルム

NV
32,000円

地方：シャンパーニュ　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：単一畑、砂岩土壌。2019年のブドウのみ使用。10ヶ月樽発酵・熟成、MLF無し、約4年瓶内熟成。ドザージュ0g。

赤い果実、スパイス、ミント、オレンジピールの華やかなアロマ。口に含むと芳醇かつ複雑なフレーヴァーが広がり、長い余韻を伴う肉厚でエネルギッシュな味わいです。

Les Chaillots
レ・シャイヨ

NV
130,000円

地方：シャンパーニュ　1500ml　泡
原産地呼称：シャンパーニュAOC
品種：ムニエ100%
醸造：単一畑、砂岩土壌、1950年植樹。2014年のブドウのみ使用。10ヶ月樽発酵・熟成、MLF無し、約9年瓶内熟成。ドザージュ0g。

オレンジピール、ドライハーブ、メントール、甘草のアロマ。力強さと奥行を備えたリッチな味わいで、鮮烈な印象を与えるワインです。