



## Chapelle de Blagny

シャペル・ド・ブラニー

ブラニーの歴史は長く、ガロ・ローマ時代に既に集落でブドウ栽培を行っていたと考えられています。12～18世紀にはこの土地はシトー派のマジェール修道院に属していました。修道士がブドウ栽培とワイン醸造を大切に行っていたことで、ブラニーは18世紀の作家達により高品質のワインとして記されています。シャペルド・ブラニーは1793年に国有財産として売却され、1811年に現在の所有者ファミリーにより購入されました。その後5代にわたり品質を守っています。現在はジャン・ルイ・ド・モンリヴォーと、次の世代であるエティエンヌド・プリシャルがワイン生産を引き継いでいます。



### Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ・アリゴテ



2023	750ml	7,200 円	白
------	-------	---------	---

地方：ブルゴーニュ  
原産地呼称：ブルゴーニュ AOC  
品種：アリゴテ 100%  
醸造：ピュリニー・モンラッシュェのロールモーに位置する区画。空気圧で圧搾後24時間ダブルバージュ、12ヶ月澱と共に発酵・熟成(新樽20%)、4～6ヶ月ステンレスタック熟成。

白い花を連想させる凝縮したアロマ。フレッシュかつ芳醇なフレーヴァーが口の中に広がり、フィニッシュには塩味を感じます。

### Meursault Blagny 1er Cru

ムルソー・ブラニー・プルミエ・クリュ



2021	750ml	19,000 円	白
------	-------	----------	---

地方：ブルゴーニュ  
原産地呼称：ムルソー・ブラニー・プルミエ・クリュ AOC  
品種：シャルドネ 100%  
醸造：収量が少ない為、3つの単一畑をブレンド。12ヶ月澱と共に発酵・熟成(新樽25%)、3～6ヶ月ステンレスタック熟成。

美しい酸と共に果実味が広がり、フィニッシュにはスパイスやミネラルを感じます。ブラニーのテロワールが反映されたワインです。

### Meursault 1er Cru Les Ravelles

ムルソー・プルミエ・クリュ・レ・ラヴェル



2024	750ml	24,000 円	白
------	-------	----------	---

地方：ブルゴーニュ 白  
原産地呼称：ムルソー・プルミエ・クリュ AOC  
品種：シャルドネ 100%  
醸造：平均樹齢60年。手摘みで収穫し、空気圧で圧搾後24時間ダブルバージュ。1～4年物の樽で発酵、12ヶ月澱と共に熟成させ3～6ヶ月ステンレスタック熟成。

強い粘土質と泉がワインに新鮮さと洗練したアロマ、ミネラル緊張感を与えています。3～7年間の熟成が期待できます。

### Meursault Blagny 1er Cru Sous Le Dos d'Âne

ムルソー・ブラニー・プルミエ・クリュ・スール・ド・ダース



2024	750ml	24,000 円	白
------	-------	----------	---

地方：ブルゴーニュ  
原産地呼称：ムルソー・ブラニー・プルミエ・クリュ AOC  
品種：シャルドネ 100%  
醸造：平均樹齢70年。手摘みで収穫し、空気圧で圧搾後24時間ダブルバージュ。12ヶ月澱と共に発酵・熟成(新樽30%)させ3～6ヶ月ステンレスタック熟成。

オイリーでリッチかつベルベットのようアタックの後にヴァニラのニュアンスが表れ、フレッシュで塩味を感じるフィニッシュが豊かなアロマと共に長く続きます。旨味、果実味、力強さがスパイスとミネラルによって支えられ、ブラニーのテロワールが表れたムルソーです。

### Meursault Blagny 1er Cru La Pièce Sous Le Bois

ムルソー・ブラニー・プルミエ・クリュ・ラ・ピエス・スール・ボワ



2023	750ml	24,000 円	白
------	-------	----------	---

地方：ブルゴーニュ  
原産地呼称：ムルソー・ブラニー・プルミエ・クリュ AOC  
品種：シャルドネ 100%  
醸造：平均樹齢80年。手摘みで収穫し、空気圧で圧搾後24時間ダブルバージュ。1～4年物の樽で発酵、12ヶ月澱と共に熟成させ3～6ヶ月ステンレスタック熟成。

ミネラルとハチミツの対照的な個性と共に、芳醇で果実溢れスパイシーな力強いアロマ。美味しいエキゾチックな料理にもマリージュします。3～7年間の熟成が期待できます。

### Puligny Montrachet 1er Cru Hameau de Blagny

ピュリニー・モンラッシュェ・プルミエ・クリュ・アモー・ド・ブラニー



2023	750ml	27,000 円	白
------	-------	----------	---

地方：ブルゴーニュ  
原産地呼称：ピュリニー・モンラッシュェ・プルミエ・クリュ AOC  
品種：シャルドネ 100%  
醸造：平均樹齢80年。手摘みで収穫し、空気圧で圧搾後24時間ダブルバージュ。1～4年物の樽で発酵、12ヶ月澱と共に熟成させ3～6ヶ月ステンレスタック熟成。

ミネラルとハチミツの対照的な個性と共に、芳醇で果実溢れスパイシーな力強いアロマ。美味しいエキゾチックな料理にもマリージュします。3～7年間の熟成が期待できます。

# Blagny 1er Cru Sous Le Dos d'Âne Rouge

ブラニー・プルミエ・クリュ・スール・ド・ダース・ルージュ



2022

750ml

17,000 円

赤

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：ブラニー・プルミエ・クリュ AOC

品種：ピノ・ノワール100%

醸造：平均樹齢30年。手摘みで収穫し100%除梗、低温マセラシオン後約1週間発酵、12ヶ月樽熟成(新樽30%)、3~6ヶ月ステンレスタンク熟成。

チェリーやフランボワーズのアロマ。口に含むと繊細な赤い果実のフレーヴァーが広がり、フィニッシュにはブラニーのテロワールの特徴でもあるスパイスを感じます。