

J.M. Labruyère ジェイ・エム・ラブリュイエール

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ーヌ・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、醸造はドメーヌ・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) 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%

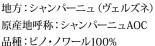
醸造:30、50hlのタンクで区画ごとに仕込む。ステンレスタンクのみ使用、約3年半瓶熟成。ドザージュ0.8g

魅惑的な複雑さをもち、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て広がります。 クリーンな味わいでしっかりとした骨格をもち、快活で心地よいヴァニラとレモンの風味が広がります。

Paradoxe パラドックス 2016 15,500円

750ml

750ml



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。

ドサージュ0g/ℓ

CHAMMANE BRUYERE

TOTAL CONTROL CONTRO

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。



Page Blanche (Lot 3) パージュ・ブランシュ

15,000円

NV

CHARRAGANE
LABRUYERE

地方:シャンパーニュ(ヴェルズネ) 原産地呼称:シャンパーニュAOC

1

750ml 泡

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。

Anthologie Rosé (Lot 4) アントロジー・ロゼ

NV 13,200円

750ml

地方:シャンパーニュ(ヴェルズネ) 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、50h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。

