



Lafalisc Froissart ラファリス・フロワサール

1885年に家族経営の小さなブドウ園としてヴェルズネに設立。2つの世界大戦で全てを失うものの再建し、現在6代目当主のポール・フロワサールが家族の伝統と歴史を引き継ぎながら経営を指揮しています。ヴェルズネとヴェルジーの2つの村に5.5ヘクタールのグラン・クリュ畑を所有し、オーガニックとビオダイナミによる持続可能な農業を実践しています。石灰岩土壌がワインに繊細さとフレッシュさを、粘土土壌が丸みを与え、エレガントで独特な香りと個性をもつ美しいシャンパーニュを生み出します。アイテム名の数字は畑の土地登録番号を表しています。



Verzenay Grand Cru Brut NV
ヴェルズネ・グラン・クリュ・ブリュット 10,000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:ヴェルズネのグラン・クリュ、リューディ“レ・ロング・レ、レ・ロシェル、レ・ショフル”の3区画のブレンド。標高115m、石灰質の砂利、粘土、シルト土壌、北西向きの畑。野生酵母にて樽発酵後、澱とともに8ヶ月熟成、24ヶ月瓶熟成。MLFなし、ドザーージュ 5g/l。
砂糖漬けの柑橘、アーモンド、プリオッシュの芳醇で豊かなアロマ。力強い酸、緻密な泡、ミネラルが美しい緊張感を醸し出し、柑橘の爽やかな余韻を伴うフレッシュで軽やかなワインです。

Cuvée 791 Extra Brut NV
キュヴェ791・エクストラ・ブリュット 14,000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:シャルドネ100%
醸造:ディジーのプルミエ・クリュ、リューディ“レ・テール・ルーージュ”、南向きの畑。野生酵母にて樽発酵後、澱と共に8ヶ月熟成、24ヶ月瓶熟成、ドザーージュ 3g/l。
花と果実の緻密なアロマ。口に含むと力強さ、丸み、繊細さと共に砂糖漬けの果実のような甘みのあるフレーヴァーが広がり、長く美しい余韻が続きます。

Cuvée 045 Extra Brut (Lot 23) NV
キュヴェ045・エクストラ・ブリュット 14,800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86%、シャルドネ14%
醸造:ヴェルズネの西側のグラン・クリュ、リューディ“レ・ロシェル”、北西向きの畑。野生酵母にて樽発酵後、澱と共に8ヶ月熟成、24ヶ月瓶熟成、ソレラシステムのピノ・ノワールのリザーヴワイン16%、ドザーージュ 5g/l。
グレープフルーツやレモンの快活でフルーティーなアロマ。豊かなミネラルと海風のような塩味を備えた、フルボディかつ繊細で洗練されたワインです。

Cuvée 276 Extra Brut (Lot 23) NV
キュヴェ276・エクストラ・ブリュット 15,500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:ピノ・ノワール100%
醸造:ヴェルズネのグラン・クリュ、リューディ“レ・ロング・レ”、北西向きの畑。野生酵母にて樽発酵後、澱と共に8ヶ月熟成、24ヶ月瓶熟成、ソレラシステムのリザーヴワイン16%、ノン・ドザーージュ。
花や柑橘、エキゾチックな果実の豊かなアロマに加えミネラルを強く感じます。フレッシュさとテンションを備えたバランスの良いワインです。

Cuvée 108 Extra Brut NV
キュヴェ108・エクストラ・ブリュット 15,500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100%
醸造:ヴェルズネのグラン・クリュ、リューディ“レ・ショフル”、北西向きの畑。野生酵母にて樽発酵後、澱と共に8ヶ月熟成、24ヶ月瓶熟成、ソレラシステムのリザーヴワイン16%、ドザーージュ 5g/l。
フレッシュな白い果実のリッチなアロマ。豊かなミネラルが骨格を与え、フィニッシュには塩味を感じる芳醇なシャンパーニュです。

Cuvée Rosé Extra Brut (Lot 23) NV
キュヴェ・ロゼ・エクストラ・ブリュット 17,500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80%、シャルドネ20%
醸造:ヴェルズネのグラン・クリュ、リューディ“レ・ロシェル”、北西向きの畑。野生酵母にて樽発酵後、澱と共に8ヶ月熟成、24ヶ月瓶熟成、ソレラシステムのピノ・ノワールのリザーヴワイン10%、ヴェルズネのピノ・ノワールの赤ワイン6%、ドザーージュ 5g/l。
フレッシュな花や果実とわずかに胡椒のアロマ。熟成と共に蜂蜜や砂糖漬けのフルーツのニュアンスが表れます。

Cuvée 090 Extra Brut
キュヴェ090・エクストラ・ブリュット

2020
22,000円



地方:シャンパーニュ
原産地呼称:シャンパーニュAOC
品種:シャルドネ100%
醸造:ヴェルジーのグラン・クリュ、リユーディ“レ・オー・シャン”と“ラ・クー・デ・ロージュ”、北西向きの畑。野生酵母にて樽発酵後、澱と共に8ヶ月熟成、36ヶ月瓶熟成、ドザージュ5g/l。

750ml 泡

白い花や桃、梨、アーモンドタルトのアロマ。口に含むとミネラル、ココナッツ、レモンが広がりエレガントな余韻が続きます。素晴らしい年にもみ造られる貴重なワインです。