

MIGNON BOULARD

CHAMPAGNE

Champagne Mignon Boulard

シャンパーニュ・
ミニョン・ブラール

シャンパーニュ・ミニョン・ブラールはヴァレ・ド・ラ・マルヌのヴァントウイユで代々ブドウ栽培を続けるダニエル・ミニョンとモニーク・ブラール夫妻によって1970年代に設立されました。現在は息子のシリルと妻エステルが引き継ぎ、約6.5haの自社畑はHVE(環境価値重視)認証レベル3を取得しています。2世代に亘るパーペチュアル・リザーヴや樽で6~8ヶ月熟成した門出のリキュールを用い、食事と合わせて楽しめるシャンパーニュ造りを追求しています。



Esprit Nature Dosage Zero

エスプリ・ナチュラル・ドザージュ・ゼロ

NV

7,800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60%、ムニエ30%、シャルドネ10%
醸造:80%キュヴェ、20%タイユ、70%パーペチュアル・リザーヴ。天然酵母で発酵・MLF後、澱と共に2年瓶内熟成。ドザージュ0g/ℓ。

焼きリンゴやヘーゼルナッツの香ばしくスモーキーなアロマ。ローストしたパイナップルや洋梨、エキゾチックフルーツのフレーヴァーを伴う滑らかなテクスチャーのワインです。

1911 Sous Les Pavés Le Terroir

1911スー・レ・パヴェ・ル・テロワール

NV

9,500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:ムニエ100%
醸造:古樹のブドウを使用。100%キュヴェ、天然酵母で発酵・MLF後、澱と共に2年瓶内熟成。ドザージュ6.4g/ℓ。

フレッシュなパン、ヘーゼルナッツ焼き菓子やブリオッシュに加えプラムやリンゴのアロマ。クリーミーかつフレッシュな味わいで、ワイナリーのDNAとも言えるワインです。

Élément de Surprise Blanc de Blancs

エレモン・ド・シュープリーズ・ブラン・ド・ブラン

NV

12,500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:シャルドネ100%
醸造:100%キュヴェ、ソレラシステムでブレンド(80%ステンレスタンク、20%樽)、天然酵母で発酵・MLF後、澱と共に3年瓶内熟成。ドザージュ0g/ℓ。

煙や甘草のニュアンスに加え、繊細なマンゴーやパイナップルのアロマ。口に含むと赤みを帯びた柑橘のフレーヴァーと塩味が広がり、ストラクチャーを備えたエネルギーに溢れるワインです。

Les Beaux Ceps

レ・ボー・セップ

NV

12,500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:単一区画。100%キュヴェ、アンフォラを使用し天然酵母で発酵・MLF後6ヶ月熟成、2年瓶内熟成。ドザージュ2g/ℓ。

黄色の果実やアーモンドシロップのアロマ。フレッシュでビュアな味わいで、砂糖漬けの果実や赤みを帯びた柑橘、スパイス、ベルガモットのフレーヴァーが広がります。

Atomes Crochus

アトム・クロシュ

NV

16,000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70%、プティ・メリエ30%
醸造:混種の畑。100%キュヴェ、天然酵母で発酵・MLF後、ソレラのリザーヴワインを一部ブレンド、6ヶ月樽熟、最低5年瓶内熟成。ドザージュ2g/ℓ。

甘草、木のニュアンスに続きヴァニラ、ココア、コーヒーのアロマ。滑らかなテクスチャーと樽熟成によるタンニンを備えた、エレガントでエネルギーに溢れるフルボディのワインです。