

マルイユ・シュール・アイに居を構えるロジェ・プイヨンが1947年に創業した家族経営のドメーヌです。1999年より3代目のファブリスと妻ベネディクトが引き継ぎ、45区画に分かれた8haの畑で環境再生型のリジェネラティブ農業を実施。カバークロップの栽培、馬による耕作、天然酵母の使用、樽熟成にこだわり、ショ糖を使用せず自社ブドウの果汁に含まれる糖分で瓶内二次発酵を行う独自技術「メトード・ファブリス・プイヨン」を2004年に確立しました。独創的でオーセンティックなワインを追求しています。



Grande Vallée Extra Brut NV
グランド・ヴァレ・エクストラ・ブリュット 13,000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: ピノ・ノワール65%、ムニエ20%、シャルドネ15%
醸造: アヴネ、エペルネ、フェスティニー、マルイユ、ミュティニーのブドウ。大樽・小樽・タンクで発酵、収穫年のワインに加え前年のワインとパーペチュアル・リザーヴをブレンド、18〜24ヶ月瓶内熟成。ドザージュ 2g/ℓ。

瑞々しいプラムに加え、ほのかな樽のアロマ。ジューシーでフレッシュな味わいの中に、ピノ・ノワールがもたらすストラクチャーを感じる軽やかなワインです。

Rosé 1er Cru Brut NV
ロゼ・ブルミエ・クリュ・ブリュット 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: ピノ・ノワール100%
醸造: マルイユのブドウ。12時間マセラシオン、樽・タンクで発酵、収穫年のワインと前年のワインをブレンド、18〜24ヶ月瓶内熟成。ドザージュ 4g/ℓ。

新鮮なラズベリーやチェリーのアロマ。芳醇な果実味と柔らかなボディを備えた快活でエネルギッシュなワインです。

Le Montgruguet 1er Cru Extra Brut 2021
ル・モングルゲ・ブルミエ・クリュ・エクストラ・ブリュット 22,000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: マルイユ・シュール・アイの東にある標高120mの複数の区画。バトナージュを行いながら新樽〜10年の古樽で発酵、36ヶ月瓶内熟成。ドザージュ 3g/ℓ。

リンゴ、スイカズラ、蜜蝋を連想させるエキゾチックなアロマ。凝縮感と共に塩味を感じるミディアムボディのワインです。

Les Châtaigniers Extra Brut 2020
レ・シャテニエ・エクストラ・ブリュット 22,000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: ムニエ100%
醸造: フェスティニーの標高150mの単一区画。バトナージュを行いながら新樽〜10年の古樽で発酵、3〜4年瓶内熟成。ドザージュ 2g/ℓ。

リンゴ、焼いたナッツ、サワードウのパン生地のアロマが広がります。キレのあるミディアムボディの味わいで、心地よいテクスチャーを備えています。

Solera 1er Cru Extra Brut NV
ソレラ・ブルミエ・クリュ・エクストラ・ブリュット 23,000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50%、シャルドネ50%
醸造: マルイユ・シュール・アイのブドウ。樽発酵後、1997年から続くソレラのリザーヴワインをブレンド、36ヶ月瓶内熟成。ドザージュ 4g/ℓ。

オレンジピール、洋梨、フェネルシード、温かいプリオッシュのアロマが広がります。口を含むと快活な酸と共に滑らかなテクスチャーを感じ、驚くほどの複雑性を備えた余韻の長いワインです。

Les Blanchiens 1er Cru Brut Nature 2018
レ・ブランシャン・ブルミエ・クリュ・ブリュット・ナチュール 28,000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50%、シャルドネ50%
醸造: マルイユ・シュール・アイの南向き、標高170mの単一区画。バトナージュを行いながら新樽〜10年の古樽で発酵、5年瓶内熟成。ドザージュ 0g。

白ユリ、溶けたバター、白胡椒のアロマ。口を含むとクリーミーな泡と共にライ麦パンや焼き立てのプリオッシュのフレーヴァーと塩味が広がり、長い余韻へと繋がります。私達のDNAと呼べるワインです。

Les Valnons Grand Cru Extra Brut	2018
レ・ヴァルノン・グラン・クリュ・エクストラ・ブリュット	28,000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：アイの西向き、標高 160mの単一区画。バトナーージュを行いながら新樽～10年の古樽で発酵、5年瓶内熟成。ドザージュ 2g/ℓ。

砂糖漬けのオレンジピール、熟した柑橘、ドライフルーツ、スパイス、ナッツの複雑なアロマ。幾重にも重なるフレーヴァーと快活な酸を伴う力強いフルボディのワインです。

750ml 泡

Chemin du Bois Méthode Fabrice Pouillon 1er Cru Extra Brut	2018
シュマン・デュ・ボワ・メトード・ファブリス・プイヨン・ブルミエ・クリュ・エクストラ・ブリュット	37,000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：ピノ・ノワール100%
醸造：マルイユ・シュール・アイの斜面下部、シャンパーニュで最も古いマサール・セレクションの単一区画。バトナーージュを行いながら新樽～4年の古樽で発酵、5年瓶内熟成。SO2 不使用。ドザージュ 3g/ℓ。

ブリオッシュに加え、様々な果実や花の繊細で複雑なアロマ。クリーミーかつ軽やかなテクスチャーで心地よい塩味を伴います。創業当初から手掛け、ドメーヌの神髄を感じる深遠な味わいのワインです。

750ml 泡