No.	ワイン名		生産地名	希望小売価格

Duval-Leroy
デュヴァル=ルロワ

ぶどう畑への溢れる情熱と極めて正確なシャンパーニュ造りに対する執念が一緒になり 1859 年にデュヴァル = ルロワが誕生、以後 6 代にわたりシャンパーニュの伝統を守りながらの革新を続ける。真のシャンパーニュらしさの表現と持続可能な発展にこだわりオーガニックやビオディナミック栽培も導入。

8059 **ブリュット・デザイン・パリ NV** Brut Design Paris NV シャンパーニュ AOC **¥6,000**

アメリカの人気画家リロイ・ニーマンが「生きることそのものがアート」というフランスのエスプリをパリの街の明かりで表現した印象的なデザインのスペシャル・キュベ。小麦色に輝く色合い、デリケートで細やかな泡が豊富で長く続く。白い花、スイカズラの甘い香り、ヘーゼルナッツの香ばしさが感じられ、味わいのバランスが素晴らしく、洗練された力強い果実の風味があり、絹のようななめらかさが長い余韻へと続く。

Alc.12.0%　ﾋﾟﾉ・ﾉﾜｰﾙ 70%/ﾋﾟﾉ・ﾑﾆｴ 20%/ｼｬﾙﾄﾞﾈ 10%　ドサージュ：10g/L

8060 **エクストラ・ブリュット NV** Extra Brut NV シャンパーニュ AOC **¥6,500**

ドサージュの量をわずか 4.9g/l 以下に抑えたスペシャル・キュベ。ドサージュとは「門出のリキュール」と呼ばれ、最後の行程でシャンパーニュに甘みを加えて味わいのバランスをとる作業のことで葡萄の品質に自信がないとこの量を減らすことは難しい。石灰質に覆われたセラーで 3 年間以上熟成させ、素晴らしい純粋さと複雑味を引き出している。美しい琥珀色、サフラン、胡椒、バニラの香り。豊かなミネラルでキレのある味わいが特徴。

Alc.12.0%　ｼｬﾙﾄﾞﾈ 100%　ドサージュ：2.5g/L

8062 **オーガニック・ブリュット NV** Organic Brut NV シャンパーニュ AOC **¥7,500**

葡萄栽培・ワイン造りともに「自然への畏敬の念を忘れない」というデュヴァル = ルロワの世界観を表現したキュベ。有機栽培された葡萄のみを使用。エコセールの認証も取得している。一部にオーク樽を使うことで葡萄の個性を素直に表現すると同時に凝縮感と厚みがある。グリーンがかった黄金色で、ゆっくりと煌きながら立ちのぼる泡が印象的。

Alc.12.0%　ﾋﾟﾉ・ﾉﾜｰﾙ 100%　ドサージュ：8g/L

8064 **クロ・デ・ブーヴリー '05** Clos des Bouveries '05 シャンパーニュ AOC **¥10,500**

良年のみの限定生産キュベ。プルミエ・クリュのヴェルテュ村のブーヴリーというデュヴァル = ルロワ家が代々所有してきた伝統ある畑で、真東向きの丘の中腹に位置するという最高の条件にある。この畑の葡萄は同地域で一番早く理想的な成熟をし、強烈な凝縮感と享楽的な風味をもつとされる。100 年の伝統に基づいた栽培方法によって手入れされている。淡い黄金色、ふわっとした細やかな泡立ち、繊細なアカシアの香りが漂う。

Alc.12.5%　ｼｬﾙﾄﾞﾈ 100%　ドサージュ：4g/L

8063 **オーサンティ・キュミエール '03** Authentis Cumieres '03 シャンパーニュ AOC **¥10,500**

良年のみ限定生産される希少なキュベ。葡萄は黒葡萄が有名なヴァレ・ド・ラ・マルヌにあるプルミエ・クリュのキュミエール村で有機栽培されたもののみを使用。透明に輝く黄金色、香りは複雑な要素がハーモニーを奏でながら調和しており、しっかりとしたストラクチャーがありながらも、繊細な風味が感じられる。この年からエコセールの認証を取得した。

Alc.12.5%　ﾋﾟﾉ・ﾉﾜｰﾙ 100%　ドサージュ：4.5g/L

8065 **ファム '96** Femme '96 シャンパーニュ AOC **¥15,000**

7 つのグラン・クリュからの葡萄のみで仕立てられたトップ・キュベ。ファムは仏語で女性の意味で、美しい曲線を描くボトルがその優雅な味わいを彷彿とさせる。緑を帯びた黄金色で、華やかな香りにライムの花の蜂蜜、ブリオッシュ、ヘーゼルナッツのニュアンス。深みのあるリッチなコクと酸が絶妙な調和を保ち、複雑な余韻がいつまでも続く。長い熟成によって生まれるベルベットのような上品でソフトな泡立ちが特徴的。

Alc.12.0%　ｼｬﾙﾄﾞﾈ 79%/ﾋﾟﾉ・ﾉﾜｰﾙ 21%　ドサージュ：4.5g/L

8061 **ロゼ・ブリュット・プレステージ NV** Rose Brut Prestige NV シャンパーニュ AOC **¥9,000**

研ぎ澄まされたエレガンスを感じさせるプレステージ・ロゼ・シャンパーニュ。琥珀のニュアンスをもつサーモンピンクの色合い、真珠を想わせる繊細な泡立ちが連なり、野生のチェリー、いちじくのアロマにシンジャーとゼラニウムのヒント。石灰質に覆われたセラーで 3 年間熟成させて生まれたまろやかで調和のとれた深い味わい。経験豊富なワイン・ラバーやロゼ・シャンパーニュ・ファンにこそ飲んで欲しい逸品。

Alc.12.0%　ﾋﾟﾉ・ﾉﾜｰﾙ/ｼｬﾙﾄﾞﾈ　ドサージュ：10g/L

※価格はすべて消費税別の金額：容量は別途記載のあるもの以外は 750ml：商品とｳﾞｨﾝﾃｰｼﾞの間にある “S” はｽｸﾘｭｰｷｬｯﾌﾟ使用です。