



ドゥ・ヴノージュは1837年、エペルネに創設され、その翌年シャンパーニュで初めてカラーラベルを導入したことで知られる、由緒あるメゾンです。19世紀から欧州各国の皇族にも愛飲されてきました。

歴史と伝統を誇るシャンパーニュメゾン

ドゥ・ヴノージュは1837年、スイス人アンリ・マルク・ドゥ・ヴノージュがシャンパーニュ地方エペルネに創設、翌1838年にシャンパーニュで初めてカラーラベルを導入したという、由緒あるメゾンです。17世紀から一家が姓として用いる「ドゥ・ヴノージュ」の名はスイス、レマン湖に流れ込むヴノージュ川に由来しています。

1998年からは、ボワゼル・シャノワヌ・シャンパーニュ・グループ(Lanson-BBC)傘下のメゾンとして豊富なストックの維持が可能であることを優位性に、生産量を年間100万本以下に抑え、高品質なシャンパーニュを少量生産するというスタイルを頑なに守り続けています。本拠を構えるエペルネ、シャンパーニュ大通り33番地には、オフィスの他、ピジターにシャンパーニュとタバスを提供するレセプションルームが開設されています。

ドゥ・ヴノージュのこだわり—— 一番搾り果汁

ドゥ・ヴノージュは全てのキュヴェで、一番搾り果汁(テット・ド・キュヴェ)のみを使用しています。これは、「シャンパーニュにはきめ細やかな質感と洗練されたクリアな味わいが重要」というメゾンの哲学に基づくこだわりです。

リザーヴワインとデゴルジュマン

「コルドン・ブルーNV」には、少なくとも20%のリザーヴワインが使われます(通常、過去2年のベースワインを10%ずつブレンド)。またプレスティージュ・キュヴェの「フランス」には長期熟成のリザーヴワインが多く含まれます。

リリースは、デゴルジュマン後、風味のバランスが落ち着くまで、最低6ヶ月間セラーで熟成させてから、というのがドゥ・ヴノージュのもう一つのこだわりです。またドサージュは殆どのキュヴェで、7g/L以下に抑えられます。

ドゥ・ヴノージュのすべてのボトルのバックラベルに、デゴルジュマンの日付とドサージュの添加量が記されています。

主なブドウ供給村

- ◆シャルドネ: ヴェルズネー/ ル・メニル=シュール=オジェ/ トレパイク/ モンテロン
- ◆ピノ・ノワール: ヴェルズネー/ レ・リセ
- ◆ピノ・ムニエ: リリール=ラ=モンターニュ/ モンテロン

CORDON BLEU

【コルドン・ブルー】

2代目のジョセフ・ドゥ・ヴノージュが1851年にリリース、アメリカにも輸出された。ラベルに描かれたブルーのリボン(コルドン・ブルー)はヴノージュ川の美しい水色と優美さをもって知られる中世の騎士団の青い衣装を表したもので(ドゥ・ヴノージュは1838年、シャンパーニュで初めてカラーラベルを導入した)。



CODE 10870 **コルドン・ブルー・ブリュット NV**
Cordon Bleu Brut

希望小売価格 **¥6,800**

CODE 10871 375ml 希望小売価格 **¥3,600**

CODE 10872 1500ml 希望小売価格 **¥13,600**

品種:ピノ・ノワール50%/ピノ・ムニエ25%
シャルドネ25%

ドサージュ:6.1g/L ※1500mlのみ 7.8g/L

瓶内熟成:36ヶ月 Alc.12.0%

輝きのある黄金色。リンゴ、レモン、ハチミツの幅のある複雑なアロマ。濃密なエレガントさがあり、アペリティブにも適する。

CODE 10876 **コルドン・ブルー・ブリュット・ロゼ NV**
Cordon Bleu Brut NV

希望小売価格 **¥8,400**

品種:ピノ・ノワール60%

ピノ・ムニエ20%/シャルドネ20%

ドサージュ:7.8g/L 瓶内熟成:36ヶ月 Alc.12.0%

淡いサーモンピンク色。フルーティな持続性のあるアタックで、まるやかと快活さがバランスよく均衡し、アペリティブや食後のフルーツなどに適する。

Princes

【フランス】コルドン・ブルーに続き、1858年、オランダ王室オラニエ公(王太子)へのオマージュとして造られたNVプレスティージュ・キュヴェ。

70%ブルミエクリュ、30%グランクリュのブドウを使用。

「キュヴェ・ド・フランス」がシャンパーニュで初めてカラフェ型のボトルを用いた。現在のボトルは1961年にドゥ・ヴノージュがデザインし、意匠権を持つ。

希望小売価格 **各¥12,000**



CODE 10879 **フランス・ブラン・ド・ブラン NV**
Princes Blanc de Blancs

品種:シャルドネ100%

(80% メニル・シュール・オジェ、20% トレパイク)

ドサージュ:6.0g/L 瓶内熟成:48ヶ月 Alc.12.0%

白い花やシトラスのアロマ。フレッシュに引き締まり、エレガント。ミネラル感が強調され、長期熟成にも向く。

CODE 10878 **フランス・ブラン・ド・ノワール NV**
Princes Blanc de Noir

品種:ピノ・ノワール100%

(80% ヴェルズネー、20% レ・リセ)

ドサージュ:6.0g/L 瓶内熟成:48ヶ月

新鮮な赤い果実と黒スグリのアロマ。コクとフレッシュさが均衡し、快活な酸のフィニッシュ。

CODE 10877 **フランス・ロゼ NV**
Princes Rosé

品種:ピノ・ノワール100% (主にレ・リセ)

ドサージュ:6.0g/L 瓶内熟成:48ヶ月 Alc.12.0%

味わい:イチゴと、赤スグリ、シトラスのアロマ。キレ味のあるアタックで、ピュアなピノ・ノワールの味わいが表現されている。2012年と2013年のリザーヴワインをブレンド。

Louis XV

【ルイ15世】ドゥ・ヴノージュのトップキュヴェ。120ヶ月の瓶内長期熟成を経て、ミレジムとしてリリースされる(2005年~)。

「ルイ15世」の名は、1728年に初めてシャンパーニュの瓶詰めを許可し、瓶詰めしたシャンパーニュをノルマンディー地方に輸送したことで知られるフランス王ルイ15世を記念し、冠された。



CODE 10881 **ルイ15世 2008**
Louis XV

希望小売価格 **¥45,000**

品種:ピノ・ノワール50%(ヴェルズネー、ブジー)/シャルドネ50%(アヴィズ、オジェ、メニル・シュール・オジェ)

ドサージュ:6.0g/L 瓶内熟成:120ヶ月 Alc.12.0%

輝きある黄金色。バニラ、スパイスにほのかなブリオッシュのアロマ。レモングラスとブリオッシュの風味が上品に広がり、エレガントで洗練されたストラクチュア。*2008は初めてMLFなしに醸造。

CODE 10880 **ルイ15世 1996**
Louis XV

希望小売価格 **¥38,000**

品種:ピノ・ノワール50%(ヴェルズネー、アンボネイ、マイイ、ブジー)/シャルドネ50%(アヴィズ、クラマン、メニル・シュール・オジェ、シュイイ)

ドサージュ:6.0g/L 瓶内熟成:120ヶ月 Alc.12.0%

深い黄金色。ブリオッシュ、マシュルーム、イーストの香ばしい複雑なアロマ。力強い凝縮感があり、ミネラルに引き締まったフィニッシュ。