

de Venoge

ドゥ・ヴノージュ



DEPUIS 1837

de VENOGE
CHAMPAGNE

フランス、シャンパーニュ AOC
設立：1837年
現在、ボワゼル・シャノワヌ・
シャンパーニュ・グループ(Lanson-BBC)
シェフ・ド・カーヴ：イザベル・テリエ



Champagne AOC, France
Est.: 1837
Group: Lanson-BBC Group
chef de cave: Isabelle Tellier
URL : <http://champagnedevenoge.com>

—— シャンパーニュ ドゥ・ヴノージュ ——

ドゥ・ヴノージュは設立（1837年）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を皮切りに、今日に至るまで一貫して進取の精神に富む、ユニークなメゾンです。エッフェル塔が建設されたパリ万博（1889年）にスポンサーの一つとして参画するなどフランスの歴史文化に深い関わりをもちます。全てのキュヴェで一番搾り果汁（テット・ド・キュヴェ）のみを使用するこだわりは、メゾンの哲学に基づくものです。

-- * --

ドゥ・ヴノージュの歴史と現在

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ことで知られます。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、ビジターにシャンパーニュとタパ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。またドザ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は、デゴルジュマンの日付とドザ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=ラ=モンターニュ/モンテロン

Code	商品名	年号	希望小売価格 (税別)	
10870	Cordon Bleu Brut	コルドン・ブルー・ブリュット	NV	¥ 6,800
Code 10871: 375ml ¥ 3,600 / Code 10872: 1500ml ¥ 13,600				
10876	Cordon Bleu Brut Rosé	コルドン・ブルー・ブリュット・ロゼ	NV	¥ 8,400
10879	Princes Blanc de Blancs	フランス・ブラン・ド・ブラン	NV	¥ 12,000
10878	Princes Blanc de Noirs	フランス・ブラン・ド・ノワール	NV	¥ 12,000
10877	Princes Rosé	フランス・ロゼ	NV	¥ 12,000
10881	Louis XV	ルイ 15 世	2008	¥ 45,000
10880	Louis XV	ルイ 15 世	1996	¥ 38,000

Recommended Retail Prices do NOT include Consumption Tax. Vol. is 750ml unless otherwise specified.
希望小売価格は税別表示です。容量は、明記されていないものは750ml。

(2019年6月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社
〒935-0056 富山県氷見市上田上野6-5

Village Cellars
www.village-cellars.co.jp

E-mail: wine@village-cellars.co.jp
TEL:0766-72-8680 FAX:0766-72-8681

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の。



コルドン・ブルー・ブリュット NV
Cordon Bleu Brut

品種：ピノ・ノワール 50%/
ピノ・ムニエ 25%/ シャルドネ 25%
ドザージュ：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、アペリティフにも適する。



コルドン・ブルー・ブリュット・ロゼ NV
Cordon Bleu Brut Rosé

品種：ピノ・ノワール 60%/
ピノ・ムニエ 20% / シャルドネ 20%
ドザージュ：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、まろやかと快活さがバランスよく均衡し、アペリティフや食後のフルーツなどに適する。

Princes

【フランス】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。ブドウの多くはブルミエクリュ、グランクリュ。「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。



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)
ドザージュ：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め、エレガント。ミネラル感が強調され、長期熟成にも向く。



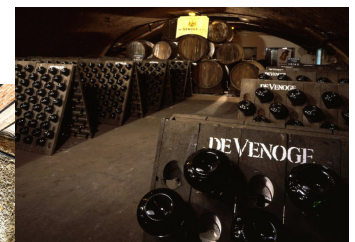
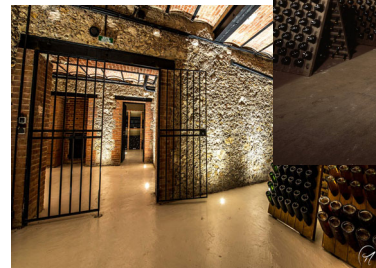
フランス・ブラン・ド・ノワール NV
Princes Blanc de Noirs

品種：ピノ・ノワール 100%
(80% ヴェルズネイ、20% レ・リセ)
ドザージュ：6.0g/L 瓶内熟成：48ヶ月 Alc.12.0%
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。



フランス・ロゼ NV
Princes Rosé

品種：ピノ・ノワール 100%（主にレ・リセ）
ドザージュ：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・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。



ルイ 15 世 2008
Louis XV

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）
ドザージュ：6.0g/L 瓶内熟成：120ヶ月 Alc.12.0%
輝きある黄金色。バニラ、スパイスにはのかなプリオッシュのアロマ。レモングラスとプ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ャー。
* 2008 は初めて MLF なしに醸造。

ルイ 15 世 1996
Louis XV

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）
ドザージュ：6.0g/L 瓶内熟成：120ヶ月 Alc.12.0%
深い黄金色。プリオッシュ、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、ミネラリーに引き締まったフィニッシュ。

*年号や価格は予告なく変更することがございます。
*各ワインの詳しい資料は弊社ホームページ上の生産者ワイン詳細をご参照下さい。

(2019年6月)
ヴィレッジ・セラーズ株式会社