

# 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・シャノワーズ・  
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）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。

-- \* --

### 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。

1851年には、現在まで引き継がれるドゥ・ヴノージュのシンボル「コルドン・ブルー」ラベルのワインを発表。続いて1858年には、オランダ王室オラニエ公（王太子）へのオマーージュとして「キュヴェ・ド・フランス」をリリースします。エッフェル塔が建設されたことで知られるパリ万博（1889年）にはスポンサーとして参画、「ベル・エポック」を象徴する著名な舞台女優 サラ・ベルナルが虜となったシャンパーニュとして社交界に広く紹介されるなど19世紀のフランス上流社会でドゥ・ヴノージュはよく知られた存在でした。

1998年からは、ボワゼル・シャノワーズ・シャンパーニュ・グループ(Lanson-BBC)傘下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スタイルを頑なに守り続けています。

### ドゥ・ヴノージュのこだわり

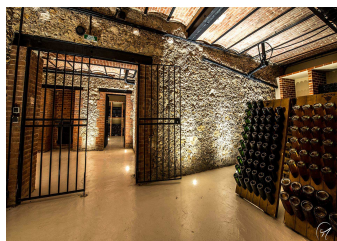
**一番搾り果汁：**ドゥ・ヴノージュは全てのキュヴェで、一番搾り果汁（テット・ド・キュヴェ）のみを使用しています。これは「シャンパーニュに重要なのはきめ細やかな質感と洗練されたクリアな味わい」というメゾンの哲学に基づくこだわりです。

**リザーヴワイン：**「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。

**デゴルジュマン：**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。

### シャンパーニュ大通り 33 番地

現在本拠を構えるエペルネ、シャンパーニュ大通り 33 番地は、1900年、ペリエ・ジュエの当主マルセル・ガリスとシャルル・ブロンデルによって建てられた新古典主義様式の美しいメゾンです。ドゥ・ヴノージュは、2015年に購入後、修復を行い、オフィスの他、本館の地下セラーには1961～1994年に亘るドゥ・ヴノージュのヴィンテージ・コレクションが保管されています。またドゥ・ヴノージュは設立当初からラベルの登録に力を注ぎ、2代目ジョゼフは5,000に上るラベルを知的財産を保護する国営機関に登録、その数はフランス最多とされます。1階のライブラリーでは、19世紀から20世紀初頭に登録された約15,000ものラベルを集めたスクラップブックを見ることができます。敷地内にはオフィスの他、わずか4室のプチホテル、ピジターにシャンパーニュやタバスを提供するレセプションルームが併設され、一般に開放された前庭ではハンモックなどで自由に寛ぐことができます。フランス国内外からドゥ・ヴノージュを訪れた人々にメゾンのファンになってもらい、その共感を世界各地に広げるというドゥ・ヴノージュの方針は、設立当初から今日まで受け継がれるメゾンの理念の一つでもあります。



### 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

## 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だ。



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

品種：ピノ・ノワール33%/  
ピノ・ムニエ33%/ シャルドネ33%  
ドザージュ：6.1g/L ※1500ml 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。  
91pts James Suckling



### 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。  
91pts James Suckling

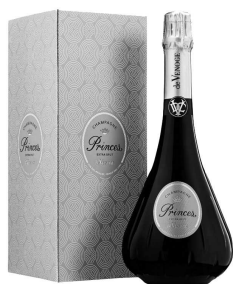
## Princes

【フランス】1858年 オランダ王室オラニエ公（王太子）へのオマーージュとして造られたドゥ・ヴノージュ「キュヴェ・ド・フランス」にちなむ、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。カラフェ型の流麗なボトルは、19世紀当時のシャンパーニュには澱が多く、貴族たちはシャンパーニュをカラフェに移して楽しんでいくことに由来。現在のボトルは1961年にドゥ・ヴノージュがデザインし、ドゥ・ヴノージュが意匠権をもつ、唯一無二のフォルムです。



### フランス・ブリュット 1st エディション NV Princes Brut 1st Edition

品種：ピノ・ムニエ34%/ピノ・ノワール33%/シャルドネ33%  
ドザージュ：5.0g/L 瓶内熟成：48ヶ月以上 Alc.12.0%  
フランス・レンジに2022年新たに加わった「ブリュット」。フレッシュさと熟成による複雑味が見事に調和した活力感ある長い余韻。ベースワインは2018年でリザーヴワイン（2014、2015、2016年）を35%ブレンド。100%MLF。  
750mL 限定480本、1,500mL 限定48本。95pts James Suckling



### フランス・エクストラ・ブリュット NV Princes Extra Brut

品種：ピノ・ノワール35%（オーヴィエ、ヴェルズネー）/ピノ・ムニエ30%（シニー・レ・ローズ）/シャルドネ35%（シュイイ、グローブ）  
ドザージュ：4.0g/L 瓶内熟成：48ヶ月以上  
Alc.12.0%  
ドザージュを4gに抑えることで、より繊細なアロマとスパイスが心地よく感じられ、膨らみのある果実が優しく口内を覆う。94pts James Suckling



### 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ヶ月以上  
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。92pts James Suckling



### 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% ヴェルズネー、20% レ・リゼ）  
ドザージュ：6.0g/L 瓶内熟成：48ヶ月以上  
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が伴う。シャンパーニュの歴史で「ブラン・ド・ノワール」とラベルに記したのはドゥ・ヴノージュが初めて（1988年、コルドン・ブルー・ブラン・ド・ノワールNV）。94pts James Suckling



### フランス・ロゼ NV Princes Rosé

品種：ピノ・ノワール100%（80% ヴェルズネー、20% レ・リゼ）  
ドザージュ：6.0g/L 瓶内熟成：48ヶ月以上  
Alc.12.0%  
味わい：イチゴ、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。95pts James Suckling

【グラン・ヴァン・デ・フランス】特級畑のブドウ主体で造られる「フランス」のミレジメ。傑出した良年のみ72ヶ月以上の瓶内熟成を経てリリース。



### グラン・ヴァン・デ・フランス・ブラン・ド・ブラン 2015

Grand Vin des Princes Blanc de Blancs

品種：シャルドネ 100% (メニル・シュール・オジェ、トレパイク、ヴェルテュ)

ドザージュ：6.0g/L 瓶内熟成：72ヶ月以上 Alc.12.0%

味わい：ブリオッシュやレモンタルトの風味、なめらかな質感とともに重層的な旨みが広がり、ミネラルによるエレガントな長い余韻が続く。MLFあり。



### グラン・ヴァン・デ・フランス・ロゼ 2015

Grand Vin des Princes Rosé

品種：ピノ・ノワール 100% (ヴェルズネー、レ・リゼ)

ドザージュ：6.0g/L 瓶内熟成：72ヶ月以上 Alc.12.2%

味わい：ふくよかな赤い果実とスパイスの芳醇な旨み、エネルギーに満ちた優雅で複雑な余韻。MLFあり。シャンパーニュの2015年は素晴らしい年。

## Louis XV

【ルイ15世】ドゥ・ヴノーージュのトップキュヴェ。120ヶ月もの瓶内長期熟成を経て、ミレジメ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。



### 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：約120ヶ月 Alc.12.0%

輝きある黄金色。パニラ、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ャー。2008年は初めてMLFなしで造られた。

93pts Wine Advocate



### ルイ 15 世・ロゼ 2012

Louis XV Rose

品種：ピノ・ノワール 50% / シャルドネ 50% (グランクリュ 100%)

ドザージュ：6.0g/L 瓶内熟成：約120ヶ月 Alc.12.0%

クリーミーな泡とともにレモンやワイルド・ストロベリーのチャーミングな果実が舌を覆い、純粋な果実がもたらす旨みとコク、しなやかな酸がフィネスに満ちた優雅な味わい。2012年は今世紀屈指のグレートヴィンテージ、極めて良質な一番搾り果汁からMLFなしで造られた。

98pts James Suckling



ルイ 15 世



### ルイ 15 世 (戴冠 300 年記念) 1996

Louis XV (300ème Anniversaire du Sacre)

品種：ピノ・ノワール 50% / シャルドネ 50% (グランクリュ 100%)

ドザージュ：6.0g/L 瓶内熟成：約300ヶ月 Alc.12.0%

1928年と並び20世紀最高と評される1996年。特級畑の一番搾り果汁100%で造られ、26年間の長期熟成を経た稀少性の高い究極のキュヴェ。きめ細かい泡とともに繊細で複雑な芳香が立ち上り、奥行きのある旨みと熟成感が優雅に広がる。MLFあり。

98pts James Suckling

Code	商品名	年号	希望小売価格 (税別)
11457	Coteaux Champenois Blanc Shaar Adonay	コトー・シャンブノワ・ブラン・シャール・アドナイ	2018 ￥ 12,000
11458	Coteaux Champenois Rouge La Foret	コトー・シャンブノワ・ルージュ・ラ・フォレ	2018 ￥ 12,000
10870	Cordon Bleu Brut	コルドン・ブルー・ブリュット	NV ￥ 6,800
Code #10871: 375ml ￥3,600 / #10872: 1500ml ￥13,600 / #10873: 3000ml ￥38,800 / # 10875: 9000ml ￥120,000			
10876	Cordon Bleu Brut Rosé	コルドン・ブルー・ブリュット・ロゼ	NV ￥ 8,400
12616	Princes Brut 1st Edition	フランス・ブリュット 1st エディション	NV ￥ 10,500
12617	Princes Brut 1st Edition (1500ml)	フランス・ブリュット 1st エディション (1500ml)	NV ￥ 26,500
11161	Princes Extra Brut	フランス・エクストラ・ブリュット	NV ￥ 12,000
10879	Princes Blanc de Blancs	フランス・ブラン・ド・ブラン	NV ￥ 12,000
11218	Princes Blanc de Blancs (1500ml)	フランス・ブラン・ド・ブラン (1500ml)	1999 ￥ 50,000
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
12618	Grand Vin des Princes Blanc de Blancs	グラン・ヴァン・デ・フランス・ブラン・ド・ブラン	2015 ￥ 22,800
12619	Grand Vin des Princes Rosé	グラン・ヴァン・デ・フランス・ロゼ	2015 ￥ 26,500
11227	Extra Brut	エクストラ・ブリュット	1985 ￥ 58,000
12614	Louis XV	ルイ 15 世	2014 ￥ 45,000
11661	Louis XV	ルイ 15 世	2012 ￥ 45,000
10881	Louis XV	ルイ 15 世	2008 ￥ 45,000
10880	Louis XV	ルイ 15 世	1996 ￥ 54,000
11416	Louis XV	ルイ 15 世	1995 ￥ 45,000
12149	Louis XV Rose	ルイ 15 世・ロゼ	2012 ￥ 50,000
12291	Louis XV (300ème Anniversaire du Sacre)	ルイ 15 世 (戴冠 300 年記念)	1996 ￥ 80,000



DEPUIS 1837

# de VENOGE

## CHAMPAGNE

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。

\*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。

(2023年12月)