

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 : <https://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・シャノワヌ・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。

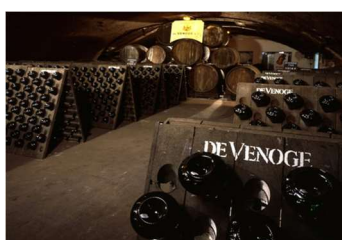
デゴルジュマン：リリースは、デゴルジュマン後、風味のバランスが落ち着くまで最低6ヶ月間セラーで熟成させてから、というのがドゥ・ヴノージュのもう一つのこだわりです。またドザージュは殆どのキュヴェで、7g/L 以下に抑えられます。ドゥ・ヴノージュのすべてのボトルのバックラベルには、デゴルジュマンの日付とドザージュの添加量が記されています。

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、ビジターにシャンパーニュやタパ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
- ◆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】1851年初リリース、19世紀中から米国等でも愛されてきたメゾンの歴史を体現するノン・ヴィンテージキュヴェ。コルドン・ブルー（ブルーリボン）は優美さをもって知られる中世 聖霊騎士団の青いリボンとヴノージュ川の美しい水の流れに由来します。



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/
ムニエ33%/ シャルドネ33%
ドザージュ：5.5g/L 瓶内熟成：36ヶ月
Alc.約12.0%
リンゴ、レモン、ハチミツの複雑なアロマ。立体感あるエレガントな味わいはアペリティフにも適する。
91pts James Suckling

※ブリュットは各種サイズあり/コルドン・ブルー化粧箱は別売



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%/
ムニエ20% / シャルドネ20%
ドザージュ：6.5g/L 瓶内熟成：36ヶ月
Alc.約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美しく調和。
91pts James Suckling

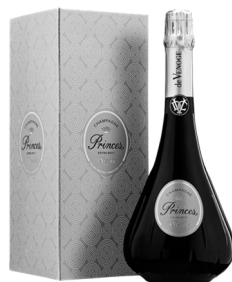
Princes

【フランス】 特級および一級畑の古いヴィンテージワインをベースに48ヶ月以上の瓶内熟成を経るブレスティージュ・キュヴェ。「フランス」の名は1858年オランダ王室オラニエ公（王太子=プリンス）へのオマージュとして造られた「キュヴェ・ド・フランス」に遡ります。19世紀当時シャンパーニュは澱が多く食卓に出す前にカラフェに移すことが一般的に行われていました。現在のフランスの特徴的なボトルは19世紀メゾンで実際に使われていたクリスタル製カラフェを模して1961年にデザインされ、ドウ・ヴノージュが意匠権を持つオリジナルのフォルムです。



フランス・ブリュット 2nd エディション NV Princes Brut 2nd Edition

品種：ピノ・ノワール35%/ムニエ34%/シャルドネ31%
ドザージュ：5.0g/L 瓶内熟成：48ヶ月以上 Alc.12.4%
フランス・レンジに2022年新たに加わった「ブリュット」。フレッシュ感と熟成による複雑味が調和し、洗練された活力ある長い余韻。2019年のベースワインにリザーヴワインを32%ブレンド。750mL 限定300本。



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）/ ムニエ30%（シニー・レ・ローズ）/
シャルドネ35%（シュイイ、グロープ）
ドザージュ：4.0g/L 瓶内熟成：48ヶ月以上
Alc.約12.0%
ドザージュを4g に抑え、繊細なアロマとミネラル感、スパイシーさが際立つ。
94pts James Suckling

※マグナムあり



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.約12.0%
白い花やシトラスのアロマ。ミネラルを帯びた繊細な旨味がありエレガント。長期熟成で複雑さを増す。
92pts James Suckling

※マグナムあり



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・リセ）
ドザージュ：6.0g/L 瓶内熟成：48ヶ月以上
Alc.約12.0%
ブラン・ド・ノワールならではの厚み、躍動感ある深みがある。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ウ・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

※マグナムあり



フランス・ロゼ NV Princesse Rosé

品種：ピノ・ノワール100%（94% モンターニュ・ド・ランスのグラン・クリュ主体、6% レ・リセ）
ドザージュ：6.0g/L 瓶内熟成：48ヶ月以上
Alc.約12.0%
赤い果実と柑橘のフレッシュなアロマ。モンターニュ・ド・ランスの果実がミネラルと骨格を、レ・リセの果実が量感を加味し、ピュアで優雅な味わいを表現。NVブレスティージュの「フランス（王子）」シリーズの一つで、ロゼのみが「フランス（王女）」。
94pts James Suckling

※マグナムあり

GRAND VIN
DES
Princes



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、トレバイユ、ヴェルデュ）

ドザージュ：6.0g/L 瓶内熟成：72ヶ月以上 Alc.12.1%

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・リセ）

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 2008

Louis XV

品種：ピノ・ノワール50% / シャルドネ50%（特級畑のみ）

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。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ャー。2008年は初めて MLF なして造られた。

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%（特級畑のみ）

ドザージュ：6.0g/L 瓶内熟成：約108ヶ月 Alc.12.3%

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ム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 なして造られた。

98pts James Suckling



ルイ15世



ルイ15世 (戴冠300年記念) 1996

Louis XV (300ème Anniversaire du Sacre)

限定リリース

品種：ピノ・ノワール50% / シャルドネ50%（特級畑のみ）

ドザージュ：6.0g/L 瓶内熟成：約300ヶ月 Alc.12.0%

ランス大聖堂でのルイ15世戴冠式から300年を記念し、2022年秋リリース。首元には戴冠式晩餐会でワインのサーブに使われた瓶に刻まれたランスの町の紋章を複製、ラベルには当時戴冠を記念して人々に配られたメダルを配した稀少性の高いアイテム。

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。MLFあり。

98pts James Suckling

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	¥ 8,000
Code #10871: 375ml ¥4.200 / #10872: 1500ml ¥16.000 / #10873: 3000ml ¥46.000 / # 10875: 9000ml ¥140.000				
10876	Cordon Bleu Brut Rosé	コルドン・ブルー・ブリュット・ロゼ	NV	¥ 9,800
12950	Princes Brut 2nd Edition	フランス・ブリュット 2nd エディション	NV	¥ 12,800
11161	Princes Extra Brut	フランス・エクストラ・ブリュット	NV	¥ 15,000
10879	Princes Blanc de Blancs	フランス・ブラン・ド・ブラン	NV	¥ 15,000
12947	Princes Blanc de Blancs (1500ml)	フランス・ブラン・ド・ブラン (1500ml)	NV	¥ 40,000
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	¥ 15,000
12948	Princes Blanc de Noirs (1500ml)	フランス・ブラン・ド・ノワール (1500ml)	NV	¥ 40,000
12847	Princesse Rosé	ブランセス・ロゼ	NV	¥ 15,000
12949	Princesse Rosé (1500ml)	ブランセス・ロゼ (1500ml)	NV	¥ 40,000
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
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
12149	Louis XV Rose	ルイ15世・ロゼ	2012	¥ 50,000
11457	Coteaux Champenois Blanc Shaar Adonay	コトー・シャンブノワ・ブラン・シャハール・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

COTEAUX CHAMPENOIS

【コトー・シャンブノワ】1974年にAOC（原産地呼称）認定されたシャンパーニュ地方のスティールワインで、高品質ワインとして中世にまで遡る長い歴史があるが、発泡性の“シャンパーニュ”が生産の約9割を占める現代では極めて希少なワイン。ルイ14世が最も好んだとされる南部の村レ・リセの古木の畑から特に天候に恵まれた良年に少量を限定生産。ドウ・ヴノージュでは2002年の赤以来のリリース。



コトー・シャンブノワ・ブラン・シャハール・アドナイ

Coteaux Champenois Blanc Shaar Adonay

品種：シャルドネ80%/ピノ・ブラン20%

Alc.11.3%

輪郭の整ったタイトなテクスチャー、フレッシュな酸味を伴ったエレガントな余韻。シャンパーニュ地方南部の村、レ・リセの2品種をブレンド（平均樹齢33年）。25%樽発酵、樽熟成6ヶ月。生産量1,000本。



コトー・シャンブノワ・ルージュ・ラ・フォレ

Coteaux Champenois Rouge La Foret

品種：ピノ・ノワール100%

Alc.12.2%

冷涼地域らしい赤い果実と快活な酸、しっかりしたタンニンによる骨格が特徴。レ・リセの単一畑ラ・フォレの古木ブドウ（1973-77年植樹）。樽熟成6ヶ月。生産量1,000本。

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。

(2024年10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