

VALOR JAPAN INC.

Wine Gallery

VALOR JAPAN SELECTION



YALOR JAPAN INC.

Tsarine ツァリーヌ



現存するシャンパン・メゾンの中で2番目に古い伝統を誇る、由緒正しい作り手「シャノワール」。シャノワーヌ家のジャック・ルイ・シャノワーヌ氏とジャン・バプティスト・シャノワーヌ氏の兄弟によって1730年に設立されました。シャノワーヌ・フレール社が販路を拡大していった19世紀という時代におけるシャンパーニュの主要輸出先だったのは、当時隆盛を極めた帝政ロシアでした。そして、そのロシアの皇帝「ツァー」に敬意を表して製造したのが、この「ツァリーヌ」シリーズです。

<ツァリーヌのフィロソフィー>

ピノノワールはワインに骨組みを与え、ピノムニエは柔らかさとフルーツのアロマをもたらす。 そしてシャルドネは優美さと上品さを与える。それこそがツァリーヌの信念。

~ワインメーカー・イザベル・テリエ~



Cuvee Premium Brut キュヴェ・プレミアム・ブリュット

[シャルドネ34%、ピノ・ムニエ33%、ピノ・ノワール33%]

ライムの花やレモングラス、ビターなオレンジの風味やマルメロの軽快なノートが印象的に香り、白桃や小粒の種なしブドウのようなより洗ってくる。フレッシュな第一印象から刻々と変化すっを第一印象から刻々と変化するやカーションドのようなほろ苦い香りが混ました果実味とビターで表明合った素晴らしい味わい。別考上け、5,700円)



参考上代:5.400円(750ml)

Rose Bru ロゼ・ブリュット

[ピノ・ノワール/ピノ・ムニエ/シャルドネ]

美しい桜のような色合いのシャンパーニュ。口当たりはなめらか、かつシルキーで繊細な泡、フランボワーズや野いちごなどのアロマにボディーのある味わいが印象的で違って、味に穏やかな膨らみが感じられる広がりのある豊かな味わい。瓶内熟成36ヶ月以上。別途ギフト缶入りもあります。(参考上代:6,300円)



参考上代:6.000円(750ml)



Millesime Brut ミレジム・ブリュット 2009

[シャルドネ/ピノ・ムニエ/ピノ・ノワール]

黄金色に隙間なく立ち上る泡。僅かなハチミツとドライアーモンドの香り。柔らかく滑らかでシルキーなうまみと熟成度を感じます。鮮度の高い果実味を生み出すアタックは白い花へへような香りを感じ、後からのような香りを感じることができる方と、そしてシャンパンです。熟成期間は60か月。別途ギフト用缶入りもあります。(参考上代:6,800円)



参考上代:6,500円(750ml)

Tzarina No.1 Brut ツァリーナ・No.1 ブリュット

[シャルドネ/ピノ・ノワール]

時間をかけてゆっくりと熟成された液体は、気持ちが高揚するようなエレガントな泡立ち。黄色い花やアーモンドの香り、柔らかく熟した洋梨の果実味が混ざり合い心地良く、ナッツのような風味を伴う余韻は素晴らしく長く、何もかもが桁外れのスケール。傑作(masterpiece)というコンセプトに基づき生まれたシャンパーニュで年間生産量もわずか3,000本。瓶内熟成は驚異の84ヶ月以上。プルミエ・クリュ、グラン・クリュの葡萄のみを使った良年のみに造られる逸品。



参考上代:15,000円(750ml)



Lombard&Cie ロンバール



シャンパーニュロンバールは1925年創業の家族経営のシャンパーニュメゾンとして、テロワール 由来のシャンパンを造り続けています。自然の環境、ブドウ品種、テロワールから由来する個性、 アイデンティティを表現しようと日々努力をしています。

<ブドウの選択>

シャンパーニュロンバールは100へクタール分のブドウを細かく分けられたパルセレール(区画)ごとに買い付けています。シャルドネのグラン・クリュは主にコート・デ・ブランのル・メニル・シュール・オジェ、シュイイ、アヴィーズ、クラモンから、プルミエ・クリュはヴェルチュ、グローブから買い付けています。ピノ・ノワールはプルミエ・クリュとグラン・クリュ共にモンターニュ・ド・ランス東部から買い付けています。

シャンパーニュ地方の17あるグラン・クリュのうち11か所からシャンパーニュロンバールは買い付けており、それらの高品質のブドウはロンバールのシャンパンに深いミネラル感と複雑な味わいを出してくれます。



Champagne LOMBARD Brut Reference ブリュット・レフェレンス NV

[ピノ・ノワール40%/シャルドネ20%/ピノ・ムニエ40%]

数あるロンバールのキュヴェの中での一番スタンダードキュヴェ。淡い金色の中に繊細で長く泡を見ることができる新鮮でフルーティーでプラム・ラズベリージャムの他ドライフルーツ、ブリオッシュ、蜂蜜の香りも感じられます。繊細な味わいの中にも力強さが感じられるクオリティーの高いワインです。

375㎡ ハーフサイズ (参考上代:3,200円)

参考上代:5,000円(750ml)



Champagne LOMBARD Extra Brut ler Cru エクストラ・ブリュット NV

[ピノ・ノワール40%/シャルドネ20%/ピノ・ムニエ40%]

メゾン所有のブドウとコート・デ・ブラン地区のシャルドネを 40%を使用しています。フレッシュで完璧なバランスを保つため、極微量4gのドザージュのプルミエ・クリュの ブドウのみを使用して造られたシャンパンです。黄金のローブに力強く繊細な泡。フレッシュな口当たりでピーチ、アプリコット、ミラベルのノートがこのシャンパンを包み込みます。



参考上代:5,500円(750ml)



フランス・シャンパーニュ

Baron Arbert バロンアルベール





バロンアルベールは、1947年に設立後、3代にわたって家族経営の生産者として、ヴァレ・ドラ・マルヌにてシャンパーニュの生産を行っている。業務登録としてはNM(ネゴシアンマニピュラン)だが、実質はRM(レコルタンマンピュラン)である。現在は2代目の当主の3人の娘であるクレア、リズ、アリーンの3姉妹が強い新年を持ってワイン造りに取り組んでいる。バロンアルベールでは、次世代に、健全な地球環境という大きな遺産を残すべくワインづくりを行っている。現当主である3姉妹は、2016年4月より、サスティナブル(持続可能性)農法とHEV(High Environmental Value)認定を受け、シャンパーニュにおける自然農法推奨者としてのパイオニアとなり、土壌、水、空気の持つ多様性の保護を目指す農法を続けている。環境を重視した農法はバロンアルベールのすべてのヴィンヤードで行われ、ピノムニエをはじめ、ピノノワール、シャルドネが栽培されている。



Baron Arbert Brut I'Universelle バロンアルベール・ブリュット・ ユニヴェルセル

[ピノムニエ、シャルドネ]

泡立ちは深刺とフレッシュな印象。キンカンやオレンジなど柑橘系のニュアンスが心地よく口の中に広がる。はじける泡は心地よく、優しさも感じられ、エレガントな余韻にしっかりと華を添えてくれる。女性当主ならではのエレガントさを感じられるシャンパーニュ。



参考上代:4,000円(750mℓ)



Frerejean Frere フレールジャンフレール





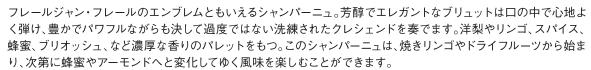
フレールジャン・フレールは、テタンジェ設立者、ピエール・テタンジェの長男で あるギー・テタンジェの孫、ギョーム、リチャード、ロドルフ・フレールジャン・テタ ンジェの3人が2005年、コート・デ・ブランのグローブ村に設立しました。自分た ちが生まれ育ったコート・デ・ブランの極上のシャンパーニュを世の中に紹介し たいと、プルミエ・クリュ、グラン・クリュのみを生産しています。テロワールの特 徴をはっきりと出すべく、使用している葡萄は全て同じ地域、同質の土壌の畑か ら収穫された物に限定しております。こだわりのシャンパーニュは早くも世界中 のソムリエに評価され、フランスの有名3ッ星レストラン『ジョルジュ・ブラン』の ハウスシャンパーニュとして提供されています。

<ワインメーカーとしてのニュージェネレーション> 「私たちはコート・デ・ブランという素晴らしい土地にルーツを持ち、 この土地に敬意を払って小規模で丁寧な生産を行う。テタンジェとい う一流の一族の中で、専門知識とその偉大な遺産を元に、現代的か つラグジュアリーなクラフトシャンパンの生産を行っていく。革新とい うものとは少し距離を置いて、私たちは伝統的な手法でワイン生産 を行っていく。」



Frerejean Frere Champagne ler Cru Brut フレールジャンフレール・シャンパーニュ・プルミエクリュ・ブリュット

[ピノ・ノワール50%/シャルドネ50%]



参考上代:8,000円(750ml)



Frerejean Frere Champagne ler Cru Brut Blanc de Blancs フレールジャンフレール・シャンパーニュ・プルミエクリュ・ブリュットブランドブラン [シャルドネ100%]

コート・デ・ブラン地方のシャルドネのみから造られた特別なキュヴェ。フレッシュなシトラスの風味とフローラルな 風味、そして熟成したシャルドネのもつグリルのような風味が見事に調和しています。軽やかで力強さのあるチョー キーなミネラル分により、フレッシュでこの上ないエレガントさがいつまでも持続します。

参考上代:15,000円(750ml)



Frerejean Frere Cuvee des Hussards Vieilles Vignes Brut Premier Cru フレールジャンフレール・キュヴェデユサール・VV

[シャルドネ85%、ピノノワール15%]

ユサールという名前は、ナポレオンの騎兵 へのオマージュ。彼は現在でも行われているサーベルでのシャンパン開 口を行った第1号と言われている。ュサールは印象的かつ力強く、ュサールに使われるブドウは樹齢40年以上とさ れていて、チョーキーなミネラルの風味と、白いフルーツのめくるめく香りの層が織りなす特別なワイン。

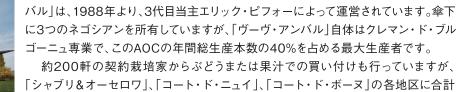
参考上代:18,000円(750ml)





Veuve Ambal ヴーヴアンバル





に3つのネゴシアンを所有していますが、「ヴーヴ・アンバル」自体はクレマン・ド・ブル ゴーニュ専業で、このAOCの年間総生産本数の40%を占める最大生産者です。 約200軒の契約栽培家からぶどうまたは果汁での買い付けも行っていますが、 「シャブリ&オーセロワ」、「コート・ド・ニュイ」、「コート・ド・ボーヌ」の各地区に合計 240ヘクタールもの自社畑を所有しており、テロワールの大きく異なる産地からの

1898年にマリー・アンバルによって設立されて以来家族経営を続ける「ヴーヴ・アン

ぶどうをすべてブレンドすることによって、複雑極まりない味わいのクレマンを造り だしています。





2005年にはモンタニー・レ・ボーヌ村に最新鋭の醸造所を新築。環境マネージメン トシステム規格「ISO14001」や、世界最大の食品検査機関「Eurofins」が統括する安 全性・品質規格「IFS」などの認証を受けた品質管理体制の下、醸造長ジャン・ピエー ル・ドゥパキ率いる7人の醸造チームによって、最高レベルの醸造が行われています。

各種ワインコンクールで毎年数多くの金賞を受賞する彼らの作品は、フランス 国内はもとより、世界40か国で楽しまれています。



Edomond Terry Brut エドモンドテリー・ブリュット

エドモンドテリーはフランスワインの発展に貢献したフランス財務長官の名前に由来しています。透明感のあるグ リーン。素晴らしい泡の輝きは鮮やかさを増加させます。バターとヘーゼルナッツの香り。ブリオッシュとアーモンド の風味は口中に余韻を残します。気圧は4から5気圧としっかりしており、きめ細かな味わいも楽しめる。







Edomond Terry Brut Rose エドモンドテリー・ブリュット・ロゼ

[テンプラニーリョ100%]

ほんのりオレンジ色がかったやさしい色合いのロゼ。ロゼワインらしい魅力たっぷりで、特に良いアロマが出る区 画ブドウを選別しており、イチゴや赤い果実のフレーヴァーが開きます。優しい味わいとチャーミングな果実味を楽 しめるロゼワインらしいスパークリングです。







Veuve de ville VIN MOUSSEAUX BRUT ヴーヴ・ド・ヴィル ヴァンムスー・ブリュット

[アイレン100%]

ロイヤルブルーのエチケットが印象的なこのワインは、ワイナリーの名前を冠したワインとして大切に扱われていま す。透明感のあるグリーン。素晴らしい泡の輝きは鮮やかさを増加させます。バターとヘーゼルナッツの香り。ブリ オッシュとアーモンドの風味は口中に余韻を残します。気圧は4から5気圧としっかりしており、きめ細かな味わい も楽しめる。

参考上代:1,500円(750ml)





Olivier Tricon オリヴィエ・トリコン







すのに最適な南東と南西を向いた斜面の畑で、環境に配慮する低農薬農法を採用するなど、愛情を込めて葡萄を栽培しています。その後も、最新鋭の機器の導入を積極的に進めると共に、繊細なテロワールの特徴を引き出す為にあらゆるノハウを駆使しています。また収穫量を制限する栽培法、使用する酵母の選択や圧搾法、低温発酵等収穫から瓶詰の全ての工程で、情熱と高い能力を持った最高のスタッフが厳しく生産&衛生管理を実施することに成功しました。努力・経験・情熱の3つの志の詰まった傑作シャブリとして、オリヴィエ・トリコン社のシャブリは年々評価を高め世界各国で愛飲されています。オリヴィエ・トリコンは、有機によりとにより抱える病害のリスクを最小限に抑えています。永続的なブドウ栽培に主眼を置き、敢えて有機にはしない方針。

1972年に植樹以来最高品質の葡萄を造るため、葡萄が熟





[シャルドネ100%]

樹齢は30~40年、ワインのフルーティさとアロマを中心とした様々な特徴をもたらす異なった素材の酵母を選んで使用することでワインに対する酵母の偏りを避けています。圧搾は強めに行い、フルーティさをプラスしてその他の持ち味を引き出しています。低温発酵でゆっくり熟成(収穫から12~18ヶ月後には瓶詰め)させ、ワインに厚みとコクをもたらします。澄んだ黄金色でフルボディ。花と樽の香りが広がり、上品で爽やかな味わいです。

参考上代:2,900円(750ml)





Chablis ler cru AOC Vaillons シャブリ・プルミエクリュ・AOCヴァィヨン

[シャルドネ100%]

樹齢は30~40年、ワインのフルーティさとアロマを中心とした様々な特徴をもたらす異なった素材の酵母を選んで使用することでワインに対する酵母の偏りを避けています。圧搾は強めに行い、フルーティさをプラスしてその他の持ち味を引き出しています。低温発酵でゆっくり熟成(収穫から12~18ヶ月後には瓶詰め)させ、ワインに厚みとコクをもたらします。繊細で複雑。芳醇な香りとマッシュルームのような香りが一度に広がります。ミネラルを含んだ爽やかな味わいがバランス良く広がります。牡蠣料理はもちろんのこと、魚のグリルなどにも。

参考上代:4,500円(750ml)





Chablis Grand Cru AOC Les Preuses シャブリ・グランクリュ・レプルーズ

[アイレン100%]

樹齢は30~40年、ワインのフルーティさとアロマを中心とした様々な特徴をもたらす異なった素材の酵母を選んで使用することでワインに対する酵母の偏りを避けています。圧搾は強めに行い、フルーティさをプラスしてその他の持ち味を引き出しています。低温発酵でゆっくり熟成(収穫から12~18ヶ月後には瓶詰め)させ、ワインに厚みとコクをもたらします。ブラックベリー、アーモンド、トースト、バターやレモンといった複雑な香りが最初に広がり、アフターにはキャラメルやトリュフといったより芳醇な香りが感じられ、ワインに複雑味をプラスしています。

参考上代:7,000円(750ml)







Domaine Trouillet ドメーヌ・トゥルイエ



DOMAINE TROUILLET

プイィフュイッセを中心に位置する19世紀末より続くドメーヌ。ソリュトレという有名な岩の麓に広がる小規模な家族経営のワイナリー。現在は3代目のマリー・アニエス氏とその息子が当主を務めています。エレガントさと美しい酸、まろやかなうまみなど、この土地の持つ特徴をうまく表現したシャルドネに、「世界シャルドネコンクール」や「ギ・ド・アシェット」など高評価を得ています。

ソリュトレの大きな岩山は石灰質で出来ていて、この土壌が持つ特徴を 良く表しています。石灰質の土壌はシャルドネにとっては非常に良い土壌 と言われていて、その品質はモンラッシェにも引けを取らないと言われて います。

【ワイナリーにおける信念】

全てのブドウは空気圧を使った圧搾機でソフトプレスされ、24時間をかけてクリアでピュアな果汁を搾汁している。絞られた果汁はブルゴーニュ産オークのバレルで、シャルドネのフレッシュさとフルーティさを完全に保持できるような温度で醸造される。

【ブドウ畑における信念】

ヴィンヤードではINAOの定義に基づき、環境と共存していけるようなサスティナブル(持続可能性のある)農法を取り行っている。広く畑を耕すことによって地中の状態を活気づけ、根の成長を促進させることができる。素晴らしいワインを作るためにはワインにとってのリッチさとミネラルが不可欠であるという信念のもとヴィンヤードでも行き届いた作業を重視している。



JALビジネスクラス機内でも採用! 世界最高シャルドネに選出される栄誉!

Pouilly Fuisse Aux Chailloux プイィフイッセ・オーシャイユ

[シャルドネ100%]

輝かしいゴールデンカラー。プイィフュイッセ特有のミネラル、シトラス、白い果実のフルーツのニュアンスが顕著。

この地方特有のエレガントさとシャルドネの力強さを最大限に引き出すために、フレンチオーク樽で11ヵ月熟成、テロワールを見事に表現している。

参考上代:3,600円(750ml)













Pouilly Fuissè Coeur de Puilly プイィフイッセ・クール・ド・プイィ

はっきりとした鮮やかなゴールデンカラー。ヴァニラ、パンデピス、バタートーストのような風味。しっかりした樽のニュアンスに押し上げられるような堂々とした果実感。その果実感を美しい酸としっかりとした骨太のミネラルが支える。クールドプイィとは'プイィの中心地'の意。まさにこのワイナリーの中心地から取れるブドウをフレンチオーク樽で熟成。長期熟成すら見込めるポテンシャルは圧巻。

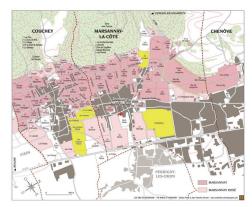
参考上代:3,600円(750ml)





Domaine Jean Fournier ドメーヌ・ジャンフルニエ

ルイ13世の時代の文献にマルサネ村の栽培家として記述されているフルニエ家。2003年に父ジャン氏よりドメーヌ運営を引き継いだローラン・フルニエ氏は海外で学んだ経験を持つローラン氏が目指すのは、原点回帰、ブルゴーニュ古来の自然な栽培・醸造方法。1993年よりリュット・レゾネを行っていた畑にビオロジーを導入、少しづつ広げ、現在は100%ビオロジックへ転換。マルサネ村中心に16ha所有する内、10haが樹齢40年以上という恵まれた高樹齢のぶどうを元に、丁寧な畑仕事で終了を押さえ、多彩なテロワールと収穫年の特徴を忠実に表現することを主眼としている。そのワインは香味高く、しなやか。調和のとれたエキス分が豊かでピュアな味わいを持ちます。「アシェット」「ゴー・ミョ」「ベタンヌ・ドウソーヴ」などのメディア掲載も多数。若手醸造家の間でも人望が厚く今後が楽しみな新世代醸造家である。





2004 年からビオロジックへの転換を進め 2008 年に は全ての区画で認証を取得。最近の変化は「グイヨ」から「コルドン・ロワイヤル」へ の切り替え。時代と逆行するようだが彼独自の葡萄 樹にストレスを与えずに収量を制限する手法に変更し、ブドウ果の収量を落とし、より凝縮感を高める。

2008年にビオロジックへ完全転換。樹齢40年以上の古樹を多く所有し、マルサネのテロワールを細分化。シルヴァン・パタイエ等若手とマルサネの復興を目指している。

Domaine Jean Fournier

VIGNERON À MARSANNAY LA CÔTE . CÔTE D'OR . FRANCE

Marsannay Clos du Roy マルサネ・クロデュロワ

「ピノノワール100%]

参考上代:5,280円(750ml)



Marsannay Clos du Roy マルサネ・サンチュルヴァン

「ピノノワール100%]

ドメーヌの隣にあった古い修道院が名前の由来。小石がやや多い土壌できめ細かくエレガントでバランスの取れた性格が特徴的。落ち着いたエレガントな味わいが魅力。 参考上代:4.700円(750mℓ)



Gevrey-Chambertin ジュヴレシャンベルタン

[ピノノワール100%]

クル・ブロヤード(樹齢30年)粘土石灰質と石灰比率の高いクロース・プリエール(樹齢45年)のアッサンブラージュ。2008年より有機栽培。春先に耕作し、夏以降は下草を生やしっ放しにしている。50%が全房を使っての発酵。600Iトノーを中心にバリックも使って16ヶ月熟成。新樽は40%程度使用。タンニンが丸く、女性的で繊細なジュヴレ・シャンベルタン。

参考上代:8,500円(750ml)

