

お求め易くなりました

日欧 EPA発効

日本と欧州連合(EU)の EPA が 2019 年 2 月 1 日に発効されました。EPA 発効による EU からの輸入ワインの関税撤廃により、6 月 1 日から下記スパークリングワインを値下げいたします。夏に向けてのスパークリング需要に是非ご活用くださいませ。



**伝統品種モーザックを主体に
瓶内二次発酵で造る本格スパークリング**
引き締まった酸とピュアな果実味が、この夏におすすめ

ブランケット ド リムー 2016

Blanquette de Limoux Maison Rosier Brut

リムーの伝統品種モーザックを主体にしたスパークリングワイン。ブランケットは、残糖 10g/l を目安に造っています。畑は、ヴィルロングの日当たりの良い傾斜地にあります。海洋性で、粘土と石灰岩土壌の斜面です。標高は 300m です。8 月末から 10 月の半ばまで収穫します。収穫量は 50hl/ha です。全房圧搾の後、一晚冷やして澱を沈めます。18 度に温度管理して、15 日間発酵させます。試飲して、異なる品種をブレンドします。酵母と糖分を添加します。14~16 度の熟成庫で 9 ヶ月寝かせます。明るい金色。心地良い白い花、トーストの香り。富士リンゴ、白桃、洋梨を思わせる生き生きとしたフレーバーと一緒に、トーストの香りをはっきりと感じられます。シードル、リンゴ、そしてはっきりと分かるアニスを思わせるフレーバー。スムーズでみずみずしい余韻があります。鮮やかなオレンジ色のラベルが目を引きまます。

白・スパークリング・辛口

国/地域等：フランス/ラングドック ルシヨン/ブランケット ド リムー

葡萄品種：モーザック 90%、シャルドネ 10%

品番：FA-769/JAN：4935919097697/容量：750ml

¥2,052(本体価格¥1,900)

2019年6月より
値下げ
いたしました

旧価格¥2,000



12ヶ月瓶内二次発酵させることで、さらに味わいに深みが増しています

2019年6月より
値下げ
いたしました

ブランケット ド リムー エリターージュ 2016

Blanquette de Limoux Héritage Brut ※無くなり次第 2017年に切り替わり

旧価格¥2,200

2012年に初めて発売した、息子のニコラが手掛けたブランケット ド リムー。「エリターージュ」には、遺産、相続、継承物の意味があります。ニコラが、ロジエ家の伝統を引き継ぎながらも、自分らしさもある新しいワインを造ろうという思いが込められています。畑は、リムー地区の日当たりのよい丘陵にあります。海洋性で、粘土と石灰岩土壌の斜面、標高300mです。8月末から10月半ばに収穫します。収穫量は50hl/ha。全房圧搾の後、18度に温度管理して、15日間発酵させます。試飲して、異なる品種をブレンドします。酵母と糖分を添加します。熟成期間は、12ヶ月です。メゾン ロジエ (FA-769) との違いは、熟成期間が1年であるということです。わずか3ヶ月の差ですが、ワインはボトルの中でも様々な変化をしますので、味わいに違いが出てきます。より複雑味があります。淡い麦わら色。花やレモン、メロンの香り。生き生きとしてクリーミー、バランスの取れた舌触りと味わいを感じさせます。

白・スパークリング・辛口

国/地域等：フランス/ラングドック ルション/ブランケット ド リムー

葡萄品種：モーザック90%、シャルドネ10%

品番：FB-606/JAN：4935919216067/容量：750ml

¥2,160(本体価格¥2,000)

2017年ヴィンテージからラベルデザインとワイン名が変更になりました！

2019年6月より
値下げ
いたしました

クレマン ド リムー テールド ヴィルロング 2017

Crémant de Limoux Terre de Villelongue Brut

旧価格¥2,100

「ヴィルロング」は、リムーから車で10分程離れた畑のある村の名前で、ロジエが移住して最初にスパークリングワインを造った所です。畑は、ヴィルロングの日当たりのよい丘陵にあります。海洋性で、粘土と石灰岩土壌の斜面です。標高は300m。8月末から10月半ばに収穫します。収穫量は50hl/ha。全房圧搾して、ファーストプレスとセカンド プレスを使用します。18度に温度管理して、15日間発酵させます。試飲して、異なる品種をブレンドします。酵母と糖分を添加します。熟成期間は、15ヶ月です。明るい金色。エレガントでフレッシュな柑橘系の香り。とてもジューシーなスパークリングで、リンゴ、レモンの皮やトロピカルフルーツのフレーバーを持っています。しっかりと感じるトーストの香りは、フィニッシュまで続きます。親しみやすい風味の中にも、きりりとした味わいがあり、シャンパーニュにも見劣りのしない非常に上質なヴァン ムスーです。

白・スパークリング・辛口

国/地域等：フランス/ラングドック ルション/クレマン ド リムー

葡萄品種：シャルドネ60%、シュナン ブラン30%、ピノ ノワール10%

品番：F-472/JAN：4935919044721 /容量：750ml

¥2,160(本体価格¥2,000)



ファーストプレスだけを使用、ロジエ家のこだわりが詰まったワイン

2019年6月より
値下げ
いたしました

クレマン ド リムー キュヴェ マ メゾン 2017

Crémant de Limoux Cuvée Ma Maison

旧価格¥2,400

テールド ヴィルロング (F-472) とは異なり、ファーストプレスの果汁だけを使っています。畑は、ヴィルロングの日当たりのよい丘陵にあります。海洋性で、粘土と石灰岩土壌です。標高は300m。収穫量は、50hl/ha。8月末から10月半ばに収穫します。全房圧搾の後、一晚低温で澱を沈めます。18度に温度管理して、15日間発酵させます。試飲して、異なる品種をブレンドします。酵母と糖分を添加します。14~16度の熟成庫で、15ヶ月熟成させます。キュヴェ名は、ロサンジェルス有名なレストラン「マ メゾン」に由来しており、そこではロジエのワインが使用されていました。ロジエの妻が好きな銘柄です。家族でワイン造りを行なうロジエ家にピッタリな名前と言えます。

白・スパークリング・辛口

国/地域等：フランス/ラングドック ルション/クレマン ド リムー

葡萄品種：シャルドネ60%、シュナン ブラン30%、ピノ ノワール10%

品番：FB-605/JAN：4935919216050/容量：750ml

¥2,484(本体価格¥2,300)

