

瓶内二次発酵によるフランスのスパークリングワイン

その土地ならではの個性が楽しめる

# クレマン特集

クレマンは、シャンパーニュと同様に瓶内二次発酵製法で造られ、フランス国内ではシャンパーニュ以外の8つのエリアでしか生産することが出来ないスパークリングワインです。さらに、熟成期間や使用できる葡萄品種がワイン法で厳しく制定されています。また、認められている品種もエリアによって違いがあり、その土地ならではの品種がブレンドされ、キレのある繊細なものから果実味豊かなタイプまで、地域による個性が楽しめることも魅力です。今回は4つのエリアから、7種類の個性溢れるクレマンをご紹介します。

## かつてはシャンパーニュの一部だったエリアから 高品質かつ上質なクレマン

伝統的なブレンドで造るクレマン ド ブルゴーニュ  
かつてはシャンパーニュの一部だったシャティヨネのテロワールと  
クロード グラエールのアッサンブラージュの妙が感じられる1本

ブルゴーニュ

### クレマン ド ブルゴーニュ トラディション ブリュット NV Crémant de Bourgogne Tradition Brut

クロード グラエールを知るのに相応しいキュヴェです。畑の土壌は粘土石灰質です。サステナブルな農業を目指し、栽培はリュット レゾネを採用しています。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンの前まで18~24ヶ月熟成させます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。淡いイエロー、美しくきめ細かな泡立ちがあります。力強さとエレガントさのバランスが素晴らしく、口を含むとハチミツやプリオッシュのような香ばしさが感じられます。

【白・スパークリング・辛口】 <Alc.12.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C.クレマン ド ブルゴーニュ

生産者：ドメヌ クロード グラエール 葡萄品種：ピノ ノワール、シャルドネ

熟成：瓶詰後18~24ヶ月

品番：FC-808/JAN：4935919318082/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年8月時点のものです。



伝統的なブレンドで造るトップキュヴェで、さらに熟成期間を長くしています

クレマン ド ブルゴーニュ トラディション グランド レゼルヴ NV  
Crémant de Bourgogne Tradition Grande Réserve

伝統的なブレンドで造る上級キュヴェで、さらに熟成期間を長くしています。金色を帯びた淡いイエロー。複雑で豊かなアロマが広がります。洗練されてエレガント、かすかにクリーミーなニュアンスがあり、フルーツやヘーゼルナッツ、焼いたアーモンドを思わせる複雑で力強いフレーバーが広がります。プリオッシュやハチミツのノートが漂う長くフレッシュな余韻が感じられます。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、最低でも 36 ヶ月熟成させます。打栓後、3 ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】 <Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/A.O.C.クレマン ド ブルゴーニュ  
生産者：ドメヌ クロード グラエール 葡萄品種：ピノ ノワール、シャルドネ  
熟成：瓶詰後 36 ヶ月以上

品番：FC-812/JAN：4935919318129/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



ドザージュなしで仕込んだ極辛口タイプのブラン ド ノワール

クレマン ド ブルゴーニュ ピノ ノワール ノン ドセ NV  
Crémant de Bourgogne Pinot Noir Non Dose

ドザージュなしで仕込んだ極辛口タイプのブラン ド ノワールです。ピノ ノワール 100%で造ります。素晴らしくピュアで、繊細かつダイナミックな泡立ちがあります。生き生きとして持続性があり、非常に調和の取れた味わいが魅力です。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、18~24 ヶ月熟成させます。打栓後、3 ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】 <Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/A.O.C.クレマン ド ブルゴーニュ  
生産者：ドメヌ クロード グラエール 葡萄品種：ピノ ノワール 100%  
熟成：瓶詰後 18~24 ヶ月

品番：FC-810/JAN：4935919318105/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



サヴォワ

2015 年に8 番目のクレマンとして認定された  
最新のクレマン産地

土着品種に注力し、ジャケールの比率を多くして造る  
ジャン ペリエのこだわりが詰まったクレマン



クレマン ド サヴォワ NV  
Crémant de Savoie

クレマン ド サヴォワは 2015 年 9 月に A.O.C.に認定されました。クレマンの産地としては 8 番目となります。土着品種のジャケールかアルテッスを 60%以上、しかもジャケールは 40%以上使用という規定がありますが、ジャン ペリエはジャケールを 85%も使っています。手摘みで収穫、さらに人の手で厳しく選別し、注意深くゆっくりとプレスします。ベースとなるワインを発酵させた後、瓶内二次発酵を行い、18~24 ヶ月熟成させます。豊かな果実味があり、しっかりとした個性が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】 <Alc.12.5%> 国/地域等：フランス/A.O.C.クレマン ド サヴォワ  
生産者：ジャンペリエ エ フィス 葡萄品種：ジャケール 85%、シャルドネ 15%  
熟成：瓶詰後 18~24 ヶ月

品番：FC-300/JAN：4935919313001/容量：750ml

¥3,190(本体価格¥2,900)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 8 月時点のものです。

# フランス国内でも大変人気のある クレマンの産地



アルザス

ルイ ロデレールでの研修を経たヴィクトールが手掛ける  
ボディがあり、生き生きとした、充実感のある素晴らしいクレマン



クレマン ダルザス "ブリュット ド グレ"  
ブラン ド ブラン 2021

Crémant d'Alsace "Brut de Gres" Blanc de Blancs

クレマンに使用するピノ ブランは三疊紀のピンク色をした砂岩土壌のものを使用しています。ベースワインは、毎年単一のヴィンテージから造られます。葡萄の果皮についている野生酵母を用い、全体の3分の2をステンレスタンク、3分の1をフドル(樽)で発酵させています。熟成期間は22ヶ月です。ドサージュの量を少なくし、極めて辛口、ボディがあり生き生きとしたクレマンに仕上げています。

【白・スパークリング・辛口】<Alc.12.5%>国/地域等：フランス/A.O.C.クレマン ダルザス

生産者：ドメヌ ロベール ロット 葡萄品種：ピノ ブラン、他

熟成：瓶詰後22ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-017/JAN：4935919960175/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



3つの品種を巧みにブレンドし、  
エクストラ ブリュットで仕立てた、見事なバランスのクレマン



クレマン ダルザス ブラン エクストラ ブリュット 2021  
Crémant d'Alsace Blanc Extra Brut

3種類の葡萄をブレンドしています。ピノ ブランはフレッシュさ、シャルドネはボディ、そしてオーセロワはしなやかさと丸みを与えてくれます。畑の標高は200~220m、平均樹齢20年です。手摘みで収穫した葡萄はすぐにセラーに運びます。約3時間かけてやわらかく圧搾します。ベースワインの発酵は野生酵母を使い、ステンレスタンクで行います。収穫の翌年の春まで澱と共に寝かせます。その後、瓶に移し、瓶内で二次発酵させます。12~18ヶ月熟成させます。ドサージュを控えめにし、きりりとした味わいの辛口に仕上げています。

【白・スパークリング・辛口】<Alc. 13.0%>国/地域等：フランス/A.O.C.クレマン ダルザス

生産者：ドメヌ ブレル 葡萄品種：ピノ ブラン、オーセロワ、シャルドネ

熟成：瓶詰後12~18ヶ月 有機認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-472/JAN：4935919314725/容量：750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)



ラングドック

# 南仏の中でも冷涼なリムーで造られる お手頃かつ気軽に楽しめるクレマン

ドメヌ ロジェがこの地で最初に手掛けた“自信作”

クレマン ド リムー テール ド ヴィルロング ブリュット 2021  
Crémant de Limoux Terre de Villelongue Brut

「ヴィルロング」は畑のある村の名前で、ロジェが移住して最初にスパークリングワインを造った場所です。標高は300m、日当たりのよい丘陵にあり、海洋性気候、粘土と石灰岩土壌の斜面です。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。1晩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。ブレンドし酵母と糖分を添加します。14~16度のセラーで12ヶ月熟成させます。明るい金色。エレガントでフレッシュな柑橘系の香り。リンゴ、レモンの皮やトロピカルフルーツの風味を持っています。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。★「アシェットガイド2024」2星/クー ド クール

【白・スパークリング・辛口】<Alc.12.0%>国/地域等：フランス/A.O.C.クレマン ド リムー

生産者：ドメヌ ロジェ 葡萄品種：シャルドネ80%、シュナン ブラン10%、ピノ ノワール10%

熟成：瓶詰後12ヶ月

品番：F-472/JAN：4935919044721/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年8月時点のものです。