

1902年設立のヴァレ ド ラ マルヌのレコルタン マニピュラン  
最高の葡萄のみを厳選し、澱とともに3年以上熟成させる  
繊細で複雑な味わいのシャンパーニュ



# PHILIPPE DECHELLE

フィリップ ドウシェル



## NEW ARRIVAL



フィリップ ドウシェルは、ヴァレ ド ラ マルヌ西側、シャトー ティエリにほど近いブラル (Brasles) に、1982年に設立された家族経営の生産者です。古くは1902年から現在に至るまで、この土地に根差したワイン造りを続けて来ました。フィリップが1982年に協同組合から独立し、シャンパーニュ メゾン「フィリップ ドウシェル」を設立しました。また、それに伴って、新たに所有する畑を増やしていきました。現在では9haの葡萄畑を所有しています。生産するワインはすべて自家畑の葡萄のみのRM (レコルタン マニピュラン) です。フィリップは子供の頃、フィロキセラで荒廃したシャンパーニュ地方の葡萄畑を復活させた、葡萄栽培の名手である祖父の仕事に魅了されていました。彼は偉大な祖父から、テロワールに対する深い知識や様々な技術を学びました。独立後、40年間にわたり、独学で生産者としての人生を歩み、自然を観察し、自身の常識に基づいて決断を下してきました。「ワイン造りにおける選択は、100%自立していて、規則などに縛られるのではなく、自分で考えることができるというのが好きです。硫黄を出来る限り使用しないのは、オーガニックのラベル云々に関係はなく、私たちのワインにとってそれがベストだからです」とフィリップは話します。メゾンは現在、フィリップの子供たちであるヴァンサンとクララへと世代交代が行われています。クララは、メゾンを象徴する新しいキュヴェ「ヌード」の生産を開始するなど、フィリップ ドウシェルに新たな風を吹き込んでいます。

全てのワインは最高の葡萄の果汁のみを厳選して造られており、繊細かつ複雑な味わいを表現しています。また、畑では自然環境に配慮し、オーガニックに相当する方法で栽培を行なっています。栽培する葡萄品種は、シャルドネ、ピノ ノワール、ムニエの3種類で、特にシャルドネに注力しており、全体の40%がシャルドネです。収穫は1996年以来、毎年同じ熟練の収穫人がチームに加わり、ベストな葡萄だけを選別しています。収穫した葡萄はすぐに圧搾し、一番搾りの果汁 (キュヴェ) のみを使用します。ベースワインが完成したら、家族でブレンド作業を行い、最適な配合を決め、5月に瓶詰め (ティラージュ) を行います。また、熟成期間はシャンパーニュの規定である15ヶ月より長く、最低36ヶ月熟成させることで、芳醇な香りと複雑な味わいを持つシャンパーニュになります。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年5月時点のものです。

# クララ ドゥシエルが手掛ける新たなキュヴェ “ヌード” 「ワインへの愛と同じくらいピュアなシャンパーニュ」

新世代参入後のフィリップ ドゥシエルを象徴する1本として、  
澱とともに4年間熟成させて造り出したこだわりのワインです。

## シャンパーニュ キュヴェ ヌード ブリュット ナチュレ 2015

Champagne Cuvée Nude Brut Nature **【440本限定】**

ピュアで繊細な、ワインの自然な姿をそのまま表現したキュヴェを目指しています。輝きのあるクリアな黄金色、生き生きとした持続性のある泡が広がります。完熟した黄色の果実、カラメルのアロマは空気に触れるとかすかに洋梨とアーモンドのタルトの要素が感じられます。フレッシュでエレガントかつピュアな口当たり、白スグリや洋梨、文旦を思わせる風味が感じられます。フレッシュな果実味の漂う繊細な余韻があります。収穫は手摘みで行い、セラーに運んだらすぐに圧搾します。ベースワインの発酵、マロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。約8ヶ月タンクで熟成させた後、ブレンドし、5月に瓶詰め（ティラージュ）を行います。澱と共に瓶で48ヶ月、熟成させています。

【白・スパークリング・辛口】〈瓶内二次発酵〉

国/地域等：フランス/シャンパーニュ/ヴァレ ド ラ マルヌ

葡萄品種：シャルドネ 50%、ピノ ノワール 50%

熟成：澱とともに瓶で48ヶ月

品番：FC-794/JAN：4935919317948/容量：750ml

**¥9,900**(本体価格¥9,000)



## シャルドネ、ピノ ノワール、ムニエを1/3ずつブレンドして造る 繊細でバランスのとれた味わい

### シャンパーニュ キュヴェ テリエンヌ ブリュット NV Champagne Cuvée Terrienne Brut **【600本限定】**

シャルドネ、ピノ ノワール、ムニエを1/3ずつブレンドして造り上げる、味わい深いキュヴェです。ローストしたヘーゼルナッツやブラリネ、ハチミツ、フレッシュなフルーツのアロマが広がります。繊細で非常にバランスのとれた味わいです。収穫は手摘みで行い、セラーに運んだらすぐに圧搾します。ベースワインの発酵、マロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。約8ヶ月タンクで熟成させた後、ブレンドし、5月に瓶詰め（ティラージュ）を行います。澱と共にボトルで最低36ヶ月熟成させています。

【白・スパークリング・辛口】〈瓶内二次発酵〉

国/地域等：フランス/シャンパーニュ/ヴァレ ド ラ マルヌ

葡萄品種：シャルドネ 1/3、ピノ ノワール 1/3、ムニエ 1/3

熟成：澱とともに瓶で36ヶ月

品番：FC-793/JAN：4935919317931/容量：750ml

**¥8,030**(本体価格¥7,300)





## 単一ヴィンテージのシャルドネ 100%で造る フィリップ ドウシエルの最上級キュヴェ

### シャンパーニュ ブランド ブラン ブリュット Champagne Blanc de Blancs Brut

フィリップ ドウシエルが造るシャンパーニュの中でも、最上級に位置づけられる、単一ヴィンテージの葡萄のみを使用したブランド ブランです。このメソンの栽培面積の 40%を占める、シャルドネを 100%使用して造られます。「シャルドネからのワインはフローラルで、柑橘や、時にミネラルなどの、繊細なアロマが特徴です。フレッシュで、エレガントでミネラル感があり、熟成がゆっくりと進むため長期熟成に適しています」と生産者は話します。収穫は手摘みで行い、セラーに運んだらすぐに圧搾します。ベースワインの発酵、マロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。約 8 ヶ月タンクで熟成させた後、ブレンドし、5月に瓶詰め（ティラージュ）を行います。

【白・スパークリング・辛口】〈瓶内二次発酵〉

国/地域等：フランス/シャンパーニュ/ヴァレ ド ラ マルヌ

葡萄品種：シャルドネ 100%



【2011VT: 250 本限定】品番: FC-796 / JAN: 4935919317962 / 容量: 750ml

¥11,880(本体価格¥10,800)

澱と共にボトルで最低でも 48 ヶ月熟成させています。黄緑のハイライトのある深みのある黄金色、洗練されたきめ細かい泡があります。アカシアの花や白桃、レモン、フレッシュなミント、ミモザの花、リンゴやアーモンドのアロマがあります。口当たりはしなやかでフレッシュ、クリーミーで溶けるような泡が感じられます。また中間では張りのあるミネラルを感じ、エレガントでクリーミーなニュアンスはいつまでも長く続きます。レモンや塩っぱさを感じる非常にバランスのとれた余韻があります。

【2008VT: 180 本限定】品番: FC-797 / JAN: 4935919317979 / 容量: 750ml

¥15,400(本体価格¥14,000)

澱と共にボトルで 36 ヶ月熟成させています。輝きのある麦わらがかかった黄金色、白桃やペッパー、ジャスミンのようなスパイシーなアロマにアーモンドやヘーゼルナッツの要素が混ざります。クリーミーな泡、厚みのあるしなやかな果実味が感じられ、とても魅力的なテクスチャがあります。非常にフレッシュな余韻が感じられます。

## 単一ヴィンテージのピノ ノワール 100%で造るブランド ノワール リッチで力強く、表現力豊かなキュヴェ



### シャンパーニュ ブランド ノワール ブリュット 2014 Champagne Blanc de Noirs Brut

【380 本限定】

ピノ ノワール 100%で造るブランド ノワールです。麦わらを帯びた黄金色、洗練されたきめ細かい泡が広がります。アプリコットやスモモ、甘いアーモンドやパイナップル、カリン、ハチミツ、オレンジ、文旦、ミルクキャラメルなどの様々なアロマが感じられます。口当たりは瑞々しくフレッシュ、非常にクリーミーで溶けるような泡が感じられます。柑橘系の果実を思わせるしっかりとした酸が全体を支えています。さらに中間ではボリュームのある果実味、ミネラル、塩っぱさを感じられます。洗練された熟した果実味が感じられる豊かな余韻があります。収穫は手摘みで行い、セラーに運んだらすぐに圧搾します。ベースワインの発酵、マロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。約 8 ヶ月タンクで熟成させた後、ブレンドし、5月に瓶詰め（ティラージュ）を行います。澱と共にボトルで最低 36 ヶ月、熟成させています。

【白・スパークリング・辛口】〈瓶内二次発酵〉

国/地域等：フランス/シャンパーニュ/ヴァレ ド ラ マルヌ

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：澱とともに瓶で 36 ヶ月

品番: FC-795 / JAN: 4935919317955 / 容量: 750ml

¥9,900(本体価格¥9,000)