

シャンパーニュ アンジェリス

CHAMPAGNE ANGELLIS

新入荷



ヴァレ ド ラ マルヌ・トレルー シュル マルヌの家族経営の生産者
ブレンドの妙で魅せるこだわりのシャンパーニュ

トレルー シュル マルヌの家族経営のRM 生産者

シャンパーニュ アンジェリスは、ヴァレ ド ラ マルヌで数世代にわたりシャンパーニュを造り続ける家族経営の生産者です。彼らの祖先、ピエール ルイ フルーリーは、1842年にはすでにこの村で葡萄栽培を行っていました。1955年、その子孫にあたるマルセル フルーリーと妻のミシェリーヌ ジルは、お互いのファミリーネームを冠した「フルーリー ジル」のブランドを立ち上げました。彼らは、徐々に畑の規模を広げ、最初のプレス機を導入しました。1970年代になると、ジャン フランソワ フルーリーが妻のドミニクとともにワイナリーを引き継ぎ、さらにブランドを世に広めました。そして現在、クリスティーヌ（上写真右）とベルトラン（上写真左）の姉弟が両親からワイナリーを引き継ぎ、代々受け継いできた家族の伝統を守りながらも、彼ら独自の個性と現代的なタッチを加え、こだわりのシャンパーニュを造り上げています。



葡萄畑と畑仕事：アンジェリスは、トレルー シュル マルヌとパッシー シュル マルヌに、8haの葡萄畑を所有しています。畑は、マルヌ川と森の間の日当たりの良い斜面に広がっており、ムニエ、ピノ ノワール、シャルドネの3種類の葡萄を栽培しています。畑はすべて自家畑で、自家醸造を行うレコルタン マニピュラン (RM) の生産者です。栽培はリュット レゾネ（減農薬栽培）で行い、剪定から収穫まで多くの時間を費やします。持てる知識、エネルギーを注ぎ、優れた品質の葡萄のために、綿密な畑作業を行なっています。葡萄の収穫の質を決定づける剪定作業は、非常に重要です。1haあたり約8,000本、つまりアンジェリスでは約64,000本の葡萄樹を剪定するため多くの時間を要します。

「葡萄は季節に合わせたリズムで生育するため、1年を通じて特別な注意が必要です。葡萄の樹は、しっかりとコントロールしないと無制限に成長してしまい、実をあまりつけなくなってしまいます。そのため、品質の優れた葡萄を得るためには厳しく手入れをする必要があります。多岐にわたる畑仕事の多くは手作業で行っています」。



醸造：シャンパーニュの生産は、まず原料となる葡萄の品質が鍵となります。特に、黒葡萄からベースの白ワインを造る際に重要なポイントがあります。葡萄は収穫後、すぐに全房のまま圧搾します。葡萄の品質を保ち、果汁に影響を与えないよう、優しく圧搾します。4000kgの葡萄から2,550Lの果汁しか得ることが出来ません。この時に出る葡萄の搾りかすは蒸留所に送られます。プレスした果汁を発酵槽に入れ、ベースワインのアルコール発酵を行います。アルコール発酵の終わりにマロラクティック発酵が行われ、リンゴ酸が乳酸へと変化し、より熟した甘い香りをワインにもたらしめます。発酵が終わったワインは数ヶ月休ませます。この時のワインは、「Vin clair (ヴァン クレール)」または「Vin tranquille (ヴァン トランキル)」と呼ばれます。



ブレンドの妙：シャンパーニュのブレンドは自然の多様性そのものです。その年の葡萄の状態や品種の個性を見極め、ブレンドを行います。ピノ ノワールはボディに力強さを与え、ムニエは丸みとフルーティさ、シャルドネはフィネスをもたらします。ヴィンテージによってシャンパーニュの気候条件は大きく変化することが多く、それによってワインの個性も異なります。シャンパーニュの秘密のひとつであるブレンドの技術は、このように異なる要素を考慮し、ブレンドするかしないかを判断しながら、ひとつのキュヴェを造ることです。これには長年の経験やテロワールの知識、テイस्टィングの能力が必要となりますが、一旦ブレンドしてしまったら元に戻せないため、創造性と感覚的な記憶も必要とされます。このようにして誕生したキュヴェは造り手の個性、メゾンのスタイルを色濃く反映しています。

ムニエの丸みやフルーティさを引き出して造るブランド ノワール



シャンパーニュ トラディション ブランド ノワール ブリュット NV **【NEW】**

Champagne Tradition Blanc de Noirs Brut

限定
600本

マルヌ渓谷で主に栽培されている葡萄品種、ムニエの個性を引き出したブランド ノワールです。ムニエ 80%にピノ ノワール 20%をブレンドしています。輝きのある淡い黄金色、きめ細かく、生き生きとした泡があります。桃やリンゴのフルーツの香りに加え、アーモンドやクレメンティン（小さなミカン）の皮の要素が感じられます。空気に触れると甘いスイカズラやエキゾチックな果物の香りが広がります。豊かで丸みのある口当たりはとてバランスが良く、フレッシュで味わい深く、トロピカルフルーツのニュアンスが長い余韻に漂います。収穫は手摘みで行います。葡萄は除梗せず全房をプレスし、発酵およびマロラクティック発酵はステンレスタンクで行ないます。ベースワインをブレンドした後、瓶内二次発酵を行います。瓶で澱とともに 60 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/AOC シャンパーニュ

葡萄品種：ムニエ 80%、ピノ ノワール 20%

品番：FC-798/JAN：4935919317986/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

ムニエ、ピノ ノワール、シャルドネの調和が魅力のキュヴェ



シャンパーニュ レゼルヴ ブリュット NV **【NEW】**

Champagne Reserve Brut

限定
600本

ムニエ、ピノ ノワール、シャルドネの3種類の葡萄を、ほぼ同じ比率でブレンドしています。深みのある果実味がありながらフレッシュ、調和のとれたエレガントな味わいが魅力です。サテンのような輝きのある淡いイエロー、洗練され、生き生きとしたきめ細かな泡があります。桃やアプリコット、リンゴを思わせるフルーティなアロマが広がります。空気に触れるとザクロや洋梨、ハチミツを思わせる要素が出てきます。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心地よく感じられます。フルーティで肉厚な果実味をレモンのようなフレッシュな酸が支えています。深みのある余韻にはハチミツやミント、ミネラルを思わせるアロマが漂います。収穫は手摘みで行います。葡萄は除梗せず全房をプレスします。アルコール発酵およびマロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。ベースワインをブレンドした後、瓶内二次発酵を行います。瓶で澱とともに 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/AOC シャンパーニュ

葡萄品種：ムニエ 35%、ピノ ノワール 35%、シャルドネ 30%

品番：FC-799/JAN：4935919317993/容量：750ml

¥7,700(本体価格¥7,000)