生産本数わずか500本のブラン ド ブラン “プレスティージュ ボワゼ ブリュット”が新入荷！

クロード、サミュエル、クリスティーヌ

クレマン ド ブルゴーニュ
プレスティージュ ボワゼ ブリュット NV（2022）

Crémant de Bourgogne Prestige Boisé Brut **【限定 120 本】**

クロード ゲラエールが新たにリリースした、シャルドネ 100%の最上級キュヴェです。年間生産量はわずか 500 本の限定商品です。繊細なシャルドネの要素とオーク樽熟成による複雑さが心地よく感じられます。トーストや焼き菓子を思わせるアロマが広がる魅力的なブラン ド ブランです。「オークの風味をつける生産者もいますが、私たちは、葡萄そのものが持つナチュラルなフレーバーを活かしたいと考えているため、樽香をつけるような造りはしていません」とクロードは話してくれました。

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。ベースワインはステンレスタンクで発酵させ、熟成はオーク樽のフードルで 12 ヶ月行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。また、正式なヴィンテージ表記はありませんが、アルコール度数の左側にロット番号が記載されています。このワインのロット番号は「L5-22」、すなわち 2022VT です。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc.12. 0 %>
国／地域：フランス／ブルゴーニュ／シャティヨネ／A.O.C.
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：フードルで 12 ヶ月、その後瓶で熟成
品番：**FD-409**／JAN：**4935919964098**／容量：**750ml** **¥6,600**(本体価格**¥6,000**)

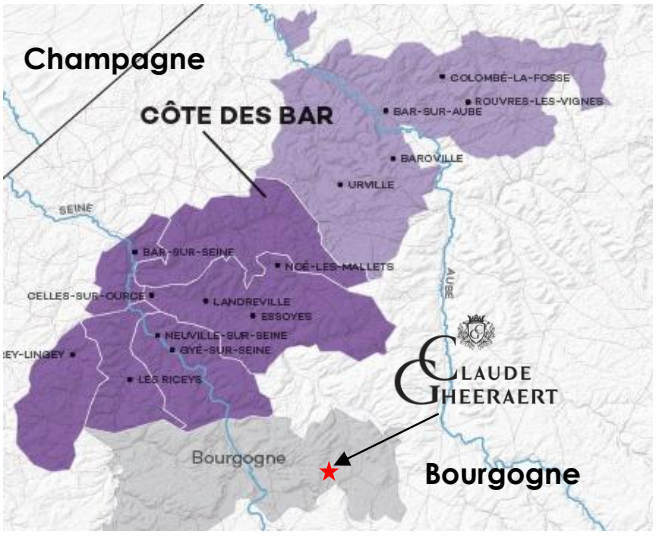
※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 7 月時点のものです。

かつてはシャンパーニュの一部としてワインを生産していたエリアの RM 的生産者

“シャティヨネ”で造る個性的なクレマン ド ブルゴーニュ

クレマン ド ブルゴーニュの王国 ”シャティヨネ”

ドメーヌ　クロード　ゲラエールは、ブルゴーニュ地方の北部に位置するシャティヨネの小さな村、モッソン（Mosson）の家族経営の生産者です。**シャティヨネは、シャンパーニュ地方のコート　デ バールの南に位置しており、歴史的にシャンパーニュ地方の一部として葡萄栽培やワイン造りが行われてきました。**しかしながら、AOC の制定時にブルゴーニュ地方に分類されたため、シャンパーニュのワインとして生産することは出来なくなりました。



ブルゴーニュワイン委員会（BIBV）によると、**シャティヨネには 2000 年前には葡萄畑が存在しており、8～9 世紀頃から 19 世紀にかけてワイン生産が盛んとなり、非常に高い評判を得ていました。**1953 年には、紀元前 6 世紀に造られた、高さ 1.64m、容量 1,100L、重さ 206.8kg の巨大な「タートヴァン（タストヴァン）」が発掘されたことでも有名です。

しかし、フィロキセラ禍と経済危機によって葡萄畑は壊滅の一途を辿りましたが、1980 年代以降、地元の葡萄栽培農家の情熱によって危機を脱しました。現在、エリア全体で約 250ha の栽培面積があり、**クレマンの品質の高さが認められ、「クレマン ド ブルゴーニュの王国」と称されています。**

100%自家畑の葡萄にこだわる家族経営の生産者

ゲラエール家は、4 世代にわたり葡萄栽培を行なってきた家系です。1987 年に、モッソンがブルゴーニュの AOC のエリアに認められたことをきっかけとして、1991 年にクロードと妻のクリスティーヌが会社を設立し、自分たちだけの初めての葡萄を植えました。穀物栽培や酪農を並行して行いながら徐々に畑を増やしていき、現在はモッソンとビセイ　ラ　コートに合計で 7ha の葡萄畑を所有しています。全体の 50%がピノ　ノワール、50%がシャルドネです。栽培はリュット　レゾネ（減農薬栽培）です。葡萄は組合に販売していましたが、2001 年にようやく自分たちだけのワインを生産することができました。**生産するワインの 90%がクレマンで、すべて自家畑の葡萄を使用する RM 的生産者となっています。**現在、クロードとクリスティーヌの息子、サミュエルがドメーヌに参加し、さらに高品質なワイン造りを行なっています。

栽培について

「私たちは、この地域にとってピノ　ノワールとシャルドネがベストな品種だと考えています」とクロードは話します。畑は粘土石灰質土壌です。植えている品種の割合は、ピノ　ノワール 50%、シャルドネ 50%です。畑には、土壌の流出を防ぐために木片を撒いています。2023 年に見学した畑はクロードゲラエールが所有する中でも最も良い畑で、標高 280m に位置しており、葡萄の平均樹齢は 30 年です。クレマン ド ブルゴーニュの規定に基づき、葡萄の収穫は 100%手摘みで行っています。「**私たちは、100%自家畑の葡萄を使用してワイン造りを行なっています。家族 3 人だけで年間を通して仕事をしています。**収穫の時は 25 名ほどの季節労働者を雇います。2022 年は質量ともに非常に良い出来でした。2022 年のリザーヴワインを保持することは、今後生産するワイン全体の品質を上げる要因になるでしょう。2021 年は冬があまり良くなかったため、スティルワインの赤は生産しませんでした」。

醸造について

ドメーヌ　クロード　ゲラエールでは、年間で最大 6 万本ほどのワインを生産しています。プレス機は、2013 年から空気圧式に変更しました。中のバルーンが膨らむことで、葡萄を均等にプレスすることが出来ます。「以前まではスクリュータイプのプレス機でしたが、空気圧式の方が高品質な果汁を得ることができます。低い圧力でゆっくりとプレスするほど、果汁の品質は良くなります」とクロードは話します。プレスは 1 日に 2～3 回行います。1 回につき、4,000kg の葡萄を 4 時間かけてプレスします。優しく圧搾した果汁はまずタンクに移し、24 時間静置することで澱下げを行います。その後、上澄みの綺麗な果汁を発酵用のタンクに移し、1 ～1.5 週間かけてアルコール発酵を行った後、マロラクティック発酵を 3 週間ほどかけて行います。この工程により、酸が和らぐことでワインの甘みが増します。アルコール発酵では熱が発生するため、タンクの温度を下げる必要があります。発酵タンクが置かれているセラーは、冬になるとドアを開けることで自然に温度を下げています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 7 月時点のものです。

14 度で約 3 週間かけて二次発酵させた後、12～18 ヶ月熟成させます。その後、発酵を終えた酵母を取り出すために瓶口に澱を集める動瓶（ルミアージュ）という作業を行います。動瓶では以前は木製のピュピトルを使用していましたが、現在はジロパレットという専用の機械を使用しています。ジロパレットの容量に限りがあるため、最後の方にプレスしたロットは入り切らないことがあり、そうした場合にはピュピトルを使うこともあります。また、マグナムなどの大容量瓶もジロパレットには入らないので、ピュピトルを使用しています。4 時間に 1 度、5 日間かけて少しずつ瓶を傾けることで澱を瓶口に集めます。その後、瓶口を凍らせて澱を取り除き、「門出のリキュール／リキュール　デクスペディション」を加えるドザージュという作業を行い、甘口や辛口、極辛口などのクレマンの最終的な味わいを調整します。

Tradition ― 伝統的なブレンドで造るクレマン

ドメーヌ　クロード　ゲラエールが栽培する 2 種類の葡萄品種、ピノ　ノワールとシャルドネをブレンドして造る、伝統的なクレマンです。シャティヨネのテロワールとクロード　ゲラエールのアッサンブラージュの妙、熟成による深みある味わいが体感できます。

クレマン ド ブルゴーニュ トラディション ブリュット NV（2021）（左）

Cremant de Bourgogne Tradition Brut

クロード　ゲラエールを知るのに相応しいキュヴェです。美しくきめ細かな泡立ちがあり、力強さとエレガントさのバランスが素晴らしく、口に含むとハチミツやブリオッシュのような香ばしさが感じられます。厳しく選別しながら手摘みで収穫します。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】 <瓶内二次発酵> <Alc.12.0 %>
国／地域等：フランス／ブルゴーニュ　等級：A.O.C.
葡萄品種：ピノ　ノワール 70%、シャルドネ 30%　熟成：瓶で 18～24 ヶ月
品番：**FC-808** JAN：**4935919318082**　容量：**750ml**　**¥3,850**(本体価格**¥3,500**)

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（2020）（右）

Cremant de Bourgogne Tradition Grande Reserve

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。ブ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】 <瓶内二次発酵> <Alc.12.0 %>
国／地域等：フランス／ブルゴーニュ　等級：A.O.C.
葡萄品種：ピノ　ノワール 70%、シャルドネ 30%　熟成：瓶で最低でも 36 ヶ月
品番：**FC-812** JAN：**4935919318129**　容量：**750ml**　**¥4,950**(本体価格**¥4,500**)

Chardonnay ― シャルドネ 100%のキュヴェ

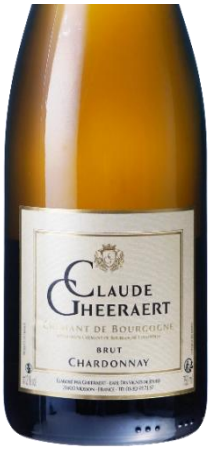
ドメーヌ　クロード　ゲラエールでは、ピノ　ノワールとシャルドネをブレンドする伝統的なクレマンだけではなく、単一品種のみで醸造するキュヴェもあります。

クレマン ド ブルゴーニュ シャルドネ ブリュット NV（2019）

Cremant de Bourgogne Chardonnay Brut

シャルドネ 100%で造るブラン　ド　ブランです。輝きのある淡いイエロー、白い花の繊細なアロマが広がります。口に含むと桃や黄色い果実のフレーバーが感じられます。柑橘系の果実の要素が漂う長い余韻があります。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、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】 <瓶内二次発酵> <Alc.12.0 %>
国／地域等：フランス／ブルゴーニュ　等級：A.O.C.
葡萄品種：シャルドネ 100%　熟成：瓶で 18～24 ヶ月
品番：**FC-809**　JAN：**4935919318099**　容量：**750ml**
¥4,400(本体価格**¥4,000**)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 7 月時点のものです。

Pinot Noir ― ピノ ノワール 100%のキュヴェ

ピノ　ノワール 100%で仕込むキュヴェです。クレマンは、ノン　ドゼやブリュットなど、残糖によって造り分けています。また、クレマンのロゼもピノ　ノワール 100%で生産しています。

クレマン ド ブルゴーニュ
ピノ ノワール ノン ドゼ NV(2021)(左)

Cremant de Bourgogne Pinot Noir Non Dosé

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】 <瓶内二次発酵> <Alc.12.0 %>
国／地域等：フランス／ブルゴーニュ　等級：A.O.C.
葡萄品種：ピノ　ノワール 100%　熟成：瓶で 18～24 ヶ月
品番：**FC-810** JAN：**4935919318105**　容量：**750ml**　**¥3,850**(本体価格**¥3,500**)

クレマン ド ブルゴーニュ
ピノ ノワール ブリュット NV(2021)(右)

Cremant de Bourgogne Pinot Noir Brut

バランスが取れた味わいが魅力的な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。輝きのある黄金色、ドライフルーツを思わせるアロマがあります。重厚感のある口当たり、しっかりとしたボディ、力強さとふくよかさが魅力のクレマンです。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、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】 <瓶内二次発酵> <Alc.12.0 %>
国／地域等：フランス／ブルゴーニュ　等級：A.O.C.
葡萄品種：ピノ　ノワール 100%　熟成：瓶で 24 ヶ月
品番：**FC-811** JAN：**4935919318112**　容量：**750ml**　**¥3,850**(本体価格**¥3,500**)

クレマン ド ブルゴーニュ ロゼ ブリュット NV(2022)

Cremant de Bourgogne Rosé Brut

ピノ　ノワール 100%で造る、どんなシチュエーションにも合わせられる汎用性の高いクレマンのロゼです。12～24 時間の果皮浸漬を行なっています。しっかりと濃いロゼカラー、イチゴやチェリーなどの赤い果実の豊かなアロマが広がります。口当たりは丸みがあり、非常にフルーティです。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、9 ヶ月以上熟成させます。

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc.12.0 %>
国／地域等：フランス／ブルゴーニュ　等級：A.O.C.
葡萄品種：ピノ　ノワール 100%　熟成：瓶で 9 ヶ月以上
品番：**FC-813**　JAN：**4935919318136**　容量：**750ml**　**¥3,960**(本体価格**¥3,600**)

AOC BOURGOGNE ― シャルドネ 100%のスティルワイン

クロード　ゲラエールがシャティヨネのシャルドネ 100%で生産している AOC ブルゴーニュ　シャルドネです。ぜひ、クレマン　ド　ブルゴーニュと一緒にお試しいただき、シャティヨネのテロワールの個性をご体感ください。

ブルゴーニュ シャルドネ 2022

Bourgogne Chardonnay

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。発酵、熟成はタンクで行います。淡い黄金色、柑橘類や少しトロピカルフルーツを思わせるアロマに、フレッシュでカ強いミネラルの要素が混ざっています。口当たりはとても力強く、そして同時に丸みがあり、アロマと同じ果実の豊かなフレイバーが広がり、引き締まった余韻が感じられます。

【白・辛口】 <Alc.12.0 %>　国／地域等：フランス／ブルゴーニュ　等級：A.O.C.
葡萄品種：シャルドネ 100%　熟成：ステンレスタンク
品番：**FC-807**　JAN：**4935919318075**　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 2025 年 7 月時点のものです。