Brice

ブリス

17世紀から続くブジー最古の家族経営メゾンの1つ。代々受け継がれた珠玉の畑を、シャンパーニュ屈指の醸造家クリストフ・コンスタンが2019年に参画したことで劇的に品質が向上。J.L.Vergnonをスターダムにのしあげたクリストフによる最高のシャンパーニュへの進化に期待。

グランクリュのブジーは、ほぼ真南を向いた日照豊かな斜面と、厚い粘土に覆われた土壌から、肉厚で力強いシャンパーニュを生みだす。ピノ・ノワールの栽培に最適なこの村はスティルの赤ワインの銘醸地としても知られており、ブジー・ルージュは、著名メゾンを含め、ロゼ・シャンパーニュのアッサンブラージュにも重用されている。

この地に本拠地を置くシャンパーニュ・ブリスは1764年に設立された家族経営のメゾンである。現在はブジーを始めシニー・レ・ローズ、ロッシュ・シュル・ウルスに12haの自社畑を持つ。ブジーにある8haのブドウ畑は、17世紀末から代々受け継がれてきた彼らにとって最も重要な畑である。この重要な畑をしっかり次世代に引き継いでいくため、畑の生物多様性の開発に取り組んでおり、ブドウ畑の管理に対して取得が最も難しいとされるHVE3を取得している。2022年には、ブドウ畑は完全にオーガニックに移行が完了した。現12代目当主ジャン・ルネ・ブリスの父にあたる11代目当主ジャン・ポール・ブリスがネゴシアンとしても活動し生産量を拡大させた一方で、引き継いだジャン・ルネは有能な醸造家クリストフ・コンスタンの招致や、高品質なセラーなどの設備投資を積極的に行い、品質の向上を常に目指している。彼は全面的にクリストフを信頼しており、設備投資など当主として可能な限りの努力を惜しまない一方で、醸造には口を出さず任せる立場を貫いている。

2019年4月にクリストフ・コンスタンが醸造責任者に就任し、シャンパーニュ・ブリスは大きな飛躍を遂げた。以降その品質は年を重ねるごとに更に大きく進化している。クリストフは最大限に成熟したブドウの収穫を目指している。畑では、丁寧だが自然でシンプルなブドウ畑作りを行い、農薬はビオディナミ栽培でも認められている銅と硫黄を使うだけである。醸造は区画ごとにプレスの仕方を微妙に調整し、同じ区画内でブレンドするなどテロワールを最大限表現するための変革を行っている。発酵はステンレスタンクで行われるが、228リットルと350リットルの樽も一部使用する。また、極度に冷涼な年を除き、通常はマロラクティック発酵を注意深く避けることで、成熟した果実だからこそ得られる本来の力強さを活かしたポテンシャルの高いベースワインを造る。ドサージュについては、美しい果実味とフィネスを表現できる必要最小限の量を使用することが、一貫した彼のスタイルである。

ジャン・ルイ・ヴェルニョンを一躍人気生産者に押し上げた、シャンパーニュ屈指の醸造家クリストフ・コンスタンが参画するシャンパーニュ・ブリスが、メディアの注目を集めるのは時間の問題であるだろう。今後も更なる進化が期待できる、新生ブリスから目が離せない。

France

エリタージュ
N.V. Heritage

定番　希望小売価格　¥7,600

- 産地：Champagne
- 品種：ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%
- 熟成：ステンレスタンク＆樽12ヶ月後、瓶熟24ヶ月以上
- 評価：ー
- アルコール度数：12%　●ドサージュ：4g/L

ブジー、アンボネイ、グローヴ、ロッシュ・シュル・ウルスの樹齢約40年のブドウから造られる。エルダーフラワーのような上品な花の香からはじまり、リンゴ、グレープフルーツ、ほのかなレッドチェリーなど豊かでピュアな果実の風味が感じられる。ピノ・ノワールは凝縮感、シャルドネはフィネスを与えており、しなやかだが厚みのある口あたり、フレッシュで調和のとれた味わいが心地よい。

エリタージュ　ウー・ペー　ナチュール
N.V. Heritage EP Nature

限定　希望小売価格　¥8,600

- 産地：Champagne
- 品種：ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%
- 熟成：ステンレスタンク＆樽20ヶ月後、瓶熟17ヶ月
- 評価：ー
- アルコール度数：12.5%　●ドサージュ：0g/L

エリタージュのレイト・リリースとなるキュヴェ。ラズベリーやレッドカラントの赤果実に、カリンやバラの花びら、スパイスがアクセントとなった複雑なアロマ。果実の凝縮感を伴ったリッチで豊満な口当たりで、余韻は非常に長い。

ブジー　ブラン・ド・ノワール
N.V. Bouzy Blanc de Noirs

定番　希望小売価格　¥8,700

- 産地：Champagne Grand Cru
- 品種：ピノ・ノワール100%
- 熟成：ステンレスタンク＆樽12ヶ月後、瓶熟17ヶ月以上
- 評価：ー
- アルコール度数：12.5%　●ドサージュ：3g/L

ブジーのピノ・ノワールを100%使用。しっかりと熟したレッドチェリー、クランベリーなどの赤系果実の香りが広がり、ブジーらしい力強さにふくよかな果実味と酸のバランスが素晴らしい。香ばしさを伴う長い余韻が続く、ブジーのキャラクターを体現したブラン・ド・ノワール。

ブジー　ブラン・ド・ノワール　ル・ポトー
2019 Bouzy Blanc de Noirs Le Poteau

限定　希望小売価格　¥19,800

- 産地：Champagne Grand Cru
- 品種：ピノ・ノワール100%
- 熟成：ステンレスタンク＆樽9ヶ月後、瓶熟41ヶ月
- 評価：ー
- アルコール度数：12.5%　●ドサージュ：0g/L

ブジー内のル・ポトーからのブドウを使用して造られるブラン・ド・ノワール。樹齢45年以上。フレッシュなレッドチェリーやベリーのチャーミングな果実味をクリーミーなテクスチャーが支えている。ブジーらしい力強い果実味と緻密な酸が溶け込んだ心地よいフィニッシュ。

※他にもアイテム取り揃えております。取り扱い全アイテムは弊社HPをご覧ください。