



## Domaine Egly Ouriet

ドメーヌ・エグリ・ウーリエ



FRANCE  
CHAMPAGNE

### RMシャンパニュとして史上初のPP100点を獲得し、シャンパニュ全5,200社中たった3社のみの“4ツ星”に輝く。最上のワイン造りから生まれる、極上のシャンパニュ「ドメーヌ・エグリ・ウーリエ」

シャンパニュ最高峰のピノ・ノワールが生まれるモンターニュ・ド・ランス地区において、他村を凌駕するのがアンボネイ村。そのアンボネイ村のメイン・ストリート通りを抜けた外れにエグリ・ウーリエは居を構え、合計11.7ha（グラン・クリュのアンボネイ7.7ha、ヴェルズネイ1.7ha、ブージイに0.3ha、そして1級のヴリニー村に2ha）の畠を所有する。

1930年創業という長い歴史を持ちながらも無名に留まってきたドメーヌが転換期を迎えたのは1990年。フランシス・エグリ氏が4代目当主に就任してからである。フランシス氏は当主に就任するとすぐに、無農薬に近いアプローチへと栽培方法を変更した。有機肥料を用いて機械を使わず手作業ですべての畠の手入れを行い、葡萄の木への人為的な介入を極力避けながら、葡萄の成長の手助けをする。そうして実にきめ細かく管理された畠から収穫された完熟した葡萄は、僅か1～4.5g/lのドザージュしか必要としない。

また、1996年より実験的に始めた新樽発酵は今やドメーヌを代表する醸造方法となった。ブルゴーニュの造り手、ドミニク・ローランから手ほどきを受けた樽使いは正に「ワイン造り」を目指したもの。カーヴで試行錯誤を繰り返し、優れた特級村のみが持つミネラル、美しい酸、凝縮した果実味と厚みのあるボディがバランスしたシャンパニュ、すなわち味わいの全ての要素が各々強さを持ちながらも主張しすぎることのないアンボネイのテロワールを最大限に引き出す自身のスタイルを見つけ出した。

「成功しても失敗しても必ずその原因を確かめる。私が醸すシャンパニュは工業製品ではない。私の使命は、人生の数少ないチャンスの中で、いかにアンボネイのテロワールが鮮明に現れた一瓶を醸すかだ」と、淡々と信念を語るフランシス氏は正にシャンパン

サロン・ド・ヴァンパッシオンへのご登録

2008年のミレジメがRMシャンパニュとして史上初のパーカーポイント100点満点を獲得し、さらにフランスにて一番評価の高いワイン評価本「レ・メイユール・ヴァン・ド・フランス」ではシャンパニュ全5200社のうちたった3社しかいない最高評価の4つ星生産者に選ばれている。

*Will Be Released*

## 商品アイテム一覧

最新の参考小売価格、ヴィンテージは  
[月次ワインリスト](#)をご確認ください。



### Champagne Grand Cru シャンパニュ・グラン・クリュ

泡・白 | 750ml | 割当品

無農薬に近い栽培と最新の醸造設備を得て、進化を遂げる極上のスタンダード・キュヴェ。ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%。アンボネイの南向きの緩やかな斜面に植樹された、樹齢40年超のピノ・ノワールを中心に、東向き斜面のシャルドネをブレンド。本キュヴェは「2018年」の葡萄主体。美しい酸と厚みのある力強い酒質、バランスに優れたシャンパニュ。リザーヴワイン50%以上ブレンド。ドザージュ1.0g/L。(23デゴルジュマン:2018年の葡萄を60%、2017年を20%、2016年を20%)



### Champagne Brut Les Premices

#### シャンパニュ・ブリュット・レ・プレミス

泡・白 | 750ml

始まりの時を意味する「Les Prémices」。エグリ・ウーリエの世界への新たな扉を開く、プレミアムなエントリー・キュヴェ。ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエを1/3ずつブレンド。ランス東側のトリニー村の畠。平均樹齢40年。2016年より造り始める。42ヶ月間の瓶熟成。ステンレスタンクで発酵。ドザージュ1.0g/L。(23デゴルジュマン: 2019年の葡萄を50%、2018年を30%、2017年を20%)



### Champagne Les Vignes de Vrigny 1er Cru Brut

#### シャンパニュ・レ・ヴィーニュ・ド・ヴリニイ・ブルミエ・クリュ・ブリュット

泡・白 | 750ml | 割当品

真のムニエの個性を知る <ムニエの芸術的完成形>。樹齢50年の古木のピノ・ムニエ100%。フランシス氏の妻の実家から相続されたランスから8km離れた「ヴリニイ村」の畠。本キュヴェは「2019年」の葡萄主体。42ヶ月間の瓶熟成。ステンレスタンクで発酵。ドザージュ2.0g/L。(23+1デゴルジュマン: 2019年の葡萄を50%、2018年を30%、2017年を20%)



### Champagne Les Vignes de Bisseuil 1er Cru Brut

#### シャンパニュ・レ・ヴィーニュ・ド・ビスイユ・ブルミエ・クリュ・ブリュット

泡 | 750ml | 割当品

エグリ・ウーリエが造る唯一のシャルドネ主体キュヴェ。シャルドネ70%、ピノ・ノワール15%、ピノ・ムニエ15%。平均樹齢40年超。マルヌ川沿いの1級ビスイユの南向き斜面中腹。2018年の葡萄主体。100%樽発酵、樽熟成。ドザージュ2.0g/L。(23デゴルジュマン: 2018年の葡萄を60%、2017年を20%、2016年を20%)



### Champagne Brut Rosé Grand Cru

シャンパニュ・ブリュット・ロゼ・グラン・クリュ

泡・ロゼ | 750ml | 割当品

ピノ・ノワールのボリューム感にシャルドネの持つ洗練と繊細さがバランスする。樽熟成の複雑さとピュアな艶やかさを併せ持つ高貴なロゼ・シャンパニュ。ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%。コトーシャンプノワを5%ブレンド。2017年の葡萄主体。樽発酵・樽熟成100%。瓶熟成50カ月間。ドザージュ2.0g/L。(23デゴルジュマン: 2017年の葡萄を50%、2016年を30%、2015年を20%)



### Champagne Grand Cru V.P. Extra Brut

シャンパニュ・グラン・クリュ・V・P エクストラ・ブリュット

泡・白 | 750ml | 割当品

6-7年に及ぶ長期瓶熟成後にデゴルジュ、新鮮さと複雑深遠さを併せ持つ至高のシャンパニュ。ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%。VPとは「Vieillissement Prolongé」の略。樽発酵・樽熟成100%。87カ月間の長い瓶熟成を経てデゴルジュされる特別品。本キュヴェは「2015年」の葡萄主体。新鮮さはありながら複雑深遠な香り、繊細な酸と泡立ち。以前はドザージュゼロだが、僅かに3g/Lを加える方が個性を引き立てるという理由から、現在は極少量入れる。(23デゴルジュマン: 2015年の葡萄を50%、2014年を30%、2013年を20%)



### Champagne Blanc de Noirs Grand Cru Vieilles Vignes

シャンパニュ・ブラン・ド・ノワール・グラン・クリュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

泡・白 | 750ml | 割当品

樹齢70年の貴重な古木からエグリ・ウーリエのアイコンともいえる、ブラン・ド・ノワールの最高傑作。樹齢70年に及ぶ古木のピノ・ノワール100%。古木に起因する複雑さと深み、驚くべき凝縮力を見せる果実の力。美しい酸とミネラルが繊細さを引き立てる。樽発酵・樽熟成100%。瓶熟成74カ月間。ドザージュ2.0g/L。(23+1デゴルジ

サロン・ド・ヴァンパッシオンへのご登録



### Champagne Brut Grand Cru Millésimé

シャンパニュ・ブリュット・グラン・クリュ・ミレジメ

泡 | 750ml | 割当品

偉大なヴィンテージの個性とポテンシャルを最大限引き出した究極のミレジメ。ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%。樽発酵・樽熟成100%。瓶熟成101カ月間。ドザージュ1.0g/L (23デゴルジュマン)



### Coteaux Champenois Ambonnay Rouge

コトー・シャンプノワ・アンボネイ・ルージュ

赤 | 750ml | 割当品

樹齢50年以上のアンボネイ村のピノ・ファン100%。グリーン・ハーベストによって収量を落とし、葡萄を最適な熟度に導く。一部は除梗しないまま発酵。ピジャージュはせず、ティーバッグから染み出すように、優しく抽出する。ドミニク・ローランに説いてもらった樽で、22カ月もの間、長い樽熟成を行う。チョークの多いアンボネイ村らしい豊富なミネラルから、シャンポール・ミュジニーの"レ・ザムルーズ"を彷彿させる味わい。数年前、大橋健一MWが「ピノ・ノワール セレブレーション」でベストワインの1つにも選出し、ジャクソンの当主 シケ氏も「死ぬまでに必ず飲んでおくべき1本」と大絶賛のコトー・シャンプノワ。



### Ratafia de Champagne

ラタフィア・ド・シャンパニュ 700ML

その他 | 700ml | 割当品

未発酵のブドウ果汁に、フィースやマールを添加して発酵を停止させ、糖分を残す方法で造られた、甘口の酒精強化ワイン。ピノ・ノワール。