フランス・シャンパーニュ地方

【日本初輸入】

Champagne Leclaire-Thiefaine（シャンパーニュ ルクレール・ティフェンヌ）

大きめのグラスで飲みたい、グランクリュの風格と気品溢れるシャンパーニュ

シャルドネの聖地コート・デ・ブラン（※１）の、最もエレガントで秀逸なシャンパーニュを生み出すアヴィーズ村にて 1878 年に創業。所有するブドウ畑は僅か 3 ヘクタール。グランクリュのキュヴェを中心に極少量生産をする、家族経営の貴重な生産者の輸入が実現しました。

大半の畑が大手に所有されている地域で、アヴィーズ村の周辺を車で走ると大手有名メゾンの立て札が並んでいる光景を目にします。そんな場所でルクレール・ティフェンヌ家は、代々継承してきた所有畑の大半が特級という恵まれた環境に甘んじる事無く、畑仕事を最重要視しています。除草剤、殺虫剤、化学肥料などの使用を出来る限り減らし、自然を活かした栽培を追求しています（※２）。 収穫に際しては、手摘みで、熟したブドウだけを摘み取ります。

5 代目当主 Reynald と奥様 Virginie

口に含むと、泡がとても繊細でクリーミィ。そして一口飲むと「美味しい！」と微笑んでしまう味わい♪
01（アヴィーズ）は贅沢にも樽熟成 70%。8 年近い熟成を経て、フレッシュ感と同時に香ばしいトーストのような風味も仄かに感じられます。温度が上がるにつれ重厚感が増しグランクリュの風格を感じられます。ただしっかりとした酸とミネラル感によりブラン・ド・ブランの本質であるエレガントさがしっかり主張されています。お取引店様より「この味わいにしてこの価格は反則」だと言われている逸品です。
03（クラマン）は樽熟成 100%！ 01 よりさらに熟成から生みだされる重厚感があります。フィニッシュにすりおろし林檎のような甘い香りも心地よく感じられます。
どちらのキュヴェもしっかり厚みのあるボディと充実した果実味、伸びやかできれいな酸とミネラル。泡が弱くなって白ワインとして飲んでも驚くほど美味しく、ベースワインの質の良さがよく分かります。フルートグラスよりも、ふくよかなグラスでお楽しみください。ワンランク上のシャンパーニュを好む方にお勧めです。

ルクレール・ティフェンヌは、これまで地元シャンパーニュを象徴する２つ星レ・クレイエールなど老舗の高級レストランやオーストラリアの５つ星ホテルなど限られた場所に販売されてきましたが、アジアへの輸出は初です。
（でも生産量が少ないため、当面、日本が最初で最後です。）

フランス・シャンパーニュ地方

【日本初輸入】

テクニカルデータ

Champagne Leclerc-Thiefaine (ルクレール・ティフェンヌ)			
	Cuvée 01 Apolline « Grand cru d'Avize »	Cuvée 02 Guillemette « Le Rosé »	Cuvée 03 Constantin « Grand Cru de Cramant »
概要	1878 年にアヴィーズで創業、現当主は 5 代目の Renald 所有畑　3 ヘクタール		
収穫年	2014 年	2016 年	2013 年
品種 生産地	シャルドネ　（コート・デ・ブラン地区　アヴィーズ村 100%グランクリュ）	92% シャルドネ 8% ピノ・ノワール（アイ村 グランクリュ）	シャルドネ （コート・デ・ブラン地区 クラマン村 100%グランクリュ）
栽培	代々継承してきた所有畑の大半が特級という恵まれた環境に甘んじる事無く、畑仕事を重視。 除草剤、殺虫剤、化学肥料などの使用を出来る限り減らし、自然を活かしたシャンパーニュ造りを追求しています		
醸造	70% ブルゴーニュ樽で熟成 マロラクティック発酵	100% ステンレスタンクで熟成 マロラクティック発酵	100% 樽熟成(大型のフードルという樽を使用) マロラクティック発酵
熟成期間	最低 4 年	最低 4 年	最低 5 年
補糖	4g/l	7g/l	4g/l
受賞歴	**Gilbert & Gaillard – International Challenge 2018（※３）** 金メダル受賞 評価点：　92/100（Cuvée 01）、87/100(Cuvée 02)		
取扱例	Les Crayères **（シャンパーニュ地方 2 つ星レストラン） La Grenouillère **（オー＝ド＝フランス地方 2 つ星レストラン）など		

（※１）シャンパーニュ地方の中でも、グランクリュの畑に認定されている限られた生産地です。

（※２）ビオ栽培へと転換すると、化学合成農薬や化学肥料が使えないので葡萄の収穫量が一般的に約 3 割減ります。フランスの有機栽培されたぶどう畑の割合は 、2015 年のデータで 8.7%、それに対し、シャンパーニュ地方では平均よりかなり低い 1.9%に留まっています。(フランス有機農業振興団体アジャンス・ビオ ：Agence Bio、AB）

（※３）1989 年にフランスのパリで創刊されたワイン専門のガイド誌が、毎年、プロのワイン専門家によって行う、ブラインド・テイスティング。評価点が 80 点以上 を獲得したワインには金賞が与えられます。

＜問合せ先：　Yuka Selections 合同会社＞
代表　深山由佳（みやまゆか）
〒107-0052 東京都港区赤坂 1-3-5、 070 3853 5905
yuka0717.miyama@gmail.com
https://www.yukaselections.com/