知る人ぞ知る「幻のシャンパーニュ」

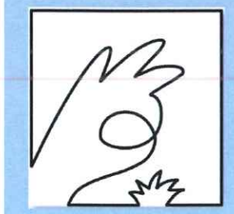
アンリ・ジロー　待望の正規取扱いを開始しました！

知る人ぞ知る「幻のシャンパーニュ」

1625年創業と400年近い歴史を持ちながら、その希少性から近年まではイギリスやモナコの王室御用達をはじめとするヨーロッパの一部上流階級のみひっそりと愛されてきたため、知る人ぞ知る「幻のシャンパーニュ」と呼ばれていました。日本には2004年から輸入が開始され、その魅力的な味わいで大変人気の高いシャンパーニュです。

「アイ村のピノ・ノワール」と「アルゴンヌの森の樫の木」

アンリ・ジローでは、シャンパーニュ地方におけるピノ・ノワールの中でも、とりわけ評価の高いグランクリュ「アイ村」のピノ・ノワールに強いこだわりを持ちます。ワイン醸造ではステンレスタンクを一切使用せず、アルゴンヌの森の樫から作られる樽やアンフォラ（素焼きの壺）を一次発酵と熟成に使用。アイ村のピノ・ノワールの魅力が存分に味わえる類稀なるシャンパーニュです。



Zero pesticide｜ゼロ・ペスティサイド

シャンパーニュ・アンリ・ジローは、農薬や除草剤、殺虫剤なしで30年以上ブドウを栽培してきました。COFRAC（フランスの認定機関）認定の研究所による２年間の監視を受け、ブドウ栽培で一般的に使用されている189種類の化学物質のワイン中における痕跡を調査しましたが、確認されたのはマイクログラムレベルの菌類の分子のみでした。アンリ・ジローでは、2018年にワインに含まれる残留農薬がゼロであることを証明するラベルをシャンパーニュで初めて発表しました。

プレステージ・キュヴェ「フュ・ド・シェーヌ」

1990年にリリースされたプレステージ・キュヴェ「フュ・ド・シェーヌ」により、アンリ・ジローは世界中のワイン愛好家に称賛され、名声を博します。アンリ・ジローがまだ現在のように広く知られていなかったこの頃、世界的に有名なワイン評論家ロバート・パーカーは次のようにコメントしています。「ほとんど人に知られることのないこのドメーヌは、最高のシャンパーニュメゾンだろう。このハウスのシャンパーニュは、むしろ蜂蜜味のあるブルゴーニュの白に近い。伝統のオーク樽で熟成されたプレステージクラスの『フュ・ド・シェーヌ』はクリュッグのような余韻をもちながら酸化度がより低く、強いボディを感じさせる。ノンヴィンテージ・シャンパーニュの中でもアンリ・ジローは最高峰の一つといえる。」

株式會社 乾酒屋　〒581-0883 大阪府八尾市恩智中町3-66-1 TEL 072-941-2118 FAX 072-941-2100

CHAMPAGNE
HENRI GIRAUD

シャンパーニュ アンリ・ジロー 取扱いラインナップ

Fût de Chêne MV

フュ・ド・シェーヌ マルチヴィンテージ

アンリ・ジローを代表するプレステージ・シャンパーニュ。アンリ・ジロー最大の特徴であるアルゴンヌの森のオーク樽で一次発酵から12カ月の樽熟成し、瓶内で長期熟成。グランクリュであるアイ村のブドウを100％使用。成熟したピノ・ノワールの美しいゴールドがかった色合い。美しく繊細な泡立ち。丸みのあるしっかりとしたボディ。食前酒～食中酒として、幅広く楽しめる。

●ピノ・ノワール80％ ○シャルドネ20％

750ml【箱なし】30,173円
750ml【箱入り】31,119円

Esprit Nature

エスプリ・ナチュール

ナチュールとは、いわゆるヴァン・ナチュール（自然派ワイン）やブリュット・ナチュール（ドサージュ・ゼロ）ではなく、自然と共存しシャンパーニュ造りに取り組むという信条を表しています。きめ細かくクリーミーな泡立ちから、完熟果実のフルーティーな香りが広がり、余韻にはアルゴンヌの森の樫の木から作られる木樽由来のバニラを想わせる香りが心地よく広がります。

●ピノ・ノワール80％ ○シャルドネ20％

750ml 9,350円
375ml 4,950円

Hommage au Pinot Noir

オマージュ・オー・ピノ・ノワール

ピノ・ノワールは収穫時期になると果皮表面に金色の粉が輝くことから、アイ村ではプティ・ドレ（doréはフランス語で「金色の、金箔を貼った」の意。）とよばれ、キリスト最後の晩餐の聖杯に選ばれる栄誉を与えられました。アンリ・ジローでは、今こそピノ・ノワールをそれに相応しい位に引き上げる時であると考え、あえてブラン・ド・ノワールではなくオマージュ・オー・ピノ・ノワールと名付け、このワインにオマージュを捧げました。

●ピノ・ノワール100％

750ml 14,300円

Blanc de Craie

ブラン・ド・クレ

フランス語でチョークを意味するcraieをその名に冠したシャルドネ100％のブラン・ド・ブラン。アイ村の自社畑のブドウを55％使用。木樽で発酵、熟成。その名の通り石灰質土壌らしいミネラル香にあふれ、キリっとした酸とのバランスも良く、スタンダードラインながらも高貴さを感じさせるキュヴェ。リザーヴワイン比率80％。

○シャルドネ100％

750ml 1,2100円

他ラインナップもお取り寄せ可能です。（リードタイム：2～3営業日）

【写真左】**アルゴンヌ 2012** 750ml / 70,719円
アンリ・ジローの最高級キュヴェ。偉大な2012ヴィンテージ。

【写真中】**フュ・ド・シェーヌ マルチヴィンテージ ロゼ** 750ml / 33,000円
マルチヴィンテージのキュヴェにアイ村産ピノ・ノワールで造った赤ワインを6～8％ブレンドしたロゼ・シャンパーニュ。

【写真右】**ロゼ ダム・ジャンヌ** 750ml / 13,200円
発酵と熟成にアンフォラ（素焼きの壺）を使用したロゼ・シャンパーニュ。

株式會社 乾酒屋　〒581-0883 大阪府八尾市恩智中町3-66-1 TEL 072-941-2118 FAX 072-941-2100