

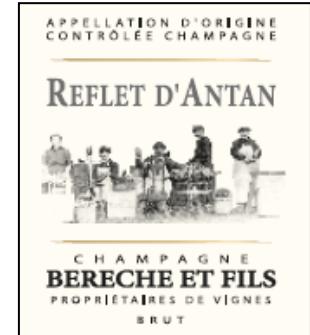
Champagne Bérêche et Fils

シャンパニユ ベレッシュ エ フィス

シャンパニユ / フランス



モンターニュ・ド・ランス一級リュード村にて1847年より続く家業を継いだ5代目ラファエル・ベレッシュは新世代の象徴的な醸造家。伝統の良い所を守りながらも新しい流れを取り入れる柔軟な感性を持ち、世代や産地を超えた志の高い生産者と多く交流を持ち影響を受け合っている。そのワインは土地の持つテロワールの味わいを余すことなく表現する事を主眼としている。天然酵母によるゆっくりとした発酵、マロラクティック発酵をブロックして少量のドザージュを施され、深い味わいと躍動感を持つ。ブリュット・レゼルヴ以外は全て王冠でなくコルクにて瓶熟成を行っている。従来からのレンジに加えて今日ではマイイ・シャンパニユ、アンボネイ、クラマン、そしてアイ村のグラン・クリュのワインも手掛ける。



商品コード	商品名	VIN	色	小売価格	ご注文数
F03301	ブリュット レゼルヴ Brut Réserve	NV	白泡	13,000	本
	ブリュット レゼルヴ マグナム Brut Réserve Magnum	NV	白泡	28,000	本
F03351	ベレッシュの凛としたスタイルを体現できるベーシック・キュヴェ。他の全てのキュヴェと同様にマロラクティック発酵は行わない。3品種をほぼ均等に1/3づつブレンドし、20年分以上の収穫年が混ざるヴァン・ド・レゼルヴを35%用いる。24-36ヶ月の瓶熟成でノン・フィルター。ホーロータンク(40%)と樽(60%)にて醸造。モンターニュ・ド・ランスのリュード、オルム、トレパイユとヴァレ・ド・ラ・マルヌのマレイユ・ル・ポール、アイの各村の平均樹齢約40年のぶどうより。ロット年号、ドザージュ量、デゴルジュマン日付は全て裏ラベルに記載(以下全キュヴェ同様)。マグナムはブティユと異なりコルク熟成。				
F03470	カンパニア レメンシス ロゼ エクストラ ブリュット Campania Remensis Rosé Extra Brut	2020	ロゼ泡	19,500	本
	ブティユ・モンターニュ・ド・ランスの一部であるオルム村、レ・モンテという南向きの区画産。ピノ・ノワール75%、シャルドネ20%にオルム産赤ワイン5%。バラや赤い果実の繊細な香りと引き締まった辛口な味わいはミネラル感が際立ち、食中に最適なガストロノミック向きロゼ。				
F03320	レ ボー ルガール リュード ブルミエ クリュ エクストラ ブリュット Les Beaux Regards Ludes 1er Cru Extra Brut	2020	白泡	22,000	本
	リュード村の粘土石灰質土壤を持つ近い2区画、1964年植樹のレ・ボー・ルガールと1970年植樹のレ・クロに植わる古木のシャルドネによるブラン・ド・ブラン。ゆっくりと時間を掛けて350Lの樽による発酵を行い、瓶詰め後は36ヶ月の熟成を行う。テンションが高く、ミネラル感とエネルギー感に満ちており樽由来のスモーキーな香ばしさも感じられ複雑。				
F03410	リーヴ ゴーシュ エクストラ ブリュット Rive Gauche Extra Brut	2020	白泡	17,000	本
	マルヌ河左岸、マレイユ・ル・ポール村の冷たく湿度の高い泥灰質土壤を持つテロワールの区画、MaisoncelleとLa Côte aux Châtaignersに植わる平均樹齢54年のピノ・ムニエ100%によるブラン・ド・ノワール。350Lと600Lの樽にて醸造。36ヶ月の瓶熟成。				
F03397	ル クラン リュード ブルミエ クリュ エクストラ ブリュット Le Cran Lude 1er Cru Extra Brut	2017	白泡	29,000	本
	本拠地リュード村に所有する畠の中で1969年から1973年に植えられた純粋な白亜質土壤を持つヴィエイユ・ヴィーニュ2区画のブレンド。クランはクレ(ショーケ)が由来の単語であり、このキュヴェのテーマとなっている。ピノ・ノワール50%、シャルドネ50%。樽で醸造され、バトナージュを行わず、カーヴで長期熟成。				
F03319	マイイ シャンパニユ グラン クリュ Mailly-Champagne Grand Cru	2019	白泡	35,000	本
	2012年に取得した待望のグラン・クリュ自社畠。マイイ・シャンパニユ村「レ・シャロワ」という0.4haの単一区画に植わる樹齢50年以上の古木ピノ・ノワール100%によるブラン・ド・ノワール。				
F03749	アンボネイ グラン クリュ Ambonnay Grand Cru	2019	白泡	35,000	本
	0.4haの畠「レ・トゥレ」に植わる樹齢50年のピノ・ノワール100%。2394本生産。マイイ・シャンパニユがモンターニュ・ド・ランスの北に位置し、アンボネイが南側であり同じピノ・ノワールでも異なるキャラクターを持ち、対となるグラン・クリュ。				

商品コード	商品名	VIN	色	小売価格	ご注文数
F03769	クラマン グラン クリュ Cramant Grand Cru 新たに取得した3つ目のグラン・クリュ畠、コート・デ・ブランのクラマン村の初リリース。「バトー」と「シュマン・ド・シャロン」という平均樹齢45年以上の2区画、計0.4haから2809本の生産量。シャルドネ100%。	2019	白泡	35,000	本
F03776	アイ グラン クリュ Aÿ Grand Cru コロナ禍の間に取得したグラン・クリュ、アイ村の畠産。「Brise Pot」と「Froide Terre」という平均樹齢50年以上の2区画、計0.6ha。ピノ・ノワール75%、シャルドネ25%。72ヶ月という長期間の間織と共に熟成させたラファエル・ベレッシュが「ドメーヌの大きな誇り」と語る特別なワイン。	2016	白泡	46,000	本
F03816	アヴィーズ グラン クリュ キュヴェ ユニーク マグナム Avize Grand Cru Cuvée Unique Magnum 特級アヴィーズ村、斜面下部でパスカル・アグラパールのヴェニユスの区画に近いところのシャルドネ100%のブラン・ド・ブランで1回切りのユニークなキュヴェ。マグナムのみ663本生産、1本木箱入り。	2016	白泡	87,000	本
F03361	ルフレ ダンタン ブリュット マグナム Reflet d'Antan Brut Magnum ベレッシュの名前を世に知らしめた先祖へのオーマージュとして造られる特別キュヴェ。ワインのポテンシャルを最大限活かす為にマグナムのみで瓶詰めされる。600Lのデュミ・ミュイにて1985年以来3世代に渡り継ぎ足しで保存しているヴァン・ド・レゼルヴを2/3取り抜き、新しい収穫分とブレンドした後1年樽熟成を行い、瓶詰後更に36ヶ月の熟成を経てリリース。ピノ・ノワール40%、ピノ・ムニエ30%、シャルドネ30%。	NV	白泡	170,000	本

お申込記入欄

貴社名	納品希望日	月	日
ご住所	ご担当者名	TEL	
豊通食料(株) ワインG			