

シャンパーニュ特集

株式会社稲葉が取り扱うシャンパーニュの生産者は、すべて自家栽培、自家醸造を行うレコルタンマニピュラン (RM) です。モンターニュ・ド・ランスの「パトリック ステイラン」は2007年から、ザアレ・ド・ラルヌの「アンジェリス」と「フィリップ デッケル」は2023年から輸入を開始しました。繁忙期の需要にぜひ弊社のシャンパーニュをお使いください。

◆ PATRICK SOUTIRAN RM

- パトリック ステイラン (モンターニュ・ド・ランス)
- Precieuse d'Argent Ambonnay Grand Cru 2018
 - Blanc de Noirs Ambonnay Grand Cru Dosage Zéro NV
 - Blanc de Noirs Ambonnay Grand Cru NV
 - Blanc de Blancs Trépail Premier Cru NV
 - Rosé Ambonnay Grand Cru NV



◆ ANGELLIS RM

- アンジェリス (ザアレ・ド・ラルヌ)
- Tradition Blanc de Noirs Brut NV
 - Rosé Brut NV



◆ PHILIPPE DECHELLE RM

- フィリップ デッケル (ザアレ・ド・ラルヌ)
- Blanc de Blancs Brut 2016
 - Blanc de Noirs Brut 2014
 - Blanc de Noirs Brut 2016
 - Cuvée Nude Brut Nature 2015
 - Cuvée Terrienne Brut NV



PATRICK SOUTIRAN

— パトリック スティラン —

最良のヴィンテージにのみ生産する
「銀の至宝」の名を持つトップキュヴェ



シャンパーニュ プレッシューズ ダルジャン
アンボネ グラン クリュ 2018
Champagne Precieuse d'Argent Ambonnay Grand Cru

熟成するに値すると判断した出来の良い年にのみ造るスペシャル キュヴェです。アンボネの丘の中腹のグラン クリュの特別な区画のシャルドネを 100%使っています。果汁はキュヴェ（一番搾り）100%です。発酵は、タンクで行なっています。葡萄の持つ酸度を高く保ち、より長くシャンパーニュの新鮮さを確保するために、マロラクティック発酵はしません。冷却過程を経て、ろ過と清澄をします。36~60ヶ月熟成させています。キュヴェ名は、「銀の至宝」を意味します。平均生産量は3,000本で、2018VTは2,850本でした。

★「アシェット ガイド 2025」2星

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵><Aic. 12.0%>

国/地域等：フランス/シャンパーニュ/A.O.C. 葡萄品種：シャルドネ 100%

品番：FD-303/JAN：4935919963039/容量：750ml

¥15,180(本体価格¥13,800)

極辛口に仕立てて素材の味を引き出しました



シャンパーニュ ブランド ノワール
アンボネ グラン クリュ ドザージュ ゼロ NV
Champagne Blanc de Noirs Ambonnay Grand Cru
Dosage Zéro

ドザージュを行わない辛口仕立てのキュヴェです。通常のブランド ノワール (FD-182) よりも1年以上長く瓶内熟成を行い、葡萄そのものが持つ風味を引き出しています。骨格と深みがあります。

★「ゴエミヨ 2023:web版」92点

【白・スパークリング・辛口】

<瓶内二次発酵><Aic. 12.0%>

国/地域等：フランス/シャンパーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

品番：FD-088 容量：750ml

JAN：4935919960885

¥12,100(本体価格¥11,000)



シャンパーニュ ブランド ノワール
アンボネ グラン クリュ NV
Champagne Blanc de Noirs Ambonnay Grand Cru

パトリック スティランの看板商品です。グラン クリュ格付けのアンボネ村のピノ ノワールを100%使用しています。樹齢は30年から、古いもので100年ほどです。果汁はキュヴェ（一番搾り）100%です。冷却過程を経て、ろ過と清澄をします。瓶詰後、24~36ヶ月熟成させています。

【白・スパークリング・辛口】

<瓶内二次発酵><Aic. 12.0%>

国/地域等：フランス/シャンパーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

品番：FD-182 容量：750ml

JAN：4935919961820

¥9,350(本体価格¥8,500)

パトリック スティランの看板“ブランド ノワール”

珍しいトレパイク産のブランド ブラン



シャンパーニュ ブランド ブラン
トレパイク ブルミエ クリュ NV
Champagne Blanc de Blancs Trépail Premier Cru

ブルミエ クリュ格付けのトレパイク村(95%格付け)のシャルドネを100%使用しています。果汁はキュヴェ（一番搾り）100%です。瓶詰め後、24~36ヶ月熟成させています。

【白・スパークリング・辛口】

<瓶内二次発酵><Aic. 12.0%>

国/地域等：フランス/シャンパーニュ/A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100%

品番：FD-301 容量：750ml

JAN：4935919963015

¥9,350(本体価格¥8,500)



シャンパーニュ ロゼ
アンボネ グラン クリュ NV
Champagne Rosé Ambonnay Grand Cru

「シャルドネがフレッシュさを表現し、ピノ ノワールは構成とボディを与える」。瓶詰後、24~36ヶ月熟成させます。小さな赤い果実、フランボワーズ、カシス、サクランボの香りがあります。

【ロゼ・スパークリング・辛口】

<瓶内二次発酵><Aic. 12.0%>

国/地域等：フランス/シャンパーニュ/A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ、ピノ ノワール

品番：FD-183 容量：750ml

JAN：4935919961837

¥9,900(本体価格¥9,000)



わずか3.1haの自家畑の葡萄を使用
アンボネの個性を引き出す
トップクラスの生産者

当主を務めるファブリス（弟）とエステル（姉）

ANGELLIS

— アンジェリス —

昔ながらの方法にこだわる家族経営の生産者
ブレンドで魅せる深みあるシャンパーニュ



ヴァレ ド ラ マル又らしくムニエ主体で造る
定番のブランド ノワール

シャンパーニュ トラディション
ブランド ノワール ブリュット NV
Champagne Tradition Blanc de Noirs Brut

マルヌ渓谷で主に栽培されているムニエを主体とするブランド ノワールです。輝きのある淡い黄金色、きめ細かく、生き生きとした泡があります。桃やリンゴのフルーツの香りに加え、アーモンドやクレメンタイン（小さなミカン）の皮の要素が感じられます。空気に触れると甘いスイカズラやエキゾチックな果物の香りが広がります。豊かで丸みのある口当たりはとてバランスが良く、フレッシュで味わい深く、トロピカルフルーツのニュアンスが長い余韻に漂います。瓶で熟成とともに 60 ヶ月熟成させています。収穫は手摘みで行います。葡萄は除梗せず全房をプレスし、発酵およびマロラクティック発酵はステンレスタンクで行ないます。ベースワインをブレンドした後、瓶内二次発酵を行います。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>
国/地域等：フランス/シャンパーニュ/A.O.C.
葡萄品種：ムニエ 80%、ピノ ノワール 20%
品番：FD-298/JAN：4935919962988/容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)



ドミニク（母）と、現当主のクリスティーヌ（娘）。
「セレブのところには出していないよ！」と話す通り、
小規模ながら手の届く価格で販売するのがこだわり。



ピノ ノワールを 50%使用し、シャルドネとムニエをブレンドしたエレガントなロゼ

シャンパーニュ ロゼ ブリュット NV
Champagne Rosé Brut

ピノ ノワールを主体に、シャルドネとムニエをブレンドしています。サーモンピンクを帯びた輝きのあるラズベリーピンクの外観、洗練されたきめ細かな泡があります。ラズベリーのアロマにレッドカラント、イチゴ、チェリー、ピンク グレープフルーツが混ざります。空気に触れるとスミレやバラのアロマが現れます。生き生きとした豊かな果実味と心地よい酸があり、長い余韻が楽しめます。収穫は 100%手摘みで行います。葡萄は除梗せず全房を古い木製の垂直式圧搾機でプレスします。アルコール発酵およびマロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。ベースワインをブレンドした後、瓶内二次発酵を行います。

【ロゼ・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>
国/地域等：フランス/シャンパーニュ/A.O.C.
葡萄品種：ピノ ノワール 50%、シャルドネ 30%、ムニエ 20%
品番：FD-103/JAN：4935919961035/容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)



昔ながらの木製の垂直式圧搾機で優しく圧搾し、澄んだ果汁を得る。



マルヌ川の影響で霧が発生する畑。耐カビ性の高いムニエが植えられている。

PHILIPPE DECHELLE

— フィリップ ドウシェル —

フィリップ ドウシェルが得意とする シャルドネ単一で仕込む最上級品



シャンパーニュ ブランド ブラン ブリュット 2016 Champagne Blanc de Blancs Brut

このメゾンの栽培面積の40%を占める、シャルドネを100%使用して造られます。「シャルドネからのワインはフローラルで、柑橘や、時にミネラルなどの、繊細なアロマが特徴です。フレッシュで、エレガントでミネラル感があり、熟成がゆっくりと進むため長期熟成に適しています」。澱と共にボトルで最低でも48ヶ月熟成させます。アカシアの花や白桃、レモン、フレッシュなミント、ミモザの花、リングゴやアーモンドのアロマがあります。口当たりはしなやかでフレッシュ、クリーミーで溶けるような泡が感じられます。レモンや塩っぽさを感じる非常にバランスのとれた余韻があります。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵><Aic. 12.0%>

国/地域等：フランス/シャンパーニュ/A.O.C. 葡萄品種：シャルドネ 100%

品番：FD-102/JAN：4935919961028/容量：750ml

¥14,080(本体価格¥12,800)



優良年のピノ ノワール 100%で仕込む、ヴィンテージ入りのブランド ノワール

2014VT (FC-795)
限定 75本



シャンパーニュ ブランド ノワール ブリュット Champagne Blanc de Noirs Brut

洗練されたきめ細かい泡が広がります。アプリコットやスモモ、甘いアーモンドやパイナップル、カリン、ハチミツ、オレンジ、文旦、ミルクキャラメルなどの様々なアロマが感じられます。口当たりは瑞々しくフレッシュ、非常にクリーミーで溶けるような泡が感じられます。柑橘系の果実を思わせるしっかりとした酸が全体を支えています。さらに中間ではポリウムのある果実味、ミネラル、塩っぽさを感じられます。洗練された熟した果実味が感じられる豊かな余韻があります。収穫は手摘みで行い、セラーに運んだらすぐに圧搾します。ベースワインの発酵、マロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。約8ヶ月タンクで熟成させた後、ブレンドし、5月に瓶詰め(ティラージュ)を行います。澱と共にボトルで最低36ヶ月熟成させます。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵><Aic. 12.0%>

国/地域等：フランス/シャンパーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

【2014VT】品番：FC-795/JAN：4935919317955/容量：750ml

【2016VT】品番：FD-101/JAN：4935919961011/容量：750ml

¥9,900(本体価格¥9,000)

¥11,550(本体価格¥10,500)

フィリップの娘クララが考案したピュアな1本



シャンパーニュ キュヴェ ヌード ブリュット ナチュラル 2015 Champagne Cuvée Nude Brut Nature

ピュアで繊細、ワインの自然な姿をそのまま表現したキュヴェを目指しています。完熟した黄色の果実、カaramel、かすかに洋梨とアーモンドのタルトの要素が感じられます。フレッシュでエレガントかつピュアな口当たりです。澱と共にボトルで48ヶ月熟成させます。

【白・スパークリング・辛口】

<瓶内二次発酵><Aic. 12.0%>

国/地域等：フランス/シャンパーニュ/A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 50%、ピノ ノワール 50%

品番：FC-794 容量：750ml

JAN：4935919317948

¥10,780(本体価格¥9,800)

3つの品種を1/3ずつブレンドしました



シャンパーニュ キュヴェ テリエンヌ ブリュット NV Champagne Cuvée Terrienne Brut

シャルドネ、ピノ ノワール、ムニエを同比率でブレンドしたキュヴェです。ローストしたヘーゼルナッツやブラリネ、ハチミツ、フレッシュなフルーツのアロマが広がります。繊細で非常にバランスのとれた味わいです。澱と共にボトルで最低36ヶ月熟成させます。

【白・スパークリング・辛口】

<瓶内二次発酵><Aic. 12.0%>

国/地域等：フランス/シャンパーニュ/A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ、ムニエ、ピノ ノワール

品番：FC-793 容量：750ml

JAN：4935919317931

¥8,580(本体価格¥7,800)

限定
100本