

CHAMPAGNE

She sipped the air after the rain
and tickled her nose
like sweet champagne.
- Poet -

Moët & Chandon

Moet Imperial

モエ アンペリアル

¥20,000

モエ・エ・シャンドンを代表とするシャンパン。広大なブドウ畠から、良質なビノ・ノワール、ムニエ、シャルドネを選び抜き、100種類以上を越えるベースワインをブレンドすることで、熟成感と複雑さ、スタイルの一貫性を実現しています。

Nectar Imperial

ネクター アンペリアル

¥30,000

濃い目のイエローゴールドに輝くネクター・アンペリアルは、そのエキゾチックな果実味、芳醇でリッチな味わい、そしてエレガントな熟成感を合わせ持った甘味な味わいが魅力です。

Ice Imperial

アイス アンペリアル

¥35,000

マンゴーやグアバの良くトロピカルフルーツの香り。氷を入れて楽しむシャンパン。

Rose Imperial

ロゼ アンペリアル

¥30,000

ロゼ・アンペリアルは、躍動感にあふれ、輝きを放つ、ロマンチックなモエ・エ・シャンドンのスタイルを表現しています。新鮮でいきいきとした果実味、魅惑的でエレガントな熟成感が特徴です。

Nectar Imperial Rosé

ネクター アンペリアル ロゼ

¥40,000

華やかな夜を演出するモエ・エ・シャンドンの新作ロゼ。ビノ・ノワールを多めにブレンドした芳醇で活気のあるドゥミ・セック。通常のロゼ・アンペリアルより黒ブドウを多めに用い、力強い味わいに仕上げることで華やかな夜を表現しています。

Ice Imperial Rosé

アイス アンペリアル ロゼ

¥40,000

氷を浮かべて初めて完成するロゼ・シャンパン。それぞれのブドウの個性を引き立て、バランスの良い味わいを生み出しています。甘みと引き締まった骨格を持つ甘美な風味が特長で、ベリーを思わせるような甘さが口いっぱいに広がります。

Dom Pérignon

Dom Pérignon

ドン ペリニヨン

¥60,000

「最高のワインを造る」というビジョンのもと、17世紀より歴史を持つメゾン。優良年に収穫されたブドウのみを使い、最高のヴィンテージのみに造られます。その年毎の神秘的なハーモニーが生み出されます。

Dom Pérignon Plénitude 2

ドン ペリニヨン プレニチュード 2

¥200,000

ワインのエネルギーが最高潮に達したプレニチュード（飲み頃）で味わうドン・ペリニヨン。溢れる芳香とエネルギーに満ちたフィニッシュ。最高のヴィンテージを、最高のタイミングでお愉しみください。

Dom Pérignon Rosé

ドン ペリニヨン ロゼ

¥120,000

ビノ・ノワールの成熟が良い年のみ造られ、そこから更に10年以上熟成したシャンパン。ロゼは、力強い味わいとシルキーな美しい余韻に酔いしれる逸品。

Dom Pérignon l'Abbaye

ドン ペリニヨン ラベイ

¥450,000

約20年熟成されたヴィンテージシャンパン。長期熟成に耐えられる品質の良いビノ・ノワールとシャルドネからできたドンペリは、力強さとしっかりとした味わいが魅力的です。ゴールドのラベルと、金色に輝く色づきがから、ゴールドの愛称で知られています。

Louis Roederer

Louis Roederer Cristal

ルイ ロデュエル クリスタル

¥80,000

クリスタルに特徴的な華やかな気品とワインらしい奥行きの質感が、マチエールに広がりをもたらす石灰質の爽快感に溶け合い、すらりとした限りないフィネスをもたらします。

Salon

Salon Blanc de Noirs

サロン ブラン ド ノワール

¥350,000

ブドウの出来が品質を大きく左右するため、造るに値するヴィンテージと判断された収穫年のみ生産される、妥協のない完全主義が生み出すシャンバーニュの頂点に君臨する逸品。

Armand de Brignac

Armand Brut Gold

アルマンド ブリュット ゴールド

¥120,000

2006年に発表されたアルマン・ド・ブリニャック最初のキュヴェでアルマン・ド・ブリニャックを象徴するキュヴェです。最も賞賛される地域のトリオヴィンテージで伝統的なシャンバーニュブレンドを行うことで生き生きとした新鮮な果実と複雑味を帯びたプレステージキュヴェを実現しました。

Armand Blanc De Blancs

アルマンド ブラン ブラン

¥400,000

2008年にリリースされたアルマン・ド・ブリニャック初の単一ブドウ種商品です。伝統的なシャルドネの地域であるコート・ド・ブラン地区とモンターニュ・ド・ランス地区的シャルドネをほぼ半分ずつ使うことで、しなやかさと丸みのエレガントなバランスで力強い酸と軽さをあわせ持っています。

Armand Blanc De Noirs

アルマンド ブラン ド ノワール

Ask

2015年にリリースされてから数年で一度しかリリースされない希少価値の高い限定商品。3年ぶりにリリースされた2019年のブラン・ド・ノワール A3はセラーで6年熟成され、2019年4月9日にデゴルジュマンされました。

Armand Rosé

アルマンド ロゼ

¥200,000

2008年にリリースされたアルマン・ド・ブリニャック2本目のキュヴェです。古木から収穫したビノ・ノワールの赤ワインを15%最終ブレンドすることで、深みのある赤い果実のニュアンスを作り出し、どのシーンでも楽しめる完璧なシャンバーニュ。

Armand Masters Edition

アルマンド マスターズ

¥450,000

アルマン・ド・ブリニャック ブリュット グリーン ゴルファーズ エディションは、ゴルフの後の乾杯に最適なエレガントで鮮やかなスタイルのキュヴェです。誇り高いグリーンのジャケットを身に着けたボトルと、フレンチビューターラベルが取り付けられた木製の木箱と共にご提供します。

Sou.mei

Sou.mei Brut

ソウメイ ブリュット

¥100,000

第一印象は豊かでさわやかです。その後、果実味とレモンの酸味に支えられたフルーティー、ふくよかで香ばしい風味が広がります。ミッドパレットは、粘土と石灰質のミネラルによって導かれ、ボリューム感とコクを与えます。

Sou.mei Brut Orange Nature

ソウメイ オレンジ ナチュール

¥180,000

豊かで爽やかな味わいが口に広がり、クリーミーな泡立ちです。グレープフルーツなど、果肉の多い果実のフルーティーな酸味がアクセントになります。ミネラルとフルーツの率直な味わいにはボリューム感があり、深い味わいが残ります。

Sou.mei Rosé

ソウメイ ロゼ

¥180,000

口に含んだ瞬間の率直でさわやかな印象は、フルーティー、ふくよかで香ばしい風味を伴い、グレープフルーツやレモンのニュアンスをもつ酸味によって高められます。次に、ミネラル感がフルーティーさ、葡萄酒の香りとコクへと導きます。

Sou.mei Blanc De Noirs

ソウメイ ブラン ド ノワール

¥500,000

口に含むとピュアでフレッシュな味わいがします。それは、フルーティー、ふくよか、柔らかで、グレープフルーツや果肉の多い果実の酸味で支えられています。チョークのミネラルは、口の中で調和し、塩分、フルーティな共鳴を与え、口蓋に広がります。

Belle Epoque

Belle Epoque Brut

ベルエポック ブリュット

¥60,000

1846年に他のメゾンに先駆けて造られた初のブリュット(辛口)シャンバーニュ。豊かで心地よく、快活さとのバランスが感じられ、まろやかさと上品さを併せ持つシャンバーニュです。

Belle Epoque Rosé

ベルエポック ロゼ

¥120,000

フレッシュで力強いボディのノンヴィンテージ・ロゼ。しっかりとした味わいが豊かに口に広がり、心地よいフレッシュ感とともに、力強さを感じる辛口のロゼ・シャンバーニュです。

Krug Grande Cuvée

クリュッグ グランド キュヴェ

¥80,000

クリュッグを代表するシャンバーニュ。6~10年にわたる収穫年の異なる120種類以上のワインをブレンドし、力強さと複雑さ、豊かさと清々しさのバランスが素晴らしいシャンバーニュです。

Krug Rosé

クリュッグ ロゼ

¥170,000

力強さとエレガンスを備えたクリュッグならではのロゼ・シャンバーニュ。きめ細かな泡立ちが長く続き、辛口でありながら、この上なく優雅で芳香な香りをお楽しみいただけます。