

# Jacques Rousseaux (ジャック・ルソー)



ジャック・ルソーは、モンターニュ・ド・ランスのグラン・クリュであるヴェルズネイ村に位置するRM (レコルタン・マニピュラン / 葡萄生産者元詰シャンパーニュ) です。

4世代に亘ってヴェルズネイで葡萄を栽培しているルソー一族。当初はボランジェを中心に大手有名メゾンに葡萄を供給していた有力なグロワーでした。

所有する畑は8ha。ヴェルジーの約2haはピノ・ノワール。ヴェルズネイの約5haは20%シャルドネ、80%ピノ・ノワール。

2001年からはジャック・ルソーの子供であり4代目にあたる“セリーヌ”と“エリック”が、ピノ・ノワールを主体とした“ヴェネズネイ”のテロワールを最大限に引き出した特徴あるシャンパーニュを送りだしています。



商品名

年代

容量 (ml)

種類

入数

参考小売価格

備考 / POS

ルトラディション グラン・クリュ  
Le Tradition Grand Cru

NV

750

泡・白

12

¥6,500

80%ピノ・ノワール、20%シャルドネ。ドサージュ 7g/l

キメ細やかな上質な泡で、優しいイースト香と穏やかなアロマ。ボリューム感のあるボディで余韻も長く、飲みごたえのあるシャンパーニュです。

ルロゼ グラン・クリュ  
Le Rosé Grand Cru

NV

750

泡・ロゼ

12

¥7,500

100%ピノ・ノワール。ドサージュ 7g/l

フレッシュなイチゴやラズベリーの香りで、赤系果実や洋ナシの果実味に上質なミネラル。濃厚でありながら、繊細さと爽快さを持ち合わせたロゼ・シャンパーニュ。