

France / Bourgogne, Chablis (Bourgogne & Languedoc)

Pascal Bouchard (パスカル・ブシャール)



1936年の創立以来5世代に亘りシャブリの地でワイン造りを続け、第一級の評価を得ているメゾン。1979年にジョエルとパスカル・ブシャールが畑を引き継ぎ、1980年代にはドメーズを確立させます。その後更なる成功を続け、1995年には最新設備を備えた2000m²を超える新たなワイナリー施設を完成させ、国際的な評価を確立します。また、同時にビジネスを他地域にも拡大しブルゴーニュや南仏にも進出しています。

現在、5代目となる息子のロマン・ブシャールも加わり更なる発展と拡大を続けています。3つのグラン・クリュと4つのブルミエ・クリュを含む33haの自社畑を所有し、シャブリにおけるビオロジーへの先進的な取り組みも注目されています。



商品名 年代 容量 (ml) 種類 入数 参考小売価格 備考 / POS

< CHABLIS >

シャブリ ル・クラシック Chablis le Classique	2015	750	白	12	¥3,000	3357340306215
100% シャルドネ。ステンレスタンクで発酵。マロラクティック発酵後、澱と共に6~8ヶ月熟成。アルコール12.5% 輝きのある縁の輪郭がある透明感のあるパール・イエローで、柑橘系果実の香りにはつつとしたミネラル。クラシックなスタイルのシャブリ。						
シャブリ ブルミエ・クリュ モンマン レ・ヴィエイユ・ヴィーニュ Chablis Premier Cru Montmains, Les V.V.	2015	750	白	12	¥6,500	3357341406341
100% シャルドネ。ステンレスタンクで発酵。マロラクティック発酵後、60% オーク樽で澱と共に8~10ヶ月熟成。アルコール12.5% モンマンは Serein River の左岸に位置するブルミエクリュ。シトラスにバニラやプリオッシュのニュアンス。引き締まった酸と重厚なミネラルが特徴的。						
シャブリ ブルミエ・クリュ フルショーム レ・ヴィエイユ・ヴィーニュ Chablis Premier Cru Fourchaume, Les V.V.	2015	750	白	12	¥6,800	3357341406334
100% シャルドネ。ステンレスタンクで発酵。マロラクティック発酵後、オーク樽で澱と共に8~10ヶ月熟成。アルコール12.5% ブルミエクリュで最も有名なフルショーム。しっかりとしたミネラルの骨格を持ち、力強さと複雑さ、エレガントさをも持合わせたシャブリ。						
シャブリ グラン・クリュ レ・クロ レ・ヴィエイユ・ヴィーニュ Chablis Grand Cru Les Clos, Les V.V.	2014	750	白	12	¥11,000	3357340606438
100% シャルドネ。一部オーク樽で発酵。マロラクティック発酵後、オーク樽で澱と共に12ヶ月以上熟成。アルコール12.5% グランクリュの王様と呼ばれるレ・クロ。豊かな果実味を美しい酸と上質なミネラルが包み込んでいます。優雅で長い余韻も特徴的。						

< BOURGOGNE >

クレマンド・ブルゴーニュ ブリュット Crémant de Bourgogne Brut	NV	750	泡・白	12	¥3,300	3357340502709
ブルゴーニュ北部からのシャルドネ(60%)とピノ・ノワール(40%)を使用。ステンレスタンクで発酵。16ヶ月瓶内熟成。アルコール12.0% 青りんごや柑橘系の香りにアーモンドのブーケ。クリーミーな口当たりで、上質な酸とミネラルを持った繊細な辛口スパークリング。						
ブルゴーニュ アリゴテ Bourgogne Aligoté	2015	750	白	12	¥2,800	3357340106617
100% アリゴテ。ステンレスタンクで発酵、8ヶ月熟成。アルコール12.5% りんごやアカシアの香りで、まろやかで柔らかな果実味。ミネラルを伴ったフレッシュな酸が特徴的な、爽やかでフルーティな白ワイン。						

< LANGUEDOC >

シャルドネ クレオバ Chardonnay Cléophas (Pays d'Oc)	2016	750	白	12	¥1,900	3357344802027
100% シャルドネ。ステンレスタンクで発酵、オークカスクと一部ステンレスタンクで4~8ヶ月熟成。アルコール12.5% グレープフルーツや薔薇を思わせるフローラルな香りで、柔らかな口当たりと綺麗な酸を持ったエレガントなシャルドネ。						