

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、シャブリにおけるピオロジ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。						