

France / Champagne

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（レコルトан・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能なグロワーでした。

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代目に当たる“セリヌ”と“エリック”が、ピノ・ノワールを主体とした“ヴェルズネイ”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
-----	----	---------	----	----	--------	----------

トラディション グラン・クリュ Tradition Grand Cru	NV	750	泡・白	12	(¥8,800) ¥8,000	
--	----	-----	-----	----	--------------------	--

80% ピノ・ノワール、20% シャルドネ。ドサージュ 4g/l、瓶内熟成 15ヶ月。デゴルジュマン後3ヶ月寝かせてからリリース。アルコール 12.5%
ゴールドに輝く明るい麦わら色で、長く続く上質な泡。優しいイースト香にチェリーやブラッドオレンジの香り。心地良いミネラルと力強さの中に気品を感じるスタイル。

ロゼ・ド・セニエ グラン・クリュ Rosé de Saignée Grand Cru	NV	750	泡・ロゼ	12	(¥10,450) ¥9,500	
---	----	-----	------	----	---------------------	--

100% ピノ・ノワール。ドサージュ 3.5g/l、瓶内熟成 15ヶ月。デゴルジュマン後3ヶ月寝かせてからリリース。アルコール 12.5%
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ドライなロゼ・シャンパーニュ。