

# France / Champagne

## Besserat de Bellefon (ベスラ・ド・ベルフォン)

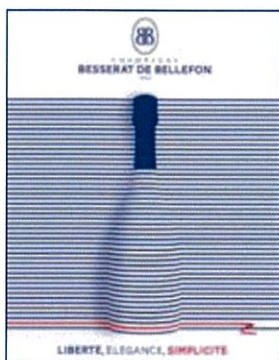


ベスラ・ド・ベルフォンは、1843年に“エドモン・ベスラ”によってヴァレ・ド・ラ・マルヌのアイ村に設立されたシャンパーニュ・メゾンです。その後、二人の孫 ヴィクトルとエドモンに引き継がれます。1920年、エドモン・ベスラとシャンパーニュ地方の貴族であったイヴォンヌ・ド・メリック・ド・ベルフォンが結婚。「ベスラ・ド・ベルフォン」の伝説が誕生したのです。

1930年、ヴィクトル・ベスラは当時パリで最高級のレストランであった“La Samaritaine de Luxe”からの要望を受け、「デリケートで軽やかな泡の、食事全てを通して楽しめるシャンパーニュ」を造り上げます。

これが、ベスラ・ド・ベルフォンの看板商品である“キュヴェ・デ・モワンス”であり、「美食家の為のシャンパーニュ」と呼ばれる所以でもあります。

食中酒としてのシャンパーニュというコンセプトのもとに造られるこのワインは、マロラクティック発酵を行いません。独自のフレッシュなスタイルと自然な酸が熟成の先まで続くための判断です。また、瓶内2次発酵時に加えるリキュール・ド・ティラージュの量を極めて少なく抑えます。この事により、ガス圧が4.5kg/cm<sup>2</sup>に抑えられ極めて軽やかで繊細かつクリーミーな泡が生まれるのです。自社畑は35ha。加えて、主にマルヌ・ヴァレーにある約100のグロワーからの選りすぐりの葡萄が供給されます。

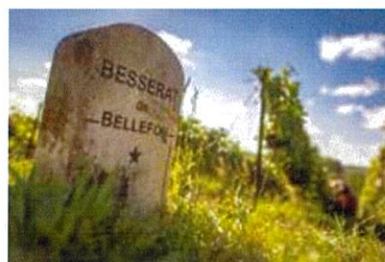


150年以上に亘って世界中のグルメに愛され続けている“ベスラ・ド・ベルフォン”。

1999年からセラー・マスターとなったセドリック・ティエボーが、伝統を守り尊重すると共に更にエレガントでフィネスに優れた「食事と共に楽しめるシャンパーニュ」のスタイルを確立しています。

現在、世界的に有名な「サント・ロペ・クラシック・ヨット・レース」の公式スポンサーに選定されており、「オルセー美術館」「ルーヴル美術館」のスポンサー、モンサンミッシェルのブランド「セント・ジェームス」とのタイアップなど、フランスの伝統やライフ・スタイルにフォーカスした“BB フレンチ・モーメント”をテーマに掲げ注目を集めています。

2019年春には、ブランドイメージのブラッシュアップと共に、よりスタイリッシュなラベルデザインに一新されました。



商品名 年代 容量 (ml) 種類 入数 参考小売価格 備考 / POS

### < SIMPLICITÉ LINE >

ブルーブリュット Bleu Brut (Cuvée des Moines Brut)	NV	750	泡・白	6	(¥11,000) ¥10,000	3507400004029
ブルーブリュット ハーフ Bleu Brut Half	NV	375	泡・白	12	(¥7,590) ¥6,900	3507400003022
ブルーブリュット マグナム Bleu Brut Magnum	NV	1500	泡・白	3	(¥27,500) ¥25,000	3507400005026
30% シャルドネ、25% ピノ・ノワール、45% ピノ・ムニエ (ブルミエ・クリュ & グラン・クリュ)。ドサーージュ9g/l、瓶内熟成36ヶ月以上。アルコール12.5%。フルーティな香りで、フレッシュな果実味とシルキーな舌触り。独特の繊細な泡が持続します。豊潤かつエレガントな辛口シャンパーニュ。WS 92pt, WA 91pt,						
ロゼブリュット Rosé Brut (Cuvée des Moines Rosé)	NV	750	泡・ロゼ	6	(¥19,250) ¥17,500	3507400004036
ロゼブリュット ハーフ Rosé Brut Half	NV	375	泡・ロゼ	12	(¥11,000) ¥10,000	3507400003039
ロゼブリュット マグナム Rosé Brut Magnum	NV	1500	泡・ロゼ	3	(¥40,700) ¥37,000	3507400005033
25% シャルドネ、25% ピノ・ノワール、50% ピノ・ムニエ (ブルミエ・クリュ & グラン・クリュ)。ドサーージュ9g/l、瓶内熟成36ヶ月以上。アルコール12.5%。淡いピンク色で、凝縮された赤系果実にライムの香り。程良いボディに柔らかな酸と赤系果実が広がります。上品なスパイスと余韻が印象的。WS 92pt, WA 90pt,						

商品名	年代	容量 (ml)	種類	入数	参考小売価格	備考 / POS
< ÉLÉGANCE LINE >						
ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ Blanc de Blancs Grand Cru	NV	750	泡・白	6	(¥ 21,780) ¥ 19,800	3507400004173
ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ ハーフ Blanc de Blancs Grand Cru Half	NV	375	泡・白	12	(¥ 12,650) ¥ 11,500	3507401001454
ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ マグナム Blanc de Blancs Grand Cru Magnum	NV	1500	泡・白	3	(¥ 45,100) ¥ 41,000	3507400005170
100%シャルドネ (アヴィズ、オジェ、メニル・シュール・オジェ、クラマン、シュイイ、オワリイ)。ドサージュ8g/l、瓶内熟成 36ヶ月以上。アルコール12.5% フローラルな香りに僅かなロースト。豊かな味わいにミネラルとドライフルーツやハチミツのニュアンス。繊細な泡が複雑味に軽快さを加えています。WS 93pt, WE 92pt,						
ブラン・ド・ノワール グラン・クリュ Blanc de Noirs Grand Cru	NV	750	泡・白	6	(¥ 22,000) ¥ 20,000	3507401002062
100%ピノ・ノワール (プージ、アンボネイ、ヴェルジイ、マイイ・シャンパーニュ)。ドサージュ7.5g/l、瓶内熟成 60ヶ月。アルコール12.5% ピンクグレープフルーツの香りに僅かなロースト。リッチでエレガントな果実味にミネラルとスパイス。クリーミーな泡が優雅なスタイルを包みます。WA 92pt, WE 93pt,						
ブリュット ミレジム Brut Millésime	2013	750	泡・白	6	(¥ 24,750) ¥ 22,500	3507401000112
50%シャルドネ、38%ピノ・ノワール、12%ピノ・ムニエ (ブルミエ・クリュ & グラン・クリュ)。ドサージュ6.0g/l、瓶内熟成 10年。アルコール12.5% シトラス等のエキゾチックな香りにアーモンド。力強さとフィネスの素晴らしいバランス。正に、食事と併せて楽しむ卓越したシャンパーニュ。						
< LIBERTÉ LINE >						
トリプル ベー ブリュット・ナチュラル Triple B Brut Nature	2015	750	泡・白	6	(¥ 20,350) ¥ 18,500	3507401001553
10%シャルドネ、60%ピノ・ノワール、30%ピノ・ムニエ (ピオロジック)。ドサージュ3g/l、瓶内熟成 60ヶ月。アルコール12.0% ピオロジック栽培による葡萄からの限定キュヴェ。フレッシュで熟した果実の香りと味わいにテロワールを反映したミネラル。複雑で滑らかなスタイル。WA 92pt, WE 94pt,						
キュヴェラ・ソン・キャトル・ヴァン アンヴァーサリー Cuvée La 180ème Anniversary	NV	750	泡・白	1	(¥ 37,400) ¥ 34,000	3507401003748
60%シャルドネ、30%ピノ・ノワール、10%ピノ・ムニエ (2012年と2015年の最良クリュ)。ドサージュ4.5g/l。アルコール12.5% セラーマスター“セドリック・ティボー”がメゾンの記念日のために特別にアッサンブルした限定キュヴェ。稀に見る複雑さと比類なきフィネスを持ったスペシャルな逸品。						
キュヴェ ブリジット・バルドー Cuvée Brigitte Bardot	NV	750	泡・白	1	(¥ 79,200) ¥ 72,000	WS 90pt, WE 93pt, 3507401002697
30%シャルドネ、70%ピノ・ノワール。ドサージュ19g/l、熟成期間 8年。アルコール12.5% ゴージャスなゴールド・ボトル ブリジット・バルドーのサインが刻まれたスペシャル・キュヴェ。ヌガーやマジパンの強い香りに熟した桃。美しく繊細で深みあるクリーミーな甘さを持つ優雅な逸品。						
< COTEAUX CHAMPENOIS >						
コトー・シャンブノールージュ Coteaux Champenois Rouge	NV	750	赤	6	(¥ 7,700) ¥ 7,000	3507401000488
70%ピノ・ノワール、30%ピノ・ムニエ (50%プージ、50%キュミエール/ブルミエ・クリュ & グラン・クリュ)。タンクにて平均 8日間マセラシオン、10ヶ月樽熟成。 チェリーやラズベリーの果実味に心地良い樽香のドライで上品な味わい。シャンパーニュ地方ならではの高い酸と引き締まった果実が絶妙です。						

