

Gilbert Jacquesson (ジルベール・ジャクソン)

CHAMPAGNE
Gilbert Jacquesson
 RÉCOLTANT - MANIPULANT



1926年にアンリ&クレマン・ミッシェル夫妻によって設立されたこのメゾン、トロワシーで最初に圧搾機を導入したワイン生産者の一人で、収穫したワインを徐々にシャンパーニュへと昇華させていきました。彼らの後を継いで、4世代にわたってワイン造りが行われてきました。2004年にジャン・パティストが後を継ぐまで、事業は長年にわたって発展し、母から娘へと受け継がれてきました。現在、彼はパートナーのヴァレリーとともに伝統を受け継いでいます。生物多様性とその将来世代への継承を懸念した家族は、高環境価値(HVE)認証を取得しました



商品名	年代	容量 (ml)	種類	入数	参考小売価格	備考 / POS
キュヴェトラディション ブラン・ド・ノワール Cuvée Tradition Blanc de Noirs	NV	750	泡・白	6	(¥10,450) ¥9,500	3760102130056
100% ピノ・ムニエ ドサージュ8g/l、瓶内熟成 18~24 ヶ月以上。アルコール 12.0% フルーティなアロマと美しいフレッシュさが混ざり合う。熟した果実のアロマを持つ典型的な黒品種ワイン。クリーンで生き生きとした口当たり。						
キュヴェ クレマン ス ブラン・ド・ブラン Cuvée Clemence Blanc de Blancs	NV	750	泡・白	6	(¥15,400) ¥14,000	3760102130032
100% シャルドネ MLFなし ドサージュ6g/l、樽で2年熟成。アルコール 12.0% オーナーの祖母にちなんで命名、軽やかさと繊細さを兼ね備えている。白い花とドライフルーツの香りが混ざりあい、余韻は長く、しなやかでフレッシュ。						