

France / Champagne

Jacques Rousseaux (ジャック・ルソー)



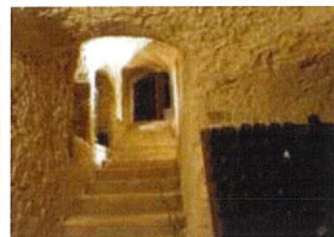
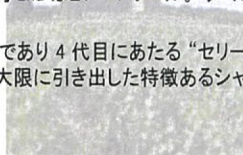
ジャック・ルソーは、モンターニュ・ド・ランスのグラン・クリュである“ヴェルズネイ村”に位置する RM (レコルトアン・マニピュラン / 葡萄生産者元詰シャンパーニュ)です。

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一族。

当初は、ボランジュを中心に大手有名メゾンに葡萄を供給していた有力なグロワーでした。

所有する畑は 8ha。ヴェルズネイの約 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 代目にあたる“セリーヌ”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

(¥ 9,900)
¥ 9,000

2025年10月より¥ 9,500

80% ピノ・ノワール、20% シャルドネ。ドサージュ 4g/L 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

(¥ 11,000)
¥ 10,000

2025年10月より¥ 10,500

100% ピノ・ノワール。ドサージュ 3.5g/L 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。