

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は、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・バ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 プレスティージュ

Cuvée Prestige

NV

750

泡・白

6

(¥ 14,300)

¥ 13,000

3760102130063

40% ピノ・ムニエ、30%ピノ・ノワール、30%シャルドネ ドサージュ6g/l、MLFなし、樽で2年熟成。アルコール 12.0% ベースワインは2021/2020/2019年。
複雑で魅惑的なヘーゼルナッツの香りが長い熟成期間を表現。繊細さとボディが組み合わせられ、しっかりとした構成。ハチミツのような味わいにローストしたヘーゼルナッツの味わい。

キュヴェ クレマン・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。