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、ヴィクター ･ 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･ モワンヌ” 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/cm² 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ー新されました。





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	(¥12,100) ¥11,000	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（プルミエ･クリュ & グラン･クリュ）。ドサージュ9g/ℓ、瓶内熟成 36 ヶ月以上。 アルコール 12.5% フルーテイな香りで、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（プルミエ･クリュ & グラン･クリュ）。ドサージュ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、シュイィ、オワリィ）。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（ブージィ、アンボネイ、ヴェルジィ、マイィ・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	(¥ 28,600) ¥26,000	3507401000112
50% シャルドネ、38% ピノ・ノワール、12% ピノ・ムニエ（プルミエ・クリュ & グラン・クリュ）。ドサージュ6.0g/ℓ、瓶内熟成 9 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・ナチュール 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（ビオロジック）。ドサージュ3g/ℓ、瓶内熟成 60 ヶ月。 アルコール 12.0% ビ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 ド・モワン・ブラン・ド・ブラン・ヴィンテージ Cuvée Des Moines Blanc de Blancs Vintage Extra Brut	2015	750	泡・白	1	(¥ 44,000) ¥40,000	3507401004011
100% シャルドネ ドサージュ5.5g/ℓ。 アルコール 12.5% 唯一無二の繊細、細やかな泡と純粋なシャルドネの美しさ。食事を彩るエレガンスとミネラル感の極み。しなやかでドライ、酸とミネラルのバランスが際立つ上品な泡が特徴。						
キュヴェ ブリジット・バルドー Cuvée Brigitte Bardot	NV	750	泡・白	1	(¥ 88,000) ¥80,000	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・シャンプノワ 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% ブージィ、50% キュミエール / プルミエ・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。						





