

Charles de Cazanove Cuvee Bio

シャルル・ド・カザノーヴ・キュベ・ビオ



ワイン名 : シャール・ド・カザノーヴ・キュベ・ビオ
生産者名 : シャンパーニュ・シャルル・ド・カザノーヴ
原産国 : フランス/シャンパーニュ
規格 : 750ml × 6本
セパージュ : ムニエ 100%
ドサージュ : 8g/L
発酵 : ステンレスタンク
瓶内二次発酵 : 24か月
製法 : シャンパーニュ製法
アルコール度数 : 12度
JANコード : 3 323860 136113
参考小売価格 : 750ml ¥12,000 (税別)

【テイスティングノート】

芳醇な香りの泡に明るい金色。繊細で秋を感じさせる香りから小ぶりな赤い果実、煮詰めたフルーツのアロマへと続きます。優雅な印象の酸とざくろのフレーバー、ほのかに香るレモンがバランスよく重なります。

NOTES

シャンパーニュ・シャルル・ド・カザノーヴ社は 1811 年に創立されました。2004 年に現所有者のラプノー家が買収し、100%家族経営で行われており、現在で 4 代目となっています。シャンパーニュ以外には一切手を出さず、シャンパーニュ筋のラプノー家のフラッグシップブランドとして世界 34 か国に輸出され、航空会社での採用多数、国際コンクールでの受賞歴多数を誇ります。2021 年には HVE3 認証を受け、サステナブルな活動にも積極的に取り組んでいます。

2019 年の時点でフランス国内の売上は第 4 位、ボトル販売数は、300 万本を超えています。自己所有の畑はグランクリュ4つを含む 200 ヘクタールあり、それに加えシャンパーニュ地方全土にまたがって存在する 319 のコミュニティーのうち 100 のコミュニティーからブドウを買い付けており、換算すると 700 ヘクタールほどの畑のブドウ栽培農家と契約していることになり、品質、供給共に圧倒的な安定感を可能にしています。

そんな中から選び抜かれたムニエの銘醸地ヴァレ・デ・マルヌ地区にあるヴァンディエール村の専用区画で栽培されたブドウのみを使用して、造り上げられたメゾン初のオーガニックシャンパーニュです。シャンパーニュはもちろん、パッケージ素材も全オーガニック認証を受けています。また古くからバイオ栽培への意識が高く、2 代目の当主は 19 世紀にフィロキセラ蔓延した時には植物学の知識で対策を講じ、一躍メゾンの名が有名になりました。