

Charles de Cazanove Brut

シャルル・ド・カザノーヴ・ブリュット



ワイン名：シャルル・ド・カザノーヴ・ブリュット・
生産者：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
ドサージュ：ピノ・ノワール 40%、ムニエ 40%
シャルドネ 20%

セパージュ：10g/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 101326
参考小売価格：オープン価格

【テイスティングノート】

ブリオッシュやココアビーンズ、ピンクグレープフルーツの香りが重なる。フレッシュで骨格があり、トーストしたオークのようなフレーバーが広がる。シャルル・ド・カザノーヴのスタイルを端的に表現している。

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。そのワインは王侯貴族や政治家に好まれ、特にイギリスのエドワード7世が好んで飲んだと言われています。

1985 年までは LVMH の傘下にありましたが、その後、現所有者のラプノー一家が買収し、今は 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。

2019 年の時点でフランス国内では第 7 位のブランド力を保持しています。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となります。

シャンパーニュ地方最大の都市ランスにメゾンを構えており、セラーには約 600 万本ものボトルが貯蔵されています。またパーティーなどイベントの際に約 300 人を収容できるスペースや VIP 専用の宿泊施設も備えています。テイスティングルームはいつでも一般利用できるようにされています。

2015 年、シャンパーニュの丘陵、メゾンとカーヴがユネスコ世界遺産の文化的景観カテゴリーへ登録され、シャルル・ド・カザノーヴの地下セラーもその一つに指定されました。

【受賞歴】カザノーヴ・ブリュットは多数の賞や評価を得ています。以下、その一例です。

★2014 ANA ビジネスクラス採用 ★ワインスペクテイター 2011 92 ポイント

★チャイナ・ワイン・チャレンジ 2011 銀賞受賞★ギッド・アシェット 2010 優良シャンパーニュとして紹介される。

★ギッド・アシェット 2007 2 つ星 ★デキャンター誌 2015 ブロンズメダル ★IWSC 2015 シルバーメダル など。