

Champagne Castelnau シャンパーニュ・カステルノー (ランス)



エペルネの前衛的な生産者たちはフランスの第一次世界大戦の将軍であるキュリエール・ドゥ・カステルノー将軍に敬意を表して1916年に創業。2003年にCRVC(ランス・シャンパーニュ協同組合)の所有／直営となり、現在では750軒を超える加盟農家を抱え、150以上のクリュに広がる900haの葡萄畠を有しています。その後、2021年にはCV-CNFとの合併を経て、経営体制は盤石となりました。シャンパーニュ・カステルノーにはテロワールに関する深い知識と情熱あふれるブドウ栽培者たちが多く存在し、手厚い資金力を支えに唯一無二の品質を保持している。2013年からシェフ・ドゥ・カーヴ (醸造最高責任者) を務めたエリザベート・サルスレは一般的な大手資本のメゾンの常識からは大きく一線を画し、スタンダード・キュヴェで最低5年、ミレジムに至っては10年超という長期瓶内熟成を経てリリースする基盤を築いた。2021年からは長年サルスレの右腕として共に長年働いてきた、カリーヌ・パイユルに最高醸造責任者のバトンが渡り、長期熟成のフィロソフィーはそのままに、リザーヴワインの比率を上げるなど改革を進めている。

WECA0601B

ブリュット NV

Brut NV



【泡白】 750ml

希望小売価格 (税抜) ¥8,800

マグナムボトル 希望小売価格 (税抜) ¥19,500

【セパージュ】 : シャルドネ40%、ムニエ40%、ピノ・ノワール20%
カステルノーを代表するキュヴェで、特筆すべきはその長期熟成。一般的なノン・ヴィンテージでは表現できない、長期熟成に力を入れるカステルノー独自の香り高さや味わいの複雑さを体现するシャンパーニュです。黄桃や熟したアプリコットの果実香に加え、ブドウ、ジンジャーブレッド、スパイスなど熟成によって生まれる香り。おおよそスタンダードキュヴェと聞いてイメージする香りとは真逆のスタイルです。長い瓶内熟成による非常にきめ細かい泡と、穏やかで滋味深い味わい、清らかな酸味によるエレガントな余韻が印象的です。リザーブワイン30%。ドザージュ7g/L。Alc.12.5%。瓶内熟成5年以上。

在庫
○

WECA0603B

エクストラ・ブリュット NV

Extra Brut NV



【泡白】 750ml

希望小売価格 (税抜) ¥9,800

【セパージュ】 : シャルドネ40%、ムニエ40%、ピノ・ノワール20%
長期熟成の良さを最大限に生かし、それが味わいにピュアに表れたエクストラ・ブリュットです。最低でも4年以上という長期の滓との接触期間とわずかなドザージュがおりなす絶妙なバランスの素晴らしいシャンパーニュを、このエントリーレンジの価格帯でリリースするカステルノーの本気度合いが伝わります。黄色いリンゴやアプリコットに加え、ナツツやスモーキーなフレーバー。味わいはドライで果実の充実感と厚みがあり、決して「すっきりさっぱり」では終わらせずに広がりもとても大きく、後半にかけてはシャープな酸が味わいを引き締めます。リザーブワイン30%。ドザージュ3g/L。Alc.12.5%。瓶内熟成4年以上。

在庫
70本

WECA0502B

ロゼ・ブリュット NV

Rosé Brut NV



【泡ロゼ】 750ml

希望小売価格 (税抜) ¥11,500

【セパージュ】 : シャルドネ30%、ムニエ50%、ピノ・ノワール20%
華やかでエレガントで上質。落ち着きのある繊細さと深みを兼ね備えたロゼシャンパーニュです。現セラーマスターのカリーヌがカステルノーに加わり最初に担当したのが「ロゼに使われる赤ワインの醸造と熟成」だったこともあり、その拘りもひとしおです。ピンクグレーフルーツやラズベリーの果実感と酸味、苦味のバランスが心地よく、このロゼにもしっかりとカステルノーの哲学である深みや繊細さが感じられます。チャーミングという言葉でまとめるわけにはいかない、硬派なロゼシャンパーニュです。リザーブワイン25%。ドザージュ7g/L。Alc.12.5%。

在庫
○

WECA0606B

ミレジム 2006

Millésimé 2006



【泡白】 750ml

希望小売価格 (税抜) ---

デキャンター・ワールド・ワイン・アワード2024 最高賞『Best in Show』受賞

【セパージュ】 : シャルドネ50%、ピノ・ノワール30%、ムニエ20%
2006年は香りのシャンパーニュ。ヴィンテージの個性と相まって、最高の完成度となりました。素晴らしい熟成を経たシャンパーニュにしか現れない「あの香り」がしっかりと堪能できるのは、良質なブドウに優に15年を超える熟成にござるカステルノーの変わらないスタンスが成し得たもの。熟成によるグリルやトースト、ジンジャーブレッドの香はしくて魅惑的で、思わず嗅ぎ続けたくなる香り。ストラクチャーではなく広がりのシャンパーニュです。泡のきめ細やかさも特筆に値し、それが味わいを押し広げ、余韻も非常に長く続きます。これは熟成の長さでしか体感できないシャンパーニュの醍醐味と言えるでしょう。ドザージュ7g/L。Alc.12.5%。瓶内熟成10年以上。

完売
来年再入荷

WECA0615B

ブラン・ド・ブラン ミレジム 2009

Blanc de Blancs Millésimé 2009



【泡白】 750ml

希望小売価格 (税抜) ¥16,000

【セパージュ】 : シャルドネ100%
敢えてモンターニュ・ドゥ・ランスのシャルドネも絶妙なバランスでブレンドすることにセラーマスターのこだわりが感じられます。意図したのは「ミネラリティだけではない厚みとストラクチャーのブラン・ド・ブラン」です。クリーミーで繊細な泡と爽やかでフレッシュな香りが第一印象にあり、ハチミツやブリオッシュといった深みのあるリッチな味わいがゆっくりとエレガントに広がります。余韻に感じられるトースト香やモカのニュアンスは複雑さをえ、シャルドネ特有の豊かな酸はフレッシュさを保つだけではなく、同時にワインに心地よい緊張感をもたらしています。ドザージュ7g/L。Alc.12.5%。瓶内熟成10年以上。

在庫
○

WECA0607B

ソレラ 9.2

Solera 9.2



【泡白】 750ml

希望小売価格 (税抜) ¥17,000

【セパージュ】 : シャルドネ主体、ムニエ、ピノ・ノワール
2009年より始動したソレラシステムを用いて造られるカステルノーのユニークなキュヴェ。ワイン名9.2の『9』は最初の収穫年でありソレラのベースとなった2009年の"9"、今回はベースの2009年、2015年に2017年が加えられて9.2として新たにリリースされました。通常は「瓶の中で熟成させる」ことを基本とするシャンパーニュにあってティラージュ前にタンクで長期間の熟成をさせるため、より「ワイン的なアプローチ」のシャンパーニュとも言えるでしょう。ドザージュ5g/L。Alc.12.5%。瓶内熟成3年以上。

在庫
○

新ロット入荷

Champagne Castelnau シャンパニュ・カステルノー (ラス)

WECA0408B

オー・カテゴリー CM1993 NV

Hors Catégorie CM1993 NV



希望小売価格（税抜） ¥32,000

マグナムボトル 希望小売価格（税抜） ¥70,000

[泡白] 750ml

[セパージュ] : ピノ・ノワール55%、ムニエ30%、シャルドネ15%

ツール・ド・フランスのハイライトの一つ、山岳ステージにおける最難関区間の"等級"—「オー・カテゴリー」から命名。「ボトリング直近のヴィンテージ原酒にそれ以前の最高のクリュ/ヴィンテージからのリザーヴワインを掛け合わせること」「一部にシャンパニュ伝統のアルゴンヌ産の樽も含むバリック熟成された原酒を主体に使用する」"CM1993"は、このシャンパニュをボトリング=ティラージュした年—「2013年」のツール・ド・フランスにおいて、オー・カテゴリー区間の最高地点であった峠の略称と標高とを表している(2013年のレースではマドレーヌ峠—"Col de la Madeleine"が該当、標高1,993m)。限定数・僅か5,160本のみの瓶詰め。全てのデゴルジュマンは2019年7月に行われ(つまり瓶熟6年)、2021年の初頭にメゾンとして公式ローンチした。ブレンドされたヴィンテージは、25%が2012年、リザーヴワインから2011/2010/2008(3つ計・75%)。ドザージュ6g/L。Alc.12.5%。

在庫

48本