

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



世界中で「高品質なスパークリングワイン」が造られる現在、敢えてシャンパーニュを飲む理由…

カステルノーは「贅沢な時間の流れを堪能する」ことに答えを見出しました。

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)の所有ノ直営となり、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の葡萄畑を有しています。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ます。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きました。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・バイユルに最高醸造責任者のバトンが渡り、カステルノーのフィロソフィーはそのままに、新たなスタートをきっています。

WECA0501B

ブリュット NV
Brut NV

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**



【泡白】 750ml

【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特の香り高さや味わいの複雑さを体現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、ブラネ、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。A.C.12.5%。瓶内熟成5年以上。

在庫



WECA0503B

エクストラ・ブリュット NV
Extra Brut NV

希望小売価格（税抜） **¥9,800**



【泡白】 750ml

【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、このエントリール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。黄色いリングやアプリコットに加え、ナッツやスモーキーなフレーヴァー。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でも大きく、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。A.C.12.5%。瓶内熟成4年以上。

在庫



WECA0402B

ロゼ・ブリュット NV
Rosé Brut NV

希望小売価格（税抜） **¥11,500**



【泡ロゼ】 750ml

【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。ピンクグレープ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を感じられます。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。A.C.12.5%。

在庫



WECA0606B

ミレジム 2006
Millésimé 2006

希望小売価格（税抜） **¥14,500**

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



【泡白】 750ml

【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、良質なブドウと優に15年を超える熟成にこだわ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ばしくて魅惑的で、思わず嗅ぎ続けたいくなる香り。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上げ、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。A.C.12.5%。瓶内熟成10年以上。

完売

WECA0615B

ブラン・ド・ブラン ミレジム 2009
Blanc de Blancs Millésimé 2009

希望小売価格（税抜） **¥16,000**



【泡白】 750ml

【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「ミネラルリティだけではなく厚みとストラクチャーのブラン・ドゥ・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、ハチミツやプ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与え、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。A.C.12.5%。瓶内熟成10年以上。

在庫



WECA0404B

ソレラ 9.1
Solera 9.1

希望小売価格（税抜） **¥15,500**



【泡白】 750ml

【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新しいキュヴェは十数年の時を経てようやくファースト・エディションがリリースされました。キュヴェ名のESはこのプロジェクトの発案者であるエリザベート・サルスレのイニシャルと、最初の収穫年でありソレラのベースとなった2009年の"9"、前回のロットではオリジンとして9.0となっていたナンバーが、今回は2017年を加えられて「二度目の熟成」を経た9.1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。A.C.12.5%。瓶内熟成3年以上。

在庫

13本

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

WECA0408B	オー・カテゴリー CM1993 NV	希望小売価格 (税抜) ￥32,000
	Hors Catégorie CM1993 NV	マグナムボトル 希望小売価格 (税抜) ￥70,000
	[泡白] 750ml [セバージュ] : 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"—「オール・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」「一部にシャンパーニュ伝統のアルゴ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、このシャンパーニュをボトリング＝ティラージュした年—「2013年」のツール・ド・フランスにおいて、オール・カテゴリー区間の最高峰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
91本