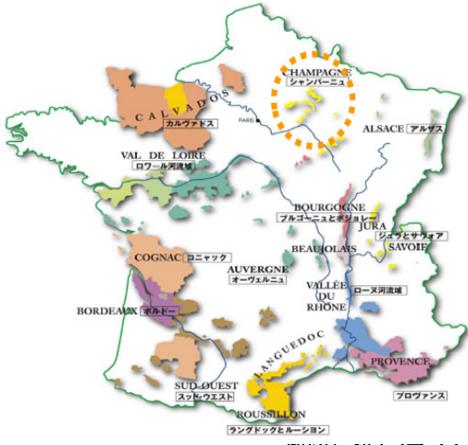


クリストフ・ルフェーヴル(Christophe LEFÈVRE)



地図提供:ノフノヘ農品振興会

生産者	Christophe LEFÈVRE
国>地域>村	フランス>シャンパニュ>エーヌ>ボネイユ
AOC	シャンパニュ
歴史	クリストフ・ルフェーヴルは1986年、シャンパンメーカー・マムの畑でヴィニヨロンを経験しつつ、自分の土地で有機ブドウの栽培を一から始める。ドメーヌとしてレコルタン・マニピュランのシャンパンを本格的につくり始めたのは1996年から。2016年に息子のクレマンが加わり現在に至る。
気候	ブドウ栽培の北限に位置しているにもかかわらず、冬は穏やかで、夏と秋には日照を浴びるという有利な気候条件の恩恵を受けている。また、他のシャンパニュ地方よりも雨が少ない。
畠総面積	7.20 ha
農法	2007年エコセール取得
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	3人(季節労働者数人)
趣味	家族と過ごす、ハーレーダビッドソン
生産者のモットー	ナチュラル志向

22.-1. Champagne Cuvée de Réserve Brut 2018 (Oeil de Perdrix) シャンパニュ キュヴェ・ド・レゼルヴ・ブリュット(白泡) (ウェイド・ペルドリ)		22.-3. Champagne Blanc de Blanc Brut 2011 Cuvée Alexandrine シャンパニュ ブラン・ド・ブラン・ブリュット キュヴェ・アレクサンドリーヌ(白泡)	
品種	ピノムニエ80%、 ピノノワール20%	品種	シャルドネ
樹齢	32年平均	樹齢	59年
土壌	泥土質・黒土 粘土質・石灰質	土壌	砂混じりの石灰質
一次醸酵熟成	自然酵母で3ヶ月 ステンレスタンクで10ヶ月半 (シュール・リー)	一次醸酵熟成	自然酵母で10日間 ステンレスタンクで10ヶ月半 (シュール・リー)
ブレンド 瓶内二次醸酵熟成	ブレンドなし (100%2018年のワイン) 瓶内発酵で1年5ヶ月	ブレンド 瓶内二次醸酵熟成	ブレンドなし (100%2011年のワイン) 瓶内発酵で7年半
デゴルジュマン	2020年12月	デゴルジュマン	2020年2月
マリアージュ (生産者)	マグロのタルタル、 ソーセージのグリエ、 ブイヤベース	マリアージュ (生産者)	白アスパラのキャビア添え、 牡蠣のシャンパン蒸し、 ヒラメのポワレレモンバターソース、
ワインの 飲み頃	2021年~2026年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2021年~2025年 供出温度:8°C
テイスティング コメント	梨、ザクロ、スイカ、マンゴスチン、スズラン、若いアーモンド、ブリオッシュの香り。色は淡いサーモンピンク。泡立ちは繊細かつスピシーで、厚みのあるボリューム豊かなエキスとアフターに広がるビターで滋味豊かなミネラルが長く余韻に続く！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、レモンコンフィ、シトラス、麦藁、カシューナッツ、鉱石の香り。ワインはシャープでフィネスがあり、締まりのある酸、塩気のある上品なエキス、柑橘系の苦みにも似た滋味深くキレのあるミネラルを繊細な泡が包み込む！
希望小売価格	5,700円(税込6,270円)	希望小売価格	7,500円(税込8,250円)
ちなみに！	収穫日は9月3日~12日。収量は64hl/ha(8500kg/ha)。シャブタリゼーションは一切なし！瓶内二次発酵はティラージュのショ糖をいつもの半分に減らし、ワインの残糖をうまく利用した！2018年はブドウが完熟し、グレートヴィンテージに見られるOeil de Perdrix(山鳩の目)と呼ばれる淡いサーモンピンクがかった色に仕上がっている！6g/Lのドザージュ。SO ₂ は収穫後に合計20mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は8月31日。収量は75hl/ha(10000kg/ha)。シャブタリゼーションは一切なし！ワイン名は娘の名前から取った！1952年に植樹された古樹のシャルドネから、洗練されたミネラルと骨格豊かなワインが出来上がる！ノンドザージュ！SO ₂ は収穫時と瓶詰め前に合計20mg/L添加。

クリストフ・ルフェーヴル(Christophe LEFÈVRE)



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Christophe LEFÈVRE
国>地域>村	フランス>シャンパーニュ>エーヌ>ボネイユ
AOC	シャンパーニュ
歴史	クリストフ・ルフェーヴルは1986年、シャンパンメーカー・マムの畑でヴィニヨロンを経験しつつ、自分の土地で有機ブドウの栽培を一から始める。ドメーヌとしてレコルタン・マニピュランのシャンパンを本格的につくり始めたのは1996年から。
気候	ブドウ栽培の北限に位置しているにもかかわらず、冬は穏やかで、夏と秋には日照を浴びるという有利な気候条件の恩恵を受けている。また、他のシャンパーニュ地方よりも雨が少ない。
畠総面積	7.10 ha
農法	2007年エコセール取得
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人(季節労働者数人)
趣味	家族と過ごす、ハーレーダビッドソン
生産者のモットー	ナチュラル志向

22.-1. Champagne Cuvée de Réserve Brut 2015 シャンパーニュ キュヴェ・ド・レゼルヴ・ブリュット(白泡)		22.-3. Champagne Blanc de Blanc Brut 2011 Cuvée Alexandrine シャンパーニュ ブラン・ド・ブラン・ブリュット キュヴェ・アレクサンドリーヌ(白泡)	
品種	ピノムニエ80%、 ピノノワール20%	品種	シャルドネ
樹齢	29年平均	樹齢	59年
土壤	泥土質・黒土 粘土質・石灰質	土壤	砂混じりの石灰質
一次醸酵熟成	自然酵母で15日間 ステンレスタンクで9ヶ月半 (シュール・リー)	一次醸酵熟成	自然酵母で10日間 ステンレスタンクで10ヶ月半 (シュール・リー)
ブレンド 瓶内二次醸酵熟成	ブレンドなし (100%2015年のワイン) 瓶内発酵で3年4ヶ月	ブレンド 瓶内二次醸酵熟成	ブレンドなし (100%2011年のワイン) 瓶内発酵で7年
デゴルジュマン	2019年11月	デゴルジュマン	2019年8月
マリアージュ (生産者)	生ガキのコンソメジュレ、 ホタテのカルパッチョキヤビア添え	マリアージュ (生産者)	アワビのマリネ、 シャウルスチーズ
マリアージュ (日本向け)	鯛のアクアパッツァ	マリアージュ (日本向け)	ヒラメのポワレ レモンバターソース
ワインの 飲み頃	2020年~2023年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:8°C
テイスティング コメント	みかん、焼きリンゴ、レーズン、ハチミツ、 クルミ、アーモンド、ブリオッシュの香り。 泡立ちは優しく繊細で、塩気のある凝縮したエキスとスレンダーな酸が複雑に相重なり、余韻に滋味深いミネラルが長く残る！	テイスティング コメント	リンゴ、グレープフルーツ、レモン、麦藁、カシュー・ナッツ、ブリオッシュの香り。 ワインはスレンダーでシャープな酸に締まりがあり、塩気のある上品なエキスと柑橘系の苦みにも似た滋味深くキレのあるミネラルを繊細な泡が包み込む！
希望小売価格	5,500円(税込6,050円)	希望小売価格	7,500円(税込8,250円)
ちなみに！	収穫日は9月19日~20日。収量は82hl/ha(11000kg/ha)。シャプタリゼーションは一切なし！テイラージュの酵母の添加量を減らし長期瓶熟を経ることによって繊細でキメ細やかな泡立ちを実現した！6g/Lのドザージュ。SO ₂ は収穫後とマロ後、瓶詰め前に合計20mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は8月31日。収量は75hl/ha(10000kg/ha)。シャプタリゼーションは一切なし！ワイン名は娘の名前から取った！1952年に植樹された古樹のシャルドネから、洗練されたミネラルと骨格豊かなワインが出来上がる！ノンドザージュ！SO ₂ は収穫時と瓶詰め前に合計20mg/L添加。

クリストフ・ルフェーヴル(Christophe LEFÈVRE)



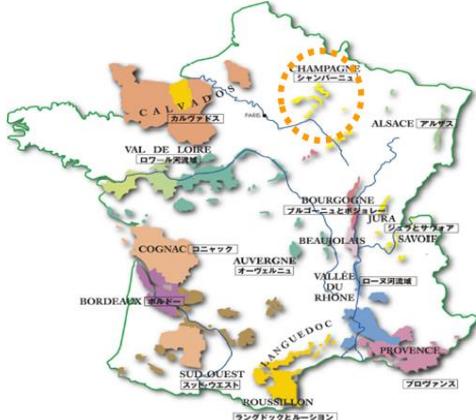
地図提供:フランス食品振興会



生産者	Christophe LEFÈVRE
国>地域>村	フランス>シャンパーニュ>エーヌ>ボネイユ
AOC	シャンパーニュ
歴史	クリストフ・ルフェーヴルは1986年、シャンパンメーカー・マムの畑でヴィニヨロンを経験しつつ、自分の土地で有機ブドウの栽培を一から始める。ドメーヌとしてレコルタン・マニピュランのシャンパンを本格的につくり始めたのは1996年から。
気候	ブドウ栽培の北限に位置しているにもかかわらず、冬は穏やかで、夏と秋には日照を浴びるという有利な気候条件の恩恵を受けている。また、他のシャンパーニュ地方よりも雨が少ない。
畠総面積	4.3 ha
農法	2007年エコセール取得
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人(季節労働者数人)
趣味	家族と過ごす、ハーレーダビッドソン
生産者のモットー	ナチュラル志向

22.-1. Champagne Cuvée de Réserve Brut 2014 シャンパーニュ キュヴェ・ド・レゼルヴ・ブリュット(白泡)		22.-3. Champagne Blanc de Blanc Brut 2010 Cuvée Alexandrine シャンパーニュ ブラン・ド・ブラン・ブリュット キュヴェ・アレクサンドリーヌ(白泡)	
品種	ピノムニエ80%、 ピノノワール20%	品種	シャルドネ
樹齢	28年平均	樹齢	58年
土壤	泥土質・黒土 粘土質・石灰質	土壤	砂混じりの石灰質
一次醸酵熟成	自然酵母で23日間 ステンレスタンクで10ヶ月半 (シュール・リー)	一次醸酵熟成	自然酵母で28日間 ステンレスタンクで7ヶ月半 (シュール・リー)
ブレンド 瓶内二次醸酵熟成	ブレンドなし (100%2014年のワイン) 瓶内発酵で3年4ヶ月	ブレンド 瓶内二次醸酵熟成	ブレンドなし (100%2010年のワイン) 瓶内発酵で7年5ヶ月
デゴルジュマン	2018年12月	デゴルジュマン	2018年10月
マリアージュ (生産者)	ツブ貝のアイオリソース、 パプリカのアンチョビマリネ	マリアージュ (生産者)	生ガキ、 ホウボウのポワレスープ仕立て
マリアージュ (日本向け)	生ハムと無花果のカナッペ	マリアージュ (日本向け)	ホタテと里芋のベニエ
ワインの 飲み頃	2019年~2025年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2019年~2025年 供出温度:8°C
テイスティング コメント	すりおろしリンゴ、レーズン、ハチミツ、蜜蝱、クルミ、麦藁、パンの耳の香り。泡立ち繊細かつスレンダーでエキスに透明感があり、滋味深くほんのりビターなミネラルと塩気の効いた酸が同調し口の中で優しく溶ける！	テイスティング コメント	ミラベル、干しアンズ、アンジェリカ、麦藁、クルミ、ブリオッシュの香り。泡立ちは細かくクリーミーで、滑らかに広がる凝縮した旨味エキスに骨格のあるタイトな酸と塩気のあるチヨーキーなミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,500円(税込6,050円)	希望小売価格	7,500円(税込8,250円)
ちなみに！	収穫日は9月18日~21日。収量は80hl/ha。シャプタリゼーションは一切なし！ティラージュの酵母の添加量を減らし長期瓶熟を経ることによって繊細でキメ細やかな泡立ちを実現した！6g/Lのドザージュ。SO2は収穫後とマロ後、瓶詰め前に合計20mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月23日。収量は73 hl/ha。シャプタリゼーションは一切なし！ワイン名は娘の名前から取った！1952年に植樹された古樹のシャルドネから、洗練されたミネラルと骨格豊かなワインが出来上がる！ノンドザージュ！SO2は収穫時と瓶詰め前に合計20 mg/L添加。

「Version.November-2018」
クリストフ・ルフェーヴル(Christophe LEFEVRE)



地図提供: フランス食品振興会



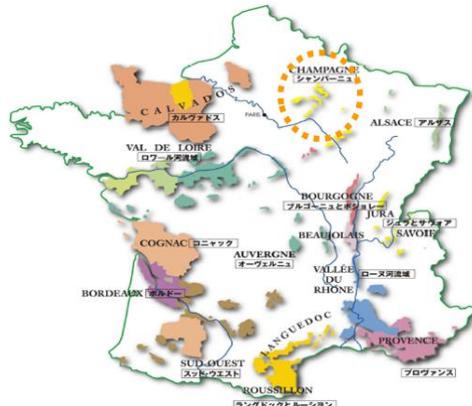
生産者	Christophe LEFEVRE
国>地域>村	フランス>シャンパーニュ>エーヌ>ボネイユ
AOC	シャンパーニュ
歴史	クリストフ・ルフェーヴルは1986年、シャンパンメーカー・マムの畑でヴィニヨロンを経験しつつ、自分の土地で有機ブドウの栽培を一から始める。ドメーヌとしてレコルタン・マニビュランのシャンパンを本格的につくり始めたのは1996年から。
気候	ブドウ栽培の北限に位置しているにもかかわらず、冬は穏やかで、夏と秋には日照を浴びるという有利な気候条件の恩恵を受けている。また、他のシャンパーニュ地方よりも雨が少ない。
畠総面積	4.3 ha
農法	2007年エコセール取得
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人(季節労働者数人)
趣味	家族と過ごす、ハーレーダビッドソン
生産者のモットー	ナチュラル志向

**22.-1. AC Champagne
Cuvée de Réserve Brut 2013
シャンパーニュ
キュヴェ・ド・レゼルヴ・ブリュット(白泡)**

**22.-2. AC Champagne
Blanc de Blanc Brut 2008
Cuvée Alexandrine
シャンパーニュ ブラン・ド・ブラン・ブリュット
キュヴェ・アレクサンドリーヌ(白泡)**

品種	ピノムニエ80%、 ピノノワール20%	品種	シャルドネ100%
樹齢	27年平均	樹齢	56年
土壌	泥土質・黒土 粘土質・石灰質	土壌	砂まじりの石灰質
一次醸酵熟成	自然酵母で21日間 ステンレスタンクで10ヶ月 (シュール・リー)	一次醸酵熟成	自然酵母で15日間 イノックタンクで8ヶ月間 (シュール・リー)
ブレンド 瓶内二次醸酵 熟成	ブレンドなし (100%2013年のワイン) 瓶内発酵で3年10ヶ月	ブレンド 瓶内二次醸酵 熟成	ブレンドなし (100%2008年のワイン) 瓶内発酵で8年10ヶ月
デゴルジュマン	2018年6月	デゴルジュマン	2018年3月
マリアージュ (生産者)	グジェール、 フレッシュコンテチーズ	マリアージュ (生産者)	スズキのブレゼシャンパン風味、 アワビの白ワイン蒸し
マリアージュ (日本向け)	ブルーチーズとクルミのサラダ	マリアージュ (日本向け)	牡蠣のオイル煮
ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:8°C
テイスティング コメント	リンゴのコンポート、カリン、ニワトコ の花、クルミ、麦藁、フレッシュコンテ チーズの香り。ワインはシャープかつ スレンダーで、塩気のある鉱物的なミ ネラルとキレのある鋭い酸を優しく広 がる繊細な泡が包み込む！	テイスティング コメント	黄リンゴ、アプリコット、ドライパイナッ ブル、ハチミツ、ブリオッシュ、フュメの 香り。ワインはヴィヴィッドかつ酸が鋭 くタイトで綺まりがあり、チョーキーで 塩気のあるミネラルをやさしく広がる ムースが包み込む！
希望小売価格	5,500円(税込6,050円)	希望小売価格	7,500円(税込8,250円)
ちなみに！	収穫日は10月2日。2013年の収量は 70 hL/haと例年並み。シャブタリゼー ションは一切なし！ティラージュの酵 母の添加量を減らし長期瓶熟を経る ことによって繊細でキメ細やかな泡立 ちを実現した！6 g/Lのドザージュ。 SO ₂ は収穫後とマロ後、瓶詰め前に 合計20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月28日。収量は70 hL/ha。シャブタリゼーションは一切な し！ワイン名は娘の名前から取っ た！1952年に植樹された古樹のシャ ルドネから、洗練されたミネラルと骨 格豊かなワインが出来上がる！今回 のロットはノンドザージュ！SO ₂ は収 穫時と瓶詰め前に合計20 mg/L添 加。

クリストフ・ルフェーヴル(Christophe LEFEVRE)



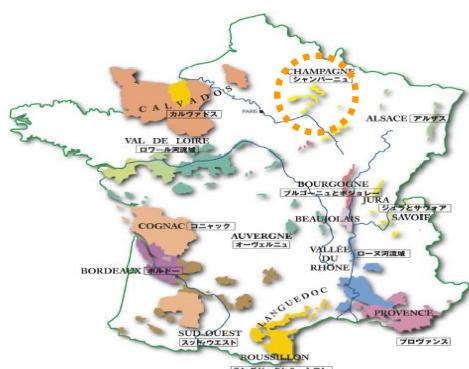
地図提供:フランス食品振興会



生産者	Christophe LEFEVRE
国>地域>村	フランス>シャンパーニュ>エーヌ>ボネイユ
AOC	シャンパーニュ
歴史	クリストフ・ルフェーヴルは1986年、シャンパンメーカー・マムの畑でヴィニヨロンを経験しつつ、自分の土地で有機ブドウの栽培を一から始める。ドメーヌとしてレコルタン・マニビュランのシャンパンを本格的につくり始めたのは1996年から。
気候	ブドウ栽培の北限に位置しているにもかかわらず、冬は穏やかで、夏と秋には日照を浴びるという有利な気候条件の恩恵を受けている。また、他のシャンパーニュ地方よりも雨が少ない。
畠総面積	4.3 ha
農法	2007年エコセール取得
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人(季節労働者数人)
趣味	家族と過ごす、ハーレーダビッドソン
生産者のモットー	ナチュラル志向

22.-1. Cuvee de Reserve Brut 2011 キュヴェ・ド・レゼルヴ・ブリュット(白泡)		22.-3. Blanc de Blanc Brut 2008 Cuvee Alexandrine ブラン・ド・ブラン・ブリュット キュヴェ・アレクサンドリーヌ(白泡)		22.-4. AC Coteaux Champenois 2015 Azy Rouge コトー・シャンノワ アズィ・ルージュ(赤)	
品種	ピノムニエ90%、 ピノノワール10%	品種	シャルドネ100%	品種	ピノノワール
樹齢	25年平均	樹齢	56年	樹齢	16年
土壌	泥土質・黒土 粘土質・石灰質	土壌	砂まじりの石灰質	土壌	小石混じりの石灰質・粘土質
一次醸酵熟成	自然酵母で15日間 ステンレスタンクで9ヶ月 (シュール・リー)	一次醸酵熟成	自然酵母で15日間 イノックタンクで8ヶ月間 (シュール・リー)	マセラシオン	ステンレスタンクで10日間
ブレンド 瓶内二次醸酵熟成	2010年のワインを20%ブレンド 瓶内発酵で5年	ブレンド 瓶内二次醸酵熟成	ブレンドなし (100%2008年のワイン) 瓶内発酵で約8年間	発酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月
デゴルジュマン	2017年5月	デゴルジュマン	2017年5月	熟成	209 Lの2番樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	ケークサレ、 フォアグラのブリオッシュ包み	マリアージュ (生産者)	イベリコ豚の生ハム、 クルミとロコッタチーズのラビオリ	マリアージュ (生産者)	ピカルディー風フィセル、 シャンパーニュ風ポテ
マリアージュ (日本向け)	蒸し鶏	マリアージュ (日本向け)	冬瓜の海老あんかけ	マリアージュ (日本向け)	鴨のスマーケ
ワインの 飲み頃	2017年~2023年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2017年~2023年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	リンゴのコンポート、カリン、ニワトコの花、ピスタチオ、ロールケーキ、小豆の香り。ワインはスマートかつ泡立ちに躍動感があり、はちみつレモン水のようなまるやかなエキスとタイトな酸、塩気のある鉱物的なミネラルを包み込む！	テイスティング コメント	ドライイチジク、アプリコット、ハチミツ、クルミ、黒糖、昆布、紹興酒の香り。ワインはヴィヴィッドかつタイトで締まりがあり、鉱物的なミネラルと刺すような鋭くキレのある酸をやさしく広がるムースが包み込む！	テイスティング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、メントール、コーヒー豆、タバコの葉の香り。ワインはピュアでみずみずしく、果実味が明るくチャーミングで染み入るような旨味エキスと洗練されたミネラルとのバランスが絶妙！
希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	7,500円(税込8,250円)	希望小売価格	6,700円(税込7,370円)
ちなみに！	収穫日は例年よりも3週間早い8月31日！収量は72 hL/ha。シャブタリゼーションは一切なし！ティラージュの酵母の添加量を減らし長期瓶熟を経ることによって繊細でキメ細やかな泡立ちを実現した！6 g/Lのドザージュ。SO ₂ は収穫後とマロ後、瓶詰め前に合計10mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月28日。収量は70 hL/ha。一次発酵時のシャブタリゼーションは一切なし！ワイン名は娘の名前から取った！1952年に植樹された古樹のシャルドネから、洗練されたミネラルと骨格豊かなワインが出来上がる！6.5 g/Lのドザージュ。SO ₂ は収穫時と瓶詰め前に合計20mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月10日。2015年は日照りと灰色カビ病の影響で収量は前年の2割減で40hL/ha！ヴァレ・ド・キュヴェ名のAzyはコムーヌの名称。SO ₂ は除梗後と瓶詰め前に合計20mg/L添加。軽くフィルター有り。

「Version.December-2016」
クリストフ・ルフェーヴル(Christophe LEFÈVRE)



地図提供:フランス食品振興会



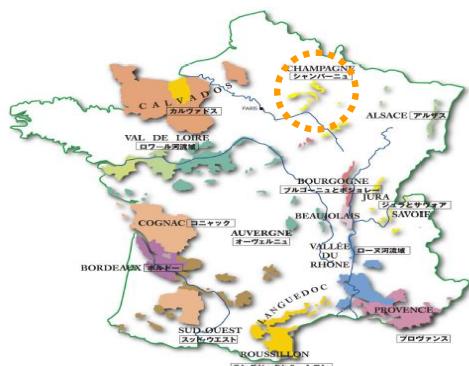
生産者	Christophe LEFÈVRE
国>地域>村	フランス>シャンパニユ>エーヌ>ボネイユ
AOC	シャンパニユ
歴史	クリストフ・ルフェーヴルは1986年、シャンパンメーカー・マムの畑でヴィニヨロンを経験しつつ、自分の土地で有機ブドウの栽培を一から始める。ドメーヌとしてレコルタン・マニビュランのシャンパンを本格的につくり始めたのは1996年から。
気候	ブドウ栽培の北限に位置しているにもかかわらず、冬は穏やかで、夏と秋には日照を浴びるという有利な気候条件の恩恵を受けている。また、他のシャンパニユ地方よりも雨が少ない。
畠総面積	4.3 ha
農法	2007年エコセール認証予定
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人(季節労働者数人)
趣味	家族と過ごす、ハーレーダビッドソン
生産者のモットー	ナチュラル志向

**22.-1. Cuvée de Réserve Brut 2011
キュヴェ・ド・レゼルヴ・ブリュット(白泡)**

**22.-4. AC Coteaux Champenois
Azy Rouge (2013-2014)
コトー・シャンプノワ
アズィ・ルージュ(赤)**

品種	ピノムニエ90%、 ピノノワール10%	品種	ピノノワール
樹齢	25年平均	樹齢	15年
土壌	泥土質・黒土 粘土質・石灰質	土壌	小石混じりの石灰質・粘土質
一次醸酵熟成	自然酵母で15日間 ステンレスタンクで9ヶ月 (シュール・リー)	マセラシオン	ステンレスタンクで8日間
ブレンド 瓶内二次醸酵熟成	2010年のワインを20%ブレンド 瓶内発酵で4年	発酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月
デゴルジュマン	2016年5月	熟成	2013年は209 Lの新樽で11ヶ月 2014年は209 Lの1年樽で11ヶ月 その後ブレンドし ファーバータンクで3ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 ホタテのポワレ	マリアージュ (生産者)	砂肝のグリーンサラダ、 マロワールチーズ
マリアージュ (日本向け)	海老の春巻き	マリアージュ (日本向け)	マグロのステーキ
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:8°C
テイスティング コメント	リンゴのコンポート、カシュー・ナッツ、 クラッカ、ラムレーズンの香り。ワインはピュアかつ泡立ちが繊細で、はちみつレモン水のようなまろやかなエキスとタイトな酸に塩気のある緻密なミネラルが融合する！	テイスティング コメント	フランボワーズ、アセロラ、メントール、カシュー・ナッツ、スマートチップの香り。ワインはピュアかつみずみずしく、ダシのように澄んだ旨味エキスを鋭くスレンダーな酸と洗練されたミネラルが引き締める！
希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	6,700円(税込7,370円)
ちなみに！	収穫日は例年よりも3週間早い8月31日！収量は72 hL/ha. 6 g/Lのドザージュ。シャブタリゼーションは一切なし！ティラージュの酵母の添加量を減らし長期瓶熟を経ることによって繊細でキメ細やかな泡立ちを実現した！SO ₂ は収穫後とマロ後、瓶詰め前に合計10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は2013年が10月15日、2014年が9月27日。収量は2013年が47 hL/ha. 2014年が53 hL/ha. 当初ロゼシャンパニユをつくる予定だったのが、ブドウの質があまりにも良かったので赤ワインとしてリリースした！キュヴェ名のAzyはコミューンの名称。SO ₂ は除梗の際に合計35 mg/L添加。

「Version.December-2015」
クリストフ・ルフェーヴル(Christophe LEFÈVRE)

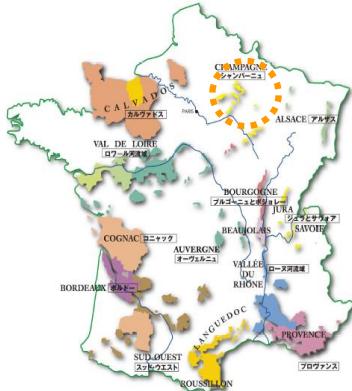


地図提供:フランス食品振興会



<p>★new vintage★</p> <p>22.-1. Cuvée de Réserve Brut 2010 キュヴェ・ド・レゼルヴ・ブリュット(白泡)</p>		<p>22.-3. Blanc de Blanc Brut 2007 Cuvée Alexandrine ブラン・ド・ブラン・ブリュット キュヴェ・アレクサンドリーヌ(白泡) <small>※前回リリースと同ヴィンテージ、デゴルジュマン違い</small></p>	
品種	ピノムニエ80%、 ピノノワール20%	品種	シャルドネ100%
樹齢	24年平均	樹齢	55年
土壌	泥土質・黒土 粘土質・石灰質	土壌	砂まじりの石灰質
一次醸酵熟成	自然酵母で15日間 イノックタンクで8ヶ月 (シュール・リー)	一次醸酵熟成	自然酵母で20日間 イノックタンクで14ヶ月間 (シュール・リー)
ブレンド 瓶内二次醸酵 熟成	ブレンドなし (100%2010年のワイン) 瓶内発酵で3年7ヶ月	ブレンド 瓶内二次醸酵 熟成	ブレンドなし (100%2007年のワイン) 瓶内発酵で6年間
デゴルジュマン	2015年2月	デゴルジュマン	2014年12月
マリアージュ (生産者)	蟹とアボガドのガレット仕立て、 マトウダイのポワレ	マリアージュ (生産者)	ホタテのポワレあさりソース、 マロワールチーズ
マリアージュ (日本向け)	エビとトマトのカナッペ	マリアージュ (日本向け)	牡蠣と長ネギのソテー
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:8°C
テイスティング コメント	アプリコット、リンゴのコンポート、カ シューなツツ、ヨーグルト、麦わらの香 り。ワインはタイトかつ泡立ちが洗練 されていて、シャープで真っ直ぐな酸 とまろやかな旨味、心地よく優しい苦 みを持ったミネラルが複雑に合い舞 う！	テイスティング コメント	カリン、クエッチャ、クルミ、ブリオッ シュ、昆布、火打石の香り。泡立ちは 繊細でビロードのように優しく広がり があり、ふくらみのある上品な旨味と キメの細かいミネラル、キレのある洗 練された酸が味わいの骨格をきれい に支える！
希望小売価格	5,700円(税込6,270円)	希望小売価格	7,500円(税込8,250円)
ちなみに！	収穫日は9月26日。収量は65 hL/ha. 8 g/Lのドザージュ。シャブタリ ゼーションは一切なし！ティラージュ の酵母の添加量を減らし長期瓶熟を 経ることによって繊細でキメ細やかな 泡立ちを実現した！SO ₂ はブドウがき れいだったので、収穫後には添加せ ず瓶詰め前に15 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月5日。2007年はシャルド ネが70 hL/haと豊作だった！一次発 酵時のシャブタリゼーションは一切な し！1952年に植樹された古樹のシャ ルドネから、洗練されたミネラルと骨 格豊かなワインが出来上がる！6 g/L のドザージュ。SO ₂ は収穫時と瓶詰め 前に合計35 mg/L添加。

「Version.December-2014」
クリストフ・ルフェーヴル(Christophe LEFEVRE)



地図提供:フランス食品振興会



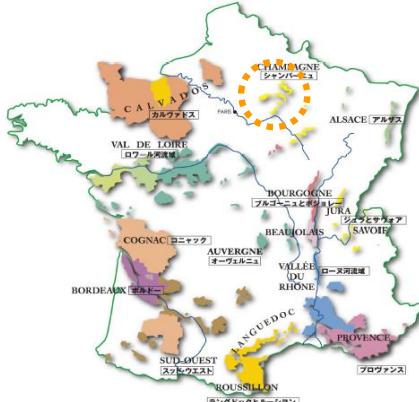
生産者	Christophe LEFEVRE
国>地域>村	フランス>シャンパニュ>エーヌ>ボネイユ
AOC	シャンパニュ
歴史	クリストフ・ルフェーヴルは1986年、シャンパンメーカー・マムの畑でヴィニヨロンを経験しつつ、自分の土地で有機ブドウの栽培を一から始める。ドメーヌとしてレコルタン・マニピュランのシャンパンを本格的につくり始めたのは96年から。
気候	ブドウ栽培の北限に位置しているにもかかわらず、冬は穏やかで、夏と秋には日照を浴びるという有利な気候条件の恩恵を受けている。また、他のシャンパニュ地方よりも雨が少ない。
畠総面積	4.3 ha
農法	2007年エコセール認証予定
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
趣味	家族と過ごす、ハーレーダビッドソン
生産者のモットー	ナチュラル志向

**22.-1. Champagne Brut
Cuvee de Reserve 2009
シャンパニュ ブリュット
キュヴェ・ド・レゼルヴ (白泡)**

**22.-3. Champagne Brut
Cuvee Alexandrine 2007
シャンパニュ ブリュット
キュヴェ・アレクサンドリーヌ(白泡)**

品種	ピノムニエ80%、 ピノノワール20%	品種	シャルドネ100%
樹齢	約23年	樹齢	55年
土壌	泥土質・黒土 粘土質・石灰質	土壌	砂まじりの石灰質
一次醸酵熟成	自然酵母で14日間 イノックタンクで10ヶ月 (シュール・リー)	一次醸酵熟成	自然酵母で20日間 イノックタンクで14ヶ月間 (シュール・リー)
ブレンド 瓶内二次醸酵熟成	ブレンドなし (100% 2009年のワイン) 瓶内発酵で3年6ヶ月	ブレンド 瓶内二次醸酵熟成	ブレンドなし (100% 2007年のワイン) 瓶内発酵で5年間
デゴルジュマン	2014年2月	デゴルジュマン	2013年12月
マリアージュ (生産者)	アベリティフ、 フォアグラのテリーヌ	マリアージュ (生産者)	生ガキのコンソメジュレ添え、 ホタテのポワレあさりソース
マリアージュ (日本向け)	ブリのしゃぶしゃぶ	マリアージュ (日本向け)	鯛のカルバッチョ
ワインの 飲み頃	2014年~2018年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2014年~2018年 供出温度:8°C
テイスティング コメント	黄リンゴ、ハチミツ、カシューなツツ、 クラッカーの香り。ワインはミネラリー かつ輪郭がはっきり整っていて、塩辛 い旨味と長く余韻を引くタイトな酸を 繊細な泡がやさしく包み込む！	テイスティング コメント	レモン、すもも、ノワゼット、火打石の 香り。泡立ちは繊細でビロードのよう に優しく、締まりのある豊かな旨味と キメの細かいミネラル、洗練されたタ イトな酸が味わいの骨格をきれいに 支える！
希望小売価格	5,700円(税込6,270円)	希望小売価格	7,500円(税込8,250円)
ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は47 hL/ha ! 一次発酵時のシャブタリゼー ションは一切なし！ テイラージュの酵 母の添加量を減らし長期瓶熟を経る ことによって繊細でキメ細やかな泡立 ちを実現した！ 8 g/Lのドザージュ。 SO ₂ は収穫時と瓶詰め前に合計35 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月5日。2007年はシャルド ネが 70 hL/haと豊作だった！ 一次発酵時 のシャブタリゼーションは一切なし！ 1952年に植樹された古樹のシャルド ネから、洗練されたミネラルと骨格豊 かなワインが出来上がる！ 6 g/Lのド ザージュ。SO ₂ は収穫時と瓶詰め前に 合計35 mg/L添加。

「Version, December-2012」
クリストフ・ルフェーヴル(Christophe LEFEVRE)



地図提供: フランス食品振興会

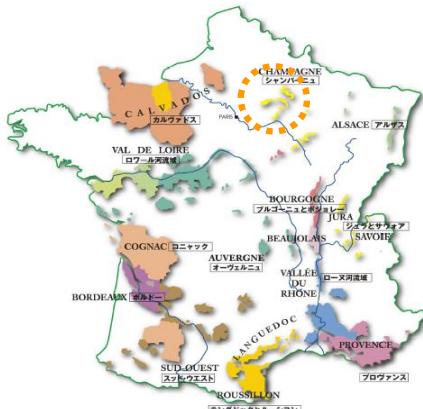


生産者	Christophe LEFEVRE
国>地域>村	フランス>シャンパニユ>エーヌ>ボネイユ
AOC	シャンパニユ
歴史	クリストフ・ルフェーヴルは1986年、シャンパンメーカー・マムの畑でヴィニヨロンを経験しつつ、自分の土地で有機ブドウの栽培を一から始める。ドメーヌとしてレコルタン・マニピュランのシャンパンを本格的につくり始めたのは96年から。
気候	ブドウ栽培の北限に位置しているにもかかわらず、冬は穏やかで、夏と秋には日照を浴びるという有利な気候条件の恩恵を受けている。また、他のシャンパニユ地方よりも雨が少ない。
畠総面積	3ヘクタール
農法	2007年エコセール認証予定
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
趣味	家族と過ごす、ハーレーダビッドソン
生産者のモットー	ナチュラル志向

**22.-1. Cuvee de Reserve Brut 2008
キュヴェ・ド・レゼルヴ・ブリュット**

品種	ピノムニエ80%、 ピノノワール20%
樹齢	約22年
土壌	泥土質・黒土 粘土質・石灰質
一次醸酵熟成	自然酵母で10日間 イノックタンクで8ヶ月間 (シュール・リー)
ブレンド 瓶内二次醸酵熟成	ブレンドなし (100%2008年のワイン) 瓶内発酵で24ヶ月
デゴルジュマン	2010年4月
マリアージュ (生産者)	アベリティフ、 鯛とキャビアのカルバッチョ
マリアージュ (日本向け)	焼き牡蠣
ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度:8°C
テイスティング コメント	若いアーモンドや柑橘系のドライフルーツ、白い花、サブレの香り。泡立ち爽やかで味わい繊細かつスマートでキリッと締まる酸と真っ直ぐなミネラルがワインの骨格を支える！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。2008年はクリストフの当たり年！8gのドザージュ。シャンパリゼーションは一切なく、SO2もトータル32mg/Lと極微量！マロラクティック発酵有！

クリストフ・ルフェーヴル(Christophe LEFEVRE)



地図提供: フランス食品振興会

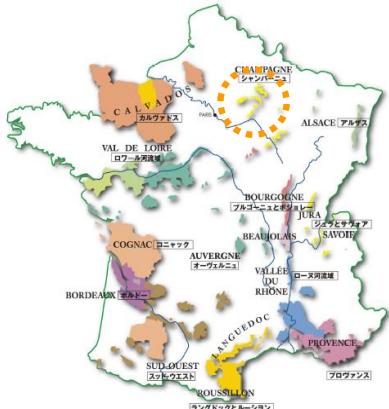


生産者	Christophe LEFEVRE
国>地域>村	フランス>シャンパーニュ>エーヌ>ボネイユ
AOC	シャンパーニュ
歴史	クリストフ・ルフェーヴルは1986年、シャンパンメーカー・マムの畑でヴィニヨロンを経験しつつ、自分の土地で有機ブドウの栽培を一から始める。ドメーヌとしてレコルタン・マニピュランのシャンパンを本格的につくり始めたのは96年から。
気候	ブドウ栽培の北限に位置しているにもかかわらず、冬は穏やかで、夏と秋には日照を浴びるという有利な気候条件の恩恵を受けている。また、他のシャンパーニュ地方よりも雨が少ない。
畠総面積	3ヘクタール
農法	2007年エコセール認証予定
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
趣味	家族と過ごす、ハーレーダビッドソン
生産者のモットー	ナチュラル志向

**22.-1. Cuvee de Reserve
Brut (2006)
キュヴェ・ド・レゼルヴ・ブリュット**

品種	ピノムニエ80%、 ピノノワール20%
樹齢	約22年
土壌	泥土質・黒土 粘土質・石灰質
一次醸酵	自然発酵で10日間 1ヶ月のシュール・リー
ブレンド	2006年ワイン100%
瓶内二次醸酵 &熟成	32ヶ月 (デゴルジュ前の熟成期間)
デゴルジュマン	2008年10月2日
マリアージュ (生産者)	手長エビの鉄板焼き、 生タラのマスタードソース
マリアージュ (日本向け)	アサリのワイン蒸し
ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度: 8°C
テイスティング コメント	ミネラル、黒砂糖、カリンの香り。味わいは、酸がきりっと引き締まっていて、アフターに旨味を伴ったほろ苦さが残る。泡はやさしく、のど越し軽快なシャンパン。
希望小売価格	5,700円(税込6,270円)
ちなみに！	8gのドザージュ。この2006年のシャンパーニュから正式にAB(アグリ・クルチュール)の認定を受ける！シャプタリゼーションは一切なし！

「Version, March-2008」
クリストフ・ルフェーヴル(Christophe LEFEVRE)



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Christophe LEFEVRE
国>地域>村	フランス>シャンパニユ>エーヌ>ボネイユ
AOC	シャンパニユ
歴史	クリストフ・ルフェーヴルは1986年、シャンパンメーカー・マムの烟でヴィニヨロンを経験しつつ、自分の土地で有機ブドウの栽培を一から始める。ドメーヌとしてレコルタン・マニピュランのシャンパンを本格的につくり始めたのは96年から。
気候	ブドウ栽培の北限に位置しているにもかかわらず、冬は穏やかで、夏と秋には日照を浴びるという有利な気候条件の恩恵を受けている。また、他のシャンパニユ地方よりも雨が少ない。
畠総面積	3ヘクタール
農法	2007年エコセール認証予定
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
趣味	家族と過ごす、ハーレーダビッドソン
生産者のモットー	ナチュラル志向

**22.-1. Cuvee de Reserve
Brut (2004)
キュヴェ・ド・レゼルヴ・ブリュット**

**22.-2. Cuvee Prestige
Brut (2004)
キュヴェ・プレスティージュ
ブリュット**

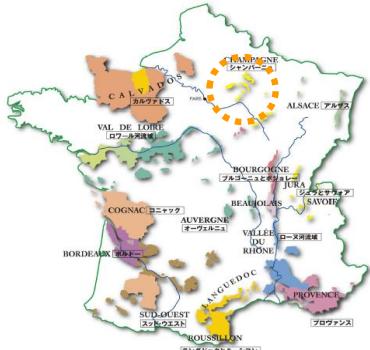
**22.-3. Cuvee Rose Brut (2004)
(Non Dose)
キュヴェ・ド・レゼルヴ・ブリュット
ロゼ**

品種	ピノムニエ80%、 ピノノワール20%	品種	ピノムニエ60%、 ピノノワール20%、 シャルドネ20%	品種	ピノノワール100%
樹齢	約20年	樹齢	約60~80年	樹齢	約10~20年
土壌	泥土質・黒土 粘土質・石灰質	土壌	泥土質・黒土 粘土質・石灰質	土壌	化石になった小石まじりの 粘土質・石灰質
一次醸酵	自然発酵で11日間 1ヶ月のシュール・リー	マセラシオン	自然発酵で11日間 1ヶ月のシュール・リー	一次醸酵	自然発酵で12日間 3ヶ月のシュール・リー
ブレンド	0~2年ワインをブレンド	ブレンド	0~2年ワインをブレンド	ブレンド	2004年のワインのみ
瓶内二次醸酵 &熟成	32ヶ月 (デゴルジュ前の熟成期間)	瓶内二次醸酵 &熟成	32ヶ月 (デゴルジュ前の熟成期間)	瓶内二次醸酵 &熟成	30ヶ月 (デゴルジュ前の熟成期間)
デゴルジュマン	2007年11月	デゴルジュマン	2007年11月	デゴルジュマン	2007年11月
マリアージュ (生産者)	食前酒、 生ガキ	マリアージュ (生産者)	魚介類のフリット、 活オマール海老のグリエ	マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 カシスシャーベット
マリアージュ (日本向け)	揚げワンタン	マリアージュ (日本向け)	蒸し鶏	マリアージュ (日本向け)	ピツツア マルゲリータ
ワインの 飲み頃	2008年~2013年 供出温度: 8°C	ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度: 9°C	ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度: 10°C
テイスティング コメント	ミネラル、ライムレモンの香り。味わいは切れ味のある酸と旨みにも似た苦味、まろやかな泡が一体となったのど越し軽快なシャンパン。	テイスティング コメント	ホワイトチョコやピスタチオ、メロンの香り。キレのある酸とクリーミーな泡、ほのかな甘みにも似たエキス、ミネラルがうまく口の中に溶け込む。	テイスティング コメント	ミネラル、さくらんぼの香り。味わいはフレッシュでマイルドな泡と切れ味のある酸とがとてもバランスよく、ブドウの味わいもしっかりと感じる。
希望小売価格	5,700円(税込6,270円)	希望小売価格	6,500円(税込7,150円)	希望小売価格	7,500円(税込8,250円)
ちなみに!	フランスでよく売れている生活情報雑誌「Que Choisir」2007年10月号のシャンパン特集で堂々のコストパフォーマンスシャンパンNo1に輝く！	ちなみに!	60年~80年の樹齢を経た古樹のブドウからつくられた凝縮味あふれるシャンパン。	ちなみに!	32時間のセニエ。ブレンド、ドザージュ一切なし！その年のブドウの一番美味しいフリーランジースのみで仕込んだ100%ピュアピュアなロゼ！

**22.-4. Cuvee Clement
Brut NV (1998)
キュヴェ・クレマン・ブリュット**

品種	ピノムニエ70%、 ピノノワール20%、 シャルドネ10%
樹齢	約50~70年
土壌	泥土質・黒土 粘土質・石灰質
一次醸酵	自然発酵で11日間 1ヶ月のシュール・リー
ブレンド	1998年のワインのみ
瓶内二次醸酵 &熟成	9年間 (デゴルジュ前の熟成期間)
デゴルジュマン	2007年11月
マリアージュ (生産者)	スモークサーモン、 舌平目のムニエル
マリアージュ (日本向け)	しゃぶしゃぶ 濃厚ゴマダレ
ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度: 8°C
テイスティング コメント	アカシアのハチミツやカシューナッツ、 藁の香り。バランスの良い味わい。香 ばしいフレーバーとともに繊細でまろ やかな酸、泡が一体となって口の中 にやさしく広がる。
希望小売価格	9,200円(税込10,120円)
ちなみに！	最高の天候に恵まれた1998年収穫 のブドウのみで仕込んだ数少ない限 定シャンパン！「Clement(クレマン)」 の名称は息子の名前と泡のクレマン をかけたもの。

「Version. 2006」
クリストフ・ルフェーヴル(Christophe LEFEVRE)



地図提供:フランス食品振興会



	生産者	Christophe LEFEVRE
	国>地域>村	フランス>シャンパニユ>エーヌ>ボネイユ
	AOC	シャンパニユ
	歴史	クリストフ・ルフェーヴルは1986年、シャンパンメーカー・マムの畑でヴィニヨロンを経験しつつ、自分の土地で有機ブドウの栽培を一から始める。ドメーヌとしてレコルタン・マニピュランのシャンパンを本格的につくり始めたのは96年から。
	気候	ブドウ栽培の北限に位置しているにもかかわらず、冬は穏やかで、夏と秋には日照を浴びるという有利な気候条件の恩恵を受けている。また、他のシャンパニユ地方よりも雨が少ない。
	畠総面積	3ヘクタール
	農法	2007年エコセール認証予定
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	ドメーヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
	趣味	家族と過ごす、ハーレーダビッドソン
	生産者のモットー	ナチュラル志向

22.-1. Cuvee de Reserve Brut キュヴェ・ド・レゼルヴ・ブリュット		22.-2. Cuvee Prestige Brut キュヴェ・プレスティージュ ブリュット	
品種	ピノムニエ、ピノノワール	品種	ピノムニエ、ピノノワール シャルドネ
樹齢	約20年	樹齢	約60~80年
土壌	泥土質・黒土 粘土質・石灰質	土壌	泥土質・黒土 粘土質・石灰質
一次醸酵	自然発酵で12日間 1週間のシュール・リー	一次醸酵	自然発酵で12日間 3週間のシュール・リー
ブレンド 瓶内二次醸酵	0~2年ワインをブレンド 瓶内発酵で24ヶ月	ブレンド 瓶内二次醸酵	0~2年ワインをブレンド 瓶内発酵で30ヶ月
熟成	イノックスタンクで6ヶ月~2年瓶内で 30ヶ月	熟成	イノックスタンクで6ヶ月~2年瓶内で 36ヶ月
マリアージュ (生産者)	食前酒、生ガキ シャーベット	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 キャビア、魚介類
マリアージュ (日本向け)	焼き栗	マリアージュ (日本向け)	蟹しゃぶ
ワインの 飲み頃	2006年~2012年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2006年~2016年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	ミネラル、ライム、イーストの香り。味わいは切れ味のある酸と旨みにも似た苦味、まろやかな泡が一体となったのど越し軽快なシャンパン。	テイスティング コメント	リンゴジャムの甘い香りや香ばしい香り。泡がクリーミーで、酸とほのかな甘みにも似たエキスとのバランスが良く、旨みをたっぷりと感じる。
希望小売価格	5,500円(税込6,050円)	希望小売価格	6,333円(税込6,966円)
ちなみに!	レコルタン・マニピュラン、ビオ・シャンパン!	ちなみに!	レコルタン・マニピュラン、ビオ・シャンパン!

Copyright©VinsCœur & Co.