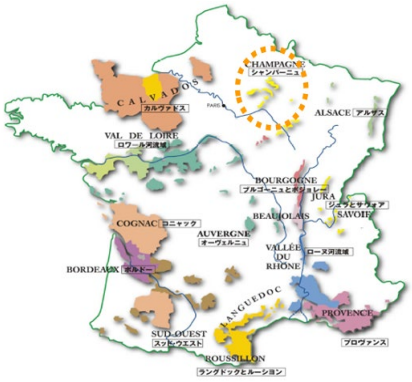
VCN° 67	「Version.November−2026」 ラ・ビュル・リーブル（La Bulle Libre）



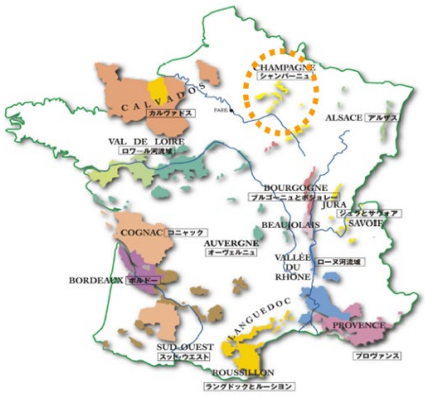


生産者	Romain&Thomas Henin
国＞地域＞村	フランス＞シャンパーニュ ＞マルヌ＞セルスイユ、シュイイ
AOC	シャンパーニュ
歴史	兄のロマン・エナンは2009年から2年間アンリ・ジローの醸造現場責任者として従事。2016年に父から離れ、自らのドメーヌ ロマン・エナンを立ち上げる。2018年にドメーヌ ラ・ボエムのパトリック・ブジューと出会い、SO_2無添加のシャンパーニュスタイルにシフトする。一方、弟のトマは薬学のグランゼコールを卒業後大手製薬会社の研究員として働いていたが、兄のワインづくりに共感し、2022年に兄と一緒に父親の畑とカーヴを引き継ぎ、La Bulle Libre（ラ・ビュル・リーブル）を立ち上げる。スタート時にヴァンサン、そして2023年にニコラが新たにチームに加わり現在に至る。
気候	Ay（アイ）は冬の厳しい冷え込みをもたらす大陸性気候と、気温の極端な変動が少ない穏やかな海洋性気候、さらにマルヌ川の影響が重なり合うことで、多様なミクロクリマを形成する。粘土質の表土とCrai（白亜質チョーク）の母岩が、味わいにリッチさとフィネスを生み出す。
畑総面積	7ha
農法	エコセール、デメテール申請中
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人（季節労働者数人）
趣味	（ロマン）子供と過ごすこと、ナチュラルワイン （トマ）読書、ナチュラルワイン
生産者のモットー	チームでシャンパーニュの頂点を目指す！

67.-3. AC Champagne L'Odyssée Pétillante 2023 Chapitre 2 シャンパーニュ ロディッセ・ペティアント シャピトル・ドゥ（白泡）	
品種	ピノノワール50%、ピノムニエ40%、 シャルドネ10%
アルコール度数	12%
樹齢	30年〜35年
土壌	Craie（白亜石灰質）、 粘土質、緑色泥灰土
一次醗酵熟成	自然酵母（樽発酵）で2〜3週間、 225L〜500L樽で10ヶ月、 ブレンド後ステンレスタンクで2ヶ月
二次醗酵熟成	瓶内発酵で15カ月
デゴルジュマン	2025年12月
マリアージュ （生産者）	ウニのコンソメジュレ添え、 ホタテのポワレ
ワインの 飲み頃	2026年〜2032年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	透明感のある淡い黄金色。パイナップル、梨のコンポート、蒸しパン、カシューナッツの香り。ワインはドライかつタイトで、透明感のあるエキスに滋味豊かな複雑味があり、塩気を帯びた鉱物的なミネラルと鋭くエッジの効いたシャープな酸を繊細な泡が優しく包み込む！
希望小売価格	16,000円（税込17,600円）
ちなみに！	収穫日は9月15日〜9月20日と例年並みだった。収量は50hL/ha(7800kg/ha)と通常のシャンパーニュよりも約3割ほど少ない！ラ・ビュル・リーブルのフラッグシップとなるシャンパーニュ。ブドウはグランクリュAy村のピノノワールと、グランクリュChouilly村のシャルドネ、そしてCerseuil村のピノムニエから！瓶内二次発酵のティラージュに用いる酵母は、翌年に収穫する発酵中のブドウジュースにピュアなブドウ糖液を加えたPied de Cuveで培養酵母の添加は一切なし！ワイン名は「探求の旅」という意味があり、毎年のストーリーをチャプター（物語の一節）に分けエチケットのデザインに表現している！ガス圧は4.9気圧！SO_2、ドザージュ無添加！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 67	「Version.November 2026」 コリガン/ロマン・エナン （Korrigans / Romain Henin）







生産者	Romain&Thomas Henin
国＞地域＞村	フランス＞シャンパーニュ ＞マルヌ＞アイ
AOC	シャンパーニュ
歴史	ロマン・エナンはBTS卒業後、2009年から2年間アンリ・ジローの醸造現場責任者として従事。2012年に父のドメーヌパスカル・エナンに戻るが、哲学の違いで2016年に父から離れ、自らのドメーヌ ロマン・エナンを立ち上げる。2018年にドメーヌ ラ・ボエムのパトリック・ブジューと出会い、SO_2無添加のシャンパーニュスタイルにシフトする。以降、世界的に注目される生産者の仲間入りを果たす。2022年に、弟のトマと一緒に父親の畑とカーヴを引き継ぎ、La Bulle Libre（ラ・ビュル・リーブル）という新たなドメーヌを立ち上げ現在に至る。
気候	Ay（アイ）は冬の厳しい冷え込みをもたらす大陸性気候と、気温の極端な変動が少ない穏やかな海洋性気候、さらにマルヌ川の影響が重なり合うことで、多様なミクロクリマを形成する。粘土質の表土とCrai（白亜質チョーク）の母岩が、味わいにリッチさとフィネスを生み出す。
畑総面積	1ha
農法	2021年エコセール、デメテール取得
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人（季節労働者数人）
趣味	子供と過ごすこと、ナチュラルワイン
生産者のモットー	チームでシャンパーニュの頂点を目指す！

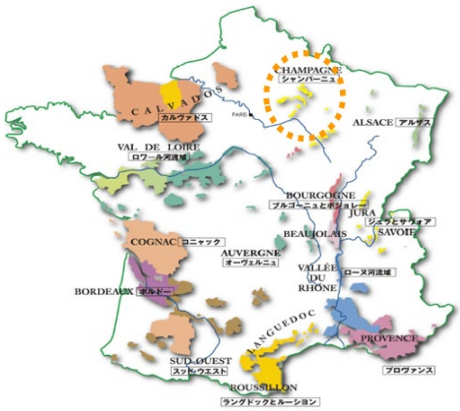
★new★

67.-4. Korrigans Frères de Pommes 2024
コリガン フレール・ド・ポム（シードル）

品種	ビネルージュ、ドゥースモワン、 マリメナール、ケリアン、アヴロール、 プティジョーヌ
アルコール度数	7.5%
樹齢	100年以上
土壌	花崗岩、シスト、粘土質
一次醗酵熟成	現地でプレスし自然酵母 ステンレスタンクで2～3週間、 完全発酵のシードルをアイのカーヴに 移動し400L、450Lの古樽で3ヶ月熟成
二次醗酵熟成	シャンパーニュの酵母でティラージュ、 瓶内発酵で7ヶ月
デゴルジュマン	2025年12月
マリアージュ （生産者）	シュークルート、 マロワールチーズ
ワインの 飲み頃	2026年～2031年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	透明感のあるやや琥珀がかった深い黄金色。ドライアップル、シトラス、ジンジャー、ジャスミンの香り。味わいはドライかつタイトで、キレのあるシャープな酸があり、鉱物的なミネラルと繊細なタンニンが溶け込むみずみずしいエキスを軽快に弾ける泡立ちが優しく包み込む！
希望小売価格	5,200円（税込5,720円）
ちなみに！	収穫日は11月1日～12月10日。収量はリンゴの裏年に当たったため大幅に少なかった！樹齢100年を超えるリンゴをシャンパーニュ方式で仕込んだシードル！原料は、甘みと苦みが特徴のノルマンディーのリンゴと、香りと酸に特徴のあるブルターニュのリンゴを使用！Korrigans（コリガン）はロマンと弟のトマが立ち上げたプロジェクトで、コリガンはブルターニュの言葉で「小人」という意味があり、フランス語のNain（小人）とロマン・エナンのロゴであるHとKorriganを並べHeninと掛けている！デゴルジュマン後の門出のリキュール（ドザージュ）に翌年のリンゴのジュースを加えている！ガス圧は4気圧！SO_2無添加！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 67	「Version.August-2026」 ラ・ビュル・リーブル（La Bulle Libre）



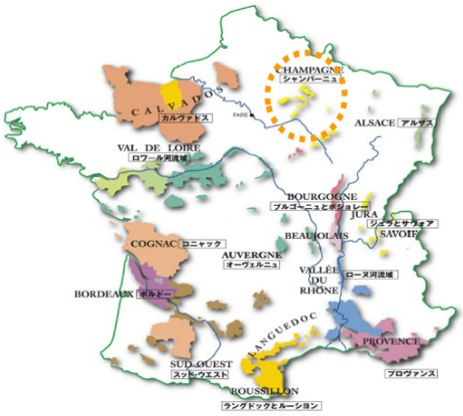


生産者	Romain&Thomas Henin
国＞地域＞村	フランス＞シャンパーニュ ＞マルヌ＞セルスイユ、シュイイ
AOC	シャンパーニュ
歴史	兄のロマン・エナンは2009年から2年間アンリ・ジローの醸造現場責任者として従事。2016年に父から離れ、自らのドメーヌ ロマン・エナンを立ち上げる。2018年にドメーヌ ラ・ボエムのパトリック・ブジューと出会い、SO_2無添加のシャンパーニュスタイルにシフトする。一方、弟のトマは薬学のグランゼコールを卒業後大手製薬会社の研究員として働いていたが、兄のワインづくりに共感し、2022年に兄と一緒に父親の畑とカーヴを引き継ぎ、La Bulle Libre（ラ・ビュル・リーブル）を立ち上げる。スタート時にヴァンサン、そして2023年にニコラが新たにチームに加わり現在に至る。
気候	Ay（アイ）は冬の厳しい冷え込みをもたらす大陸性気候と、気温の極端な変動が少ない穏やかな海洋性気候、さらにマルヌ川の影響が重なり合うことで、多様なミクロクリマを形成する。粘土質の表土とCrai（白亜質チョーク）の母岩が、味わいにリッチさとフィネスを生み出す。
畑総面積	7ha
農法	エコセール、デメテール申請中
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人（季節労働者数人）
趣味	（トマ）読書、ナチュラルワイン
生産者のモットー	チームでシャンパーニュの頂点を目指す！

67.-1. Champagne La Bulle Libre Meunier tu dors 2022 シャンパーニュ ラ・ビュル・リーブル ムニエ・テュ・ドー（白泡）	
品種	ピノムニエ100%
アルコール度数	12%
樹齢	50年
土壌	緑色泥灰土、粘土質
一次醗酵熟成	自然酵母（樽発酵）で2～3週間、 225L～600L樽で10ヶ月、 ブレンド後ステンレスタンクで2ヶ月
二次醗酵熟成	瓶内発酵で2年3ヶ月
デゴルジュマン	2025年12月
マリアージュ （生産者）	サーモンのミキュイ、 手長海老のグリエ
ワインの 飲み頃	2026年～2032年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	うっすらオレンジがかった淡いピンクゴールド色。ドライイチジク、コリアンダーシード、ブリオッシュ、鉱石の香り。泡立ちはキメ細やかかつ繊細で柔らかなムースが優しく口に広がり、透明感のある上品に凝縮したエキスに、塩気を帯びたスパイシーなミネラル、線の細い鉱物的な酸が調和し、そのまま長い余韻へと続く！
希望小売価格	17,500円（税込19,250円）
ちなみに！	収穫日は8月30日～9月4日とブドウが早熟だった！収量は38hL/ha(6000kg/ha)と通常のシャンパーニュよりも約5割ほど少ない！ブドウはヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区でもピノ・ムニエで有名なTroissy村のコミューンであるCerseuilの古樹の畑から！瓶内二次発酵のティラージュに用いる酵母は翌年に収穫する発酵中のブドウジュースから！ワイン名は「粉ひき職人（Meunier）」の童謡とPinot Meunierを掛けている！ガス圧は7.5気圧！SO_2、ドザージュ無添加！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 67	「Version.August-2026」 ロマン・エナン（Romain Henin）





生産者	Romain Henin
国＞地域＞村	フランス＞シャンパーニュ ＞マルヌ＞アイ
AOC	シャンパーニュ
歴史	ロマン・エナンはBTS卒業後、2009年から2年間アンリ・ジローの醸造現場責任者として従事。2012年に父のドメーヌ パスカル・エナンに戻るが、哲学の違いで2016年に父から離れ、自らのドメーヌ ロマン・エナンを立ち上げる。2018年にドメーヌ ラ・ボエムのパトリック・ブジューと出会い、SO_2無添加のシャンパーニュスタイルにシフトする。以降、世界的に注目される生産者の仲間入りを果たす。2022年に、弟のトマと一緒に父親の畑とカーヴを引き継ぎ、La Bulle Libre（ラ・ビュル・リーブル）という新たなドメーヌを立ち上げ現在に至る。
気候	Ay（アイ）は冬の厳しい冷え込みをもたらす大陸性気候と、気温の極端な変動が少ない穏やかな海洋性気候、さらにマルヌ川の影響が重なり合うことで、多様なミクロクリマを形成する。粘土質の表土とCrai（白亜質チョーク）の母岩が、味わいにリッチさとフィネスを生み出す。
畑総面積	1ha
農法	2021年エコセール、デメテール取得
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人（季節労働者数人）
趣味	子供と過ごすこと、ナチュラルワイン
生産者のモットー	チームでシャンパーニュの頂点を目指す！

67.-2. Champagne Romain Henin Le Gamin du Terroir 2022 シャンパーニュ ロマン・エナン ル・ギャマン・デュ・テロワール（白泡）	
品種	ピノノワール40%、ピノムニエ40%、 シャルドネ20%
アルコール度数	12%
樹齢	30年～60年
土壌	Craie（白亜石灰質）、 粘土質、緑色泥灰土
一次醗酵熟成	自然酵母（樽発酵）で2～3週間、 400L、600L樽で10ヶ月、 その年の一番良い樽を厳選し、ブレンド後ステンレスタンクで2ヶ月
二次醗酵熟成	瓶内発酵で2年1ヶ月
デゴルジュマン	2025年10月
マリアージュ （生産者）	生ガキのキャビア添え、 ヒラメのポワレ
ワインの 飲み頃	2026年～2032年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	透明感のあるほんのうっすらピンクがかった黄金色。梨のコンポート、ドライパイナップル、ドライイチジク、チョークの香り。泡立ちは優しく弾けるように新鮮で、透明感のあるエキスにフィネスがあり、滋味深く塩気のあるチョーキーなミネラル、洗練された酸が一体となり、余韻につれて旨味がせり上がる！
希望小売価格	20,000円（税込22,000円）
ちなみに！	収穫日は9月5日～9月10日。収量は38hL/ha(6000kg/ha)と通常のシャンパーニュよりも約5割ほど少ない！樽熟後グランクリュAy村のピノノワールと、グランクリュChouilly村のシャルドネ、そしてCerseuil村のピノムニエから最高の樽を厳選しブレンドしたドメーヌのトップキュヴェ！瓶内二次発酵は瓶内二次発酵のティラージュに用いる酵母は翌年に収穫する発酵中のブドウジュースから（濃縮ブドウ液はなし）！ワイン名は直訳すると「テロワールのいたずらっ子」で、一般的なシャンパーニュのプロトコールにとらわれない独自の醸造を行っていることからこの名前を付けた！ガス圧は5.6気圧！SO_2、ドザージュ無添加！

Copyright©VinsCœur & Co.