



Petit & Bajan RM à Avize

プチ・エ・バジャン (アヴィーズ)

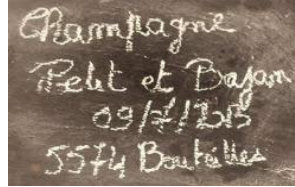
詳細・歴史

2008年にリシャール・プチ氏とヴェロニク・バジャン女史夫妻が設立した所有畑約3haの小さなドメーンで、小規模ながらも自社畑は全て特級畑で、栽培から醸造、メゾンのデザインに至るまで随所にたいへん拘りのある魅力的なメゾンです。夫妻はメゾン設立前から、お互いがそれぞれ所有していた畑で何年もシャンパーニュの試作に取り組んでいましたが、肝心の「メゾンの味」がなかなか決まらなかった。そこで友人の多い二人は仲間の協力を得てラボでの試行錯誤をし、ごく微細なディテールがシャンパーニュの味を左右するということを見出し、「純粋でシャープ、そしてエレガントでモダン」というメゾンならではの独特の洗練された個性を確立しました。今ではその唯一無二の洗練された華やかな印象を持つキュヴェは、国内外の有名レストランから引っ張りだことなっています。年間生産量はわずか10000本あまりです。



畑

【管理】リュット・レゾネ
【シャルドネ】《産地》アヴィーズ、オジェ、クラマン 《区画総面積》1ha
【ピノ・ノワール】《産地》ヴェルジー、ヴェルズネ 《区画総面積》2ha



醸造

【プレス】酸化を避けるため、収穫後すぐに行います。
【澱下げ】透明感を得るため非常に厳しく行い、澄んだジュースのみを使用します。
【ルミアージュ】澱の状態を確認するため、ジオバレットは使用せず全て手作業による動瓶を行います。
【瓶熟成】最低36か月以上

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
11300501	Champagne Grand Cru Brut Ambrosie (D.18.12) シャンパーニュ・グラン・クリュ・ブリュット・アンブロジー (D.18.12)	750ml	NV	¥8,000
11300503	Champagne Grand Cru Brut Ambrosie (D.17.05) MAG シャンパーニュ・グラン・クリュ・ブリュット・アンブロジー (D.17.05) マグナム	1500ml	NV	¥17,000



【キュヴェ】「アンブロジー」とはギリシャ神話で「不死の泉」を意味します。
【品種・割合・産地】①シャルドネ:70%:アヴィーズ ②ピノ・ノワール:30%:ヴェルズネ
【醸造】2009年が主体、ドザージュ:5g/L
【テイastingノート】シャルドネ由来の気品と繊細さ、ピノ・ノワール由来のベッシュド・ヴィーニュ、アプリコットなどの黄色いフルーツや花の香りのバランスが素晴らしく、全体を豊かな骨格が支えています。
【年間生産量】4,000本
【アルコール度数】12.0%

JAN 3760027440049

11301001	Champagne Grand Cru Brut Rosé Nymphaea (D.17.05) シャンパーニュ・グラン・クリュ・ブリュット・ロゼ・ナンフェア (D.17.05)	750ml	NV	¥9,000
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------	-------	----	--------



【キュヴェ】「ナンフェア」とはフランス語で「水の精」という意味です。アッサンブラージュによる美しい色合いのロゼ・シャンパーニュ
【品種・割合・産地】①ピノ・ノワール:10%:ヴェルズネ ②シャルドネ:90%:コート・デ・ブラン
【醸造】ベースワイン:2011年 【ドザージュ】4g/L
【テイastingノート】ラズベリーとワイルドストロベリーの香りが華やかで、軽やかで優しい口当たりです、新鮮な果実味とふくよかなバラのニュアンスが魅力的なロゼ・シャンパーニュです。
【年間生産量】2,000本
【アルコール度数】12.0%

JAN 3760027440063

11302001	Champagne Grand Cru Brut Nuit Blanche (D.18.12) シャンパーニュ・グラン・クリュ・ブリュット・ニュイ・ブランシュ (D.18.12)	750ml	NV	¥10,000
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------	-------	----	---------

11302003	Champagne Grand Cru Brut Nuit Blanche (D.14.12) MG シャンパーニュ・グラン・クリュ・ブリュット・ニュイ・ブランシュ (D.14.12) マグナム	1500ml	NV	¥21,000
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	----	---------



【キュヴェ】「ニュイ・ブランシュ」とはフランス語で「白夜」という意味です。2009年のシャルドネを用いたブラン・ド・ブラン。
【樽熟成】22か月 【醸造】ドザージュ:3g/L
【テイastingノート】優しい春の花束、熟す前のさわやかな洋ナシのような白系果物の香りは、まさにコート・デ・ブランのテロワールを見事に表しています。ピュアで長い余韻が続く真っ直ぐな味わいのシャンパーニュです。
【年間生産量】4,000本
【アルコール度数】12.0%

JAN 3760027440018

11303001	Champagne Grand Cru Brut Obsidienne (D.19.06) シャンパーニュ・グラン・クリュ・ブリュット・オブシディエンヌ (D.19.06)	750ml	NV	¥11,000
----------	-------------------------------------------------------------------------------------------	-------	----	---------

11303003	Champagne Grand Cru Brut Obsidienne (D.17.05) MG シャンパーニュ・グラン・クリュ・ブリュット・オブシディエンヌ (D.17.05) マグナム	1500ml	NV	¥23,000
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	----	---------



【キュヴェ】「オブシディエンヌ」とはエチオピア人のオブシウスが発見した漆黒に輝く宝石「黒曜石」のことで、クリスタルの様にきらめく滑らかなこのキュヴェはピノ・ノワール100%のブラン・ド・ノワールで、熟成感と重厚感が感じられます。
【産地】ヴェルズネ 【醸造】ドザージュ:3g/L
【テイastingノート】繊細でありながら香り高く、ふくよかな魅力に溢れるシャンパーニュで、ピノ・ノワールの華やかな表情と力強さ、上質な土壌ならではのミネラルリティが存分に表現されています。
【年間生産量】3,000本
【アルコール度数】12.0%

JAN 3760027440094