

CHAMPAGNE  
JACQUES LASSAIGNE  
*Montgueux*

### ジャック・ラセーニュ Jacques Lassaigne

ジャック・ラセーニュは、シャンパーニュ地方南部オーブ県のトロワに近いモンゲー村に1964年に設立された家族経営の小さなシャンパーニュ・メゾン。現当主の父・ジャックが生まれ故郷であるモンゲー村の恵まれたテロワールに惹かれ、「ここなら素晴らしいワインができるはず」とブドウの植樹からスタートさせた。1999年に息子のエマニュエル・ラセーニュが2代目当主に就任。父の時代から化学薬品は極力避けてきたが、エマニュエルはさらに一歩進み、ピオジロック農法に転換。栽培は化学合成肥料を廃して不耕起。コート・デ・ブラン地区よりも南に位置するモンゲー村のシャルドネは熟度が高く、11度以上に容易に上がるため、ティラーージュ時の糖分添加を抑えることができる。デゴルジュマンはア・ラ・ヴォレ(手作業)で行う。亜硫酸(SO2)は圧搾時のみ少量使用。自生酵母による自然発酵、全てのキュヴェでドザージュは行わず、フィルターがけや清澄もしないナチュラルな造りにこだわる。進化したジャック・ラセーニュはモンゲーのシャルドネの名声を高めたとして「白亜の帝王」と称されている。

### モンゲーのテロワール

ジャック・ラセーニュが位置するコート・デ・バル地区といえばピノ・ノワールに適した土壌として知られているが、モンゲー村だけはコート・デ・ブラン地区からつながる白亜質(チョーク)土壌が地表に隆起しており、「第2のコート・デ・ブラン」と呼ばれている。その地質の年代はコート・デ・ブラン地区よりも1500万年も古く、9000万年前に海底が隆起したクレ(白亜質)からなる、標高260mの「モンゲーの丘」を形成している。モンゲー村のおよそ215haのブドウ畑のうち約90%はシャルドネで占められている。コート・デ・ブラン地区よりも南に位置するため熟度の高い理想のブドウが得られる、唯一無二のテロワールを持つこの丘は「シャンパーニュのモンラッシュ」と称され、大手メゾンも注目するシャルドネの銘醸地である。

### ガストロノミーのためのブラン・ド・ブラン

ジャック・ラセーニュがモンゲー村の個性を最高の形で表現した「レゼルヴ・エクストラ・ブリュット」。繊細な泡立ち、ミネラル豊かな辛口の味わいに、通常より長い瓶内熟成による旨味と複雑さが感じられる、バランスに優れたシャンパーニュ。世界が注目する日本のガストロノミーとの調和、とりわけ日本料理とのペアリングに真価を発揮する。白亜質土壌由来の豊富なミネラル感は海の幸との相性に優れ、熟成による旨味が素材の持つ味わいを引き立てる。食前酒から主菜までコースを通して愉しめる、ガストロノミーのためのブラン・ド・ブラン。



Jacques Lassaigne Reserve Extra Brut NV

ジャック・ラセーニュ レゼルヴ エクストラ ブリュット NV

[白泡]

容量 : 750ml セパーージュ : Chardonnay 100%

デゴルジュマン : 2020年10月

ケース入数: 12本

【希望小売価格(税抜)】¥13,000

元々はフランス国内流通向けにのみ出荷されていた、「ジャック・ラセーニュ」のいわば“裏レンジ”を、通常より長い瓶内熟成期間を経て日本向けに新たにリリース。

「オー・ルヴェール・デュ・シュタ Haut Revers du Chuta(この区画はプロパーラインナップではコート・シャンブワに使われる)」と「グラン・コート Grande Côte」の2区画のブドウを使用。平均樹齢50年。現行ロットの主体となるヴィンテージは2015年で、さらに2010年から2014年までのリザーヴワインが44%アッサンブラージュされている。ステンレスタンクにて発酵熟成、炭酸ガスは5気圧程度。ドザージュゼロ。

シルクのようなきめ細かな泡立ち。モンゲーのシャルドネらしいピュアな酸と豊かなミネラル感、レモンなどの柑橘や熟度の高いエキゾチックなフルーツのアロマ。ふくよかな果実味とアーモンドやトーストを想わせる余韻。豊かなミネラル感と長期熟成による旨味と複雑さが調和し、ノンドザージュによる辛口の味わいが素材を引き立てる。ガストロノミー、特に和食、天ぷらや寿司などの日本料理とのフードペアリングに。書道家「中澤希水」書き下ろしのエチケットはシャンパーニュが織りなす「泡」をイメージしている。



ESPRIT  
Bâton A Champagne

CHAMPAGNE  
JACQUES LASSAIGNE  
*Montgueux*



Jacques Lassaigle Millesime Extra Brut 2009

**ジャック・ラセーニュ ミレジム エクストラ ブリュット 2009**

[白泡]

容量：750ml セパーージュ：Chardonnay 100%

ケース入数：12本

デゴルジュマン：2020年10月

【希望小売価格(税抜)】¥24,000

元々はフランス国内流通向けの限定生産品となるジャック・ラセーニュ・シリーズの「ミレジム」。「オー・ルヴェール・デュ・シュタ Haut Revers du Chuta」と「グラン・コート Grande Côte」の2区画のブドウを使用。平均樹齢50年。2009年は素晴らしい熟成のポテンシャルを秘めた力強いヴィンテージ。当主エマニュエル曰く果実と酸のバランスに優れ、奥に白トリュフやバターニュアンスがあるという。Alc.12%、ドザージュゼロ。



Jacques Lassaigle Millesime Extra Brut 2010

**ジャック・ラセーニュ ミレジム エクストラ ブリュット 2010**

[白泡]

容量：750ml セパーージュ：Chardonnay 100%

ケース入数：12本

デゴルジュマン：2020年10月

【希望小売価格(税抜)】¥23,000

元々はフランス国内流通向けの限定生産品となるジャック・ラセーニュ・シリーズの「ミレジム」。「オー・ルヴェール・デュ・シュタ Haut Revers du Chuta」と「グラン・コート Grande Côte」の2区画のブドウを使用。平均樹齢50年。シャンパーニュ地方全体では厳しい年となった2010年だが、シャブリに程近いコート・デ・バルでは(2010年はシャブリの優良年)豊かで成熟したシャルドネが得られ、評価の高いヴィンテージとなった。Alc.12%、ドザージュゼロ。



Jacques Lassaigle Millesime Extra Brut 2011

**ジャック・ラセーニュ ミレジム エクストラ ブリュット 2011**

[白泡]

容量：750ml セパーージュ：Chardonnay 100%

ケース入数：12本

デゴルジュマン：2022年12月

【希望小売価格(税抜)】¥22,000

元々はフランス国内流通向けの限定生産品となるジャック・ラセーニュ・シリーズの「ミレジム」。「オー・ルヴェール・デュ・シュタ Haut Revers du Chuta」と「グラン・コート Grande Côte」の2区画のブドウを使用。平均樹齢50年。記録的な夏の暑さにより熟度の高い傑出したシャルドネが得られた2011年はスケールの大きさとチョーキーなフレッシュ感、塩気を帯びた複雑な余韻を堪能できる。Alc.12%、ドザージュゼロ。



Jacques Lassaigle Millesime Extra Brut 2012

**ジャック・ラセーニュ ミレジム エクストラ ブリュット 2012**

[白泡]

容量：750ml セパーージュ：Chardonnay 100%

ケース入数：12本

デゴルジュマン：2022年12月

【希望小売価格(税抜)】¥24,000

元々はフランス国内流通向けの限定生産品となるジャック・ラセーニュ・シリーズの「ミレジム」。「オー・ルヴェール・デュ・シュタ Haut Revers du Chuta」と「グラン・コート Grande Côte」の2区画のブドウを使用。平均樹齢50年。厳しさに見舞われた2012年は収量減により、凝縮した素晴らしいブドウが得られたため、シャンパーニュの偉大なヴィンテージとなった。豊潤なアロマと骨格を備えた、熟成ポテンシャルを秘めたシャンパーニュ。Alc.12%、ドザージュゼロ。