

Premium Champagne

GURDONのご紹介



GUERDON

CHAMPAGNE



Brand Story.

ブランドストーリー



GUERDON
CHAMPAGNE

Guerdon Champagneは、フランス南東部のCôte des Bar地域で生まれた究極のシャンパンです。世界的なコンクールで数々の受賞歴を誇り、Wine & SpiritsやDecanterなどのワイン雑誌や世界的に著名なソムリエやワインエキスパートからも高い評価を受けています。

このブランドは、1970年代に設立された共同組合によって、地域の選りすぐりの葡萄生産者たちが自らの手で栽培した最高品質のブドウを使用し、持続可能な取り組みに注力しつつ、従来の製法と現代の技術を融合させることで独自の味わいと香りを生み出しています。

Côte des Bar地域の歴史は、ローマ帝国時代にまで遡り、中世にはワイン産業が栄え、フランス革命後にはシャンパン製造が本格的に始まりました。この地域の土壌は他のシャンパーニュの地域に比べ、ブルゴーニュやシャブリのテロワールに近く、その気候も比較的温暖であるため、ここで育ったブドウは他のシャンパン地方のブドウと比較してより豊かで果実味豊かな独自の風味を持っています。

そのためGuerdonのシャンパンは、複雑かつ力強い味わいを持ち、熟成したワインのような独自の味わいが特徴的です。



The charm of Guerdon Champagne



GUERDON
CHAMPAGNE

Guerdon Champagneの魅力 - 1

Guerdon Champagneは、フランス南東部のCôte des Bar地域で生産された究極のシャンパンです。その魅力は、以下のとおりです。

1 自家栽培・自家製造

Guerdon Champagneは、自家栽培と自家製造を実践しています。コーペラティヴ・マニピュランのシステムにより、収穫から熟成までの全ての工程を自社で行うことで、最高品質のブドウを使用し、持続可能なシャンパンを生産しています。また、組合員の技術やノウハウを共有することで、より効率的な製造プロセスを実現しています。



2 地域性を反映した味わい

Côte des Bar地域は、他のシャンパーニュ地方と比べて、ブルゴーニュやシャブリのテロワールに近く、比較的温暖な気候が特徴です。そのため、ここで育ったブドウは、他のシャンパン地方のブドウと比較して、より豊かで果実味豊かな独自の風味を持っています。Guerdon Champagneは、この地域のブドウを使い、伝統的な製法と現代の技術を融合させることで、地域性を反映した味わいを生み出しています。



Guerdon Champagneの魅力 - 2

3 長期熟成による上品な味わい

Guerdon Champagneは、最低でも36カ月以上の瓶内熟成を行い、ブリオッシュや砂糖漬けのフルーツの香り、繊細な泡立ち、そしてドライベリーの余韻を持つ上品で個性的な味わいに仕上がります。また、Millesimeは、72カ月以上の熟成により、パイナップルやジンジャーのニュアンスに加え、滑らかで優しいテクスチャーと長い余韻が特徴的な味わいを持ちます。



4 国際的な評価

Guerdon Champagneは、CWSAやIWSCなど世界的なコンクールで数々の受賞歴があり、Wine & SpiritsやDecanterなどのワイン雑誌や世界的に著名なソムリエやワインエキスパートの皆さんから高い評価を受けています。その高い評価は、Guerdon Champagneが持つ独自の味わいや品質の高さを証明しています。



How Guerdon Champagne is made



GUERDON
CHAMPAGNE

Guerdon Champagneの製法

Guerdon Champagneは、Côte des Bar地域で最高品質のブドウを使用して作られます。その秘密は、従来の製法と現代の技術を融合させることで、独自の味わいと香りを生み出している点にあります。

まず、手摘みされたブドウは、古い醸造所で丁寧に圧搾されます。その後、初期発酵を行い、厳密に管理された温度と湿度で瓶内二次発酵が行われます。

この段階で、瓶内で3年以上もの時間をかけて熟成されることで、豊かで複雑な味わいを生み出しています。また、Guerdon Champagneは、40%のリザーブワインをブレンドすることで、独自の味わいと香りを持つシャンパンとして評価されています。

Guerdon Champagneの瓶内熟成には、大変な手間と時間がかかりますが、その努力は、上品でありながらも個性的な味わいと豊かな香りを生み出しています。また、持続可能な農業や環境保護にも積極的に取り組んでおり、健康的で美味しいシャンパンを提供するために全力を尽くしています。

Guerdon Champagneの製法には、古くから伝わる伝統的な製法に現代の技術を融合させ、独自の味わいと香りを生み出す熟練の技術が必要です。そのため、Guerdon Champagneは、多くの人々に愛されるフランスの最高品質のシャンパンのひとつとして、高い評価を得ているのです。





キュヴェの紹介

ラインナップ	Brut (White Label) 	Brut (Black Label) 	Rosé 	Millesime 
タイプ	白・辛口	白・辛口	ロゼ	白・辛口
ブレンド割合	ピノ・ノワール 80% シャルドネ 20%	ピノ・ノワール 80% シャルドネ 20%	ピノ・ノワール 80% シャルドネ 20%	ピノ・ノワール、シャルドネ
瓶内熟成期間	48ヶ月	48ヶ月	36ヶ月	72ヶ月以上
リザーブワインのシェア	40%	30%	10%	—
味わいの特徴	上品でありながらも個性的な味わい。砂糖漬けのフルーツと熟した林檎の甘い香り、プリオッシュのまろやかな香り。フルーティーさを際立たせ、最後にドライベリーの美しい余韻がある。	上品でありながらも個性的な味わい。黒ベリー、ラズベリー、クランベリーのアロマに加え、フローラルな香り。優れたバランスのある酸味。	深みと繊細さを持たせた華やかな味わい。サーモンピンクの色合いと、苺やチェリーを思わせる甘酸っぱい香り。心地よい酸味と合わさり素晴らしいハーモニーを奏でる。	パイナップルのニュアンスにレモンピールやジンジャーのアロマ、滑らかで優しいテクスチャーとクリーミーな口当たり、長い余韻が特徴的。
価格帯(参考)	16,000円/750mL	16,000円/750mL	18,000円/750mL	16,000円/750mL