

Assailly Leclair & Fils (RM à Avize)

アサイー・ルクレール・エ・フィス (アヴィーズ)

CHAMPAGNE
ASSAILLY
À AVIZE



詳細・歴史

1899年にコート・デ・ブラン地区のアヴィーズ村に設立されたメゾンで、100年以上の歴史を誇る生産者です。現在は4代目のパスカル・アサイー氏とヴァンサン・アサイー氏の兄弟が中心となり、持続可能な栽培・醸造方法を構築し運営にあたっています。彼ら兄弟は生粋の完璧主義で、シャルドネのみが植えられた自社畑約11haと醸造セラーにおける行程は徹底して細かく管理されています。伝統的なシャンパーニュ製法に重きをおいたアプローチが用いられており、昔ながらの木製垂直圧搾機を使用し、約10万本ほどあるストックの動瓶は全てスタッフが手作業で行っています。このように拘りの職人集団である『アサイー』が生み出す、繊細な酸とミネラル溢れる渾身の「アヴィーズ」を是非お楽しみください。



畑

【管理】リュット・レゾネ(減農薬農法)

【自社畑面積】11ha 【品種】シャルドネのみ

【産地】ほとんどの自社畑はコート・デ・ブラン地区アヴィーズ村にあり、他は僅かにヴェルチュス村とブジー村にあり、ほぼ全ての自社畑は南向きの斜面に位置しています。

【栽培】現在アヴィーズ村の自社畑のうち半分以上に当たる6haを3つに分けて土壌改良しながら経過観察を行っています。

《1/3》木の皮を敷く 《1/3》馬による漉き入れ 《1/3》従来の方法



醸造

【発酵】樽使用 【熟成】翌年の収穫の前まで樽にて熟成

【マロラクティック発酵】あり

商品コード ワイン名 容量 ヴィンテージ 税別参考上代

11201101 Champagne Brut Nature 750ml NV ¥7,500
シャンパーニュ・ブリュット・ナチュール



【キュヴェ】ドサーージュを行わず、アヴィーズ村のテロワールの真骨頂である際立つ美しさの酸とミネラルイティをとてもエレガントに表現しています。

【品種】シャルドネ100% 【産地】アヴィーズ村 【格付け】100%グラン・クリュ 【平均樹齢】約45年
 【アルコール度数】12.0%

JAN なし

11200302 Champagne Cuvée Réservee Brut Blanc de Blancs Demi 375ml NV ¥4,000
シャンパーニュ・キュヴェ・レゼルヴェ・ブリュット・ブラン・ド・ブラン ドゥミ

11200301 Champagne Cuvée Réservee Brut Blanc de Blancs 750ml NV ¥7,000
シャンパーニュ・キュヴェ・レゼルヴェ・ブリュット・ブラン・ド・ブラン

11200303 Champagne Cuvée Réservee Brut Blanc de Blancs MAG 1500ml NV ¥15,000
シャンパーニュ・キュヴェ・レゼルヴェ・ブリュット・ブラン・ド・ブラン マグナム



【キュヴェ】3ヴィンテージをアッサンブラージュし、完璧なバランスを表現し続けているスタンダードキュヴェ

【品種】シャルドネ100% 【産地】主にアヴィーズ村 【格付け】100%グラン・クリュ

【アッサンブラージュ】3ヴィンテージ(現在のロットは2009年、2010年、2011年)

【平均樹齢】約40年

【ドサーージュ】5~6g/L

【テイastingノート】非常に泡が細かく魅惑的な香りにあふれ、バランス良く余韻の長い味わいです。ドサーージュは少なめですが、コクとうまみを感じられる味わいに仕上がっています。

【アルコール度数】12.0%

JAN なし

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
11201001	Champagne Brut Rosé シャンパーニュ・ブリュット・ロゼ	750ml	NV	¥8,000
	<p>【品種】シャルドネ 87% ピノ・ノワール 13% 【産地】アヴィーズ村、キュミエール村 【ドザージュ】5g/L 【テイastingノート】美しく繊細なフィネスとベリー系果実の素晴らしいアロマと個性を楽しめる仕上がりです。 【アルコール度数】12.0%</p> <p>JAN なし</p>			
11201212	Champagne Cuvée du Patron シャンパーニュ・キュヴェ・デュ・パトロン	750ml	NV	¥9,000
	<p>【キュヴェ名】「Patron／パトロン」とはフランス語で「父、上長」の意味で、銘醸造家であった父親へのオマージュとして造られたキュヴェです。「畑」、「土」、「栽培」を大切にシャンパーニュ造りを行ってきた父のルーツを表すため、特に厳選した単一のブドウ畑から生まれました。 【品種】シャルドネ100% 【ドザージュ】6g/L 【アルコール度数】12.0%</p> <p>JAN なし</p>			
11230111	Champagne Cuvée Millésime シャンパーニュ・キュヴェ・ミレジム	750ml	2011	¥13,000
11230311	Champagne Cuvée Millésime MAG シャンパーニュ・キュヴェ・ミレジム マグナム	1500ml	2011	¥27,000
	<p>【キュヴェ】メゾンに受け継がれてきた伝統と哲学に基づいて造られたフラッグシップ・キュヴェで、樹齢60年以上の区画の特に優れたブドウのみを使用し、更に厳格な選果と醸造が施された渾身のキュヴェです。 【品種】シャルドネ100% 【産地】アヴィーズ村 【樹齢】約65年 【アルコール度数】12.0%</p> <p>JAN なし</p>			
11201301	Champagne Cuvée Mongamin シャンパーニュ・キュヴェ・モンギヤマン	750ml	NV	¥12,000
	<p>【キュヴェ】メゾンの創設者であるモリス・アサイー氏が今から80年前の1938年に息子のために醸造したキュヴェの名前が「Mongamin」でしたが、その彼が人生を懸けて造り上げたメゾンの理念へのオマージュが表現されています。伝統をしっかりと尊重しながらも絶妙に現代の技術も盛り込んで造られていて、スケールの大きさと伝統の深みを感じさせてくれる仕上がりは唯一無二で、正に人生の特別な瞬間に相応しい偉大なキュヴェです。 【品種】シャルドネ100% 【格付け】100%グラン・クリュ 【アルコール度数】12.0%</p> <p>JAN なし</p>			
11230401	Ratafia de Champenois ラタフィア・ド・シャンプロワ	500ml	NV	¥9,000
	<p>【キュヴェ】シャンパーニュ地方の伝統的な食前酒で、ブドウ果汁とスピリッツの絶妙なブレンドを楽しめます。 【アッサンブラージュ】シャルドネ果汁82%、スピリッツ18% 【熟成】樽にて24ヶ月間 【マリアージュ】夏の食前酒としてだけでなく、フォアグラやフリットなどのお食事とともにお楽しみください。 【アルコール度数】18.0%</p> <p>JAN なし</p>			