

# 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代目のバスカル・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】11 h a 【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ウ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あたる6 h a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	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
11200302	Champagne Cuvée Réservee Brut Blanc de Blancs 1/2 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・ハーフ	375ml	NV	¥6,000
11200301	Champagne Cuvée Réservee Brut Blanc de Blancs 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	750ml	NV	¥11,000



【キュヴェ】4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】アヴィーズ・クラマン・オジェ村 【格付け】100%グラン・クリュ

【アッサンブラージュ】4ヴィンテージ（現在のロットは2017年、2018年、2019年、2020年）

【平均樹齢】約40年 【発酵】30%程度は樽にて 【ドザージュ】6g/L

【テイastingノート】細やかな泡立ち。フランスパンやベルガモットのような複雑な香りがあり、柔らかい口当たり。味わいは豊かでまとまりがあり、非常に質の良い酸が程よいドザージュと相まって全体を引き締めます。カリンやアーモンドのアロマも広がり、最後はフレッシュな余韻が8秒以上も続きます。

【アルコール度数】12.0%

JAN なし