

wi-not?

「ワイノット？」

《特集：格好つけないシャンパーニュ》

2014年は肩肘張らずに、しなやかに。
なにより普通に。

『ワイノット？』が考える、格好つけないシャンパーニュの6条件

1. 亜硫酸無添加
2. ピノ・ムニエ 50%以上
3. ノン・スタンダード品種
4. ユニーク・ブレンド
5. 自根
6. ノンドゼ

6. ノンドゼの1本に選ばれたナタリー・ファルメのブリュット・ナチュラルを、

『シュワリスタ・ラウンジ』編集長の岩瀬 大二氏が絶賛！

…品種や残糖を手がかりにする必要がない世界っていいですね。

ナタリー・ファルメは、まさに僕が思い描くノンドゼの世界。辛口でもドライでもない。

すーっと入ってきて、最後にブドウの雰囲気さがと立ち上がる

さらに… 4名のテイスターが推薦した**27種類のシャンパーニュ**のなかから、

特に話題になったシャンパーニュとして、「6. ノンドゼ」部門から

ナタリー・ファルメのブリュット・ナチュラルがピックアップ！



無理しないで
背筋を伸ばした後姿のよう

ナタリー・ファルメ
ブリュット・ナチュラル

口に入れた瞬間にスカーンと鼻に抜け頭頂に到達する、レモンバームやライムの香りのスピード感。

質量ではなく速度でエネルギー感を伝える、濁りなくさいごまで淀まず、最後に鮮度の高い自然な甘さをさりげなく漂わせる、垢抜けた味。

* 参考上代価格：9,140円/税別

商品詳細はこちらでご確認下さい。

<http://www.izumitrading.co.jp/winery/france/champagne/falmet/nf01037001.html>



6 ノンドゼ



(左から)
 フランク・ボンヴィル
 エクストラ・ブリュット NV (阿保)
 ●輸入元:ラ・ヴィネ

ナタリー・ファルメ
 ブリュット・ナチュール (岩瀬)
 ●輸入元:出水商事

ラルマンディエ・ベルニエ
 テール・ド・ヴェルテュ ノン・ドゼ
 プルミエ・クリュ 2007 (香藤)
 ●輸入元:木下インターナショナル

ランスロ・ピエンヌ
 キュヴェ・ド・ラ・ターブル・ロンド (田中)
 ●輸入元:ザ・ヴァイン

田中 締めは自由推薦で。
香藤 ベレッシュ・エ・フィス、ピノ・ノ
 ワールとピノ・ムニエを異なる発酵
 方法ブレンド。繊細さ、力強さの両
 方を併せ持っています。
岩瀬 アルフレッド・グラシアン。樽
 のノンドゼがついに登場です。
阿保 ヴアレド・ラルドルのイウ
 ドロザンス。熟成度の高いモノを好
 まない嫁と熟成好きの私の、中間的

もっともっとおいしい
 出合いを求めて

の雰囲気さつと立ち上る。
田中 おー、聞いているだけでおいし
 そうじゃないですか！

ーケット型の思考。それは、ちょっ
 と違うと言いたいですね。
香藤 辛口好きだからノンドゼを選
 ぶお客さまは圧倒的に多い。
岩瀬 エクストラ・ブリュットに比
 べれば、ノンドゼはむしろ甘い。
香藤 そうなんです。素直な甘味が
 ある。単純な比較はできません。
阿保 データをほしがる消費者は多
 いです。ラ・ヴィネはセバージュ含
 め、あえてあまり公表しませんが。
岩瀬 品種や残糖を手がかりにする
 必要がない世界っていいですよ。
 そんな気がします。ナタリー・ファ
 ルメは、まさに僕が思い描くノンドゼ
 の世界。辛口でもドライでもない。
 すーっと入ってきて、最後にブドウ
 の雰囲気さつと立ち上る。

な落ち着きどころです。
田中 私の一本はゴメ。一本だけ選
 ぶなら、ヴェルズネイさえあれば
 いいんです(笑)。ゴメは今、色々な
 努力をしている造り手です。
 駆け足でしたが、シャンパーニュ
 を選ぶ際に多様な視点を持つ意味を、
 今回の特集から多くの方に感じてい
 たいです。

各人おすすめ

(左から)
 イウ・ドロザンス
 ミレジメ ブリュット 2005 (阿保)
 ●輸入元:ラ・ヴィネ
 アルフレッド・グラシアン
 ブリュット・ナチュール (岩瀬)
 ●輸入元:中島董商店
 ベレッシュ・エ・フィス
 “アンスタン”ル・クラン 2005 (香藤)
 ●輸入元:豊通食料
 ゴメ グラン・クリュ
 エクストラ・ブリュット (田中)



格好つけない
 シャンパーニュ