

# Champagne Constantine

シャンパーニュ コンスタンティン



## 伝統を打ち破る新しいスタイルのシャンパーニュ

コンスタンティンは、1719年から続く歴史あるRMメゾンが新たに打ち出した新メゾン。ランスの南西に位置するヴィルドマンジュ村に2haのブルミエクリュを所有し、全体としては5.5ha所有します。

マリオン・モルデルとピエール・グランタンはチームを組み、メゾンの豊かな歴史と、若さと情熱を注ぎ、2018年、コンスタンティンを誕生させました。彼らは、テロワールへの情熱と、時代遅れになった伝統的な手法を打ち破り、シャンパーニュとワイン生産者のイメージを若返らせたいという思いで3つのキュヴェをリリース。栽培はサステナブル農法。除草は化学物質を使用せず、畑に出て手作業で行っています。コンスタンティンは環境と人に配慮されたシャンパーニュです。



### ソラリス Solarris



ソレラ・システムで熟成されたムニエ100%のシャンパーニュ。その年に収穫したブドウ50%と2009年から始めたソレラ50%をブレンド。複数の年がブレンドされることによりワインはより熟成し、ヴィンテージを通して一貫性を確保します。美しい黄金色の宝石のようにクリアな輝き。バターのようにクリーミーで滑らかな香り。ローストしたヘーゼルナッツやアーモンドのノート。インパクトのあるアタック。ムニエのやわらかなフレッシュ感と軽やかさ。それでいて丸みがあり熟した果実味を感じます。エネルギッシュでボリュームある味わいで、伸びやかな余韻。ドザージュ：8g/L 36か月以上熟成

品種：ムニエ 100% 白・ブリュット  
参考小売価格：¥7,500

### アルゴサ Argosa



やさしく包み込むようなフェミニンで魅惑的な味わい。濃いチェリーレッド。香りはとてもフルーティで、チェリーやイチゴの熟した赤い果実味。キャラメル、オレンジリキュール、ほのかにヌガの香り。アタックは柔らかく、イチゴジャムやチェリーの味わいが広がり、バランスのよいストラクチャー。セニエ方式で、収穫後24~36時間マセラシオン。ドザージュ10g/L、48か月以上熟成

品種：ムニエ 100% ロゼ・ブリュット  
参考小売価格：¥8,000

### トリシリス プルミエクリュ Trisilice Premier Cru Brut



色はクリアで淡いパール、柔らかく軽い泡立ち。クリーミーでコクがあり。なめらかさと果実の軽さや上品さのバランスがよく、エネルギッシュなアタックはすぐにフルーティでアプリコットの風味になります。フィニッシュのわずかな苦味がこのワインのフレッシュな特徴を支えています。3品種をタンクに直接ブレンドし同時に発酵することで、高いハーモニーを生み出します。ドザージュには前年のシャルドネを小さな木樽で4~6か月熟成させマイクロ酸素化を実現。こだわりの逸品です。ドザージュ：8g/L 48か月以上熟成

品種：シャルドネ、ムニエ、ピノノワール 各1/3  
参考小売価格：¥8,500 白・ブリュット