



CHAMPAGNE
FRANCIS ORBAN
 PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

シャンパーニュ・フランシス・オルバン

Champagne Francis Orban

フランシス・オルバンの誕生は1929年にその幕があきました。現当主フランシスの曾祖父Léopold Orban (レオポルド・オルバン) が入植したシャンパン地方で、ワインづくりを始めました。当時、欧州は戦中戦後でたいへんな苦勞がありましたが、単にブドウを売るのではなく、シャンパンおよびワインにまで仕上げて瓶詰をするという事業に育てていったのです。その後、祖父のGaëtan Orban (ガエタン・オルバン)、父 Pol Orban (ポール・オルバン) が続き、4代につづく独自のシャンパーニュができたのです。当然、それぞれの代に様々な工夫と発展がありました。



フランシス・オルバンの本拠地は、シャンパン発祥の地ヴァレ・ドゥ・ラ・マルヌにあり、シャンパーニュの首都とも呼ばれるエペルネから15kmの、Leuvrigny (ルヴリニー) に位置しています。この村はいくつかの特徴があるのですが、中でもその日照条件が非常に理想的です。シャンパンはワイン生産としては北限に近く、南仏とちがって日照条件は大切なポイントの一つとなります。土壌は石灰質粘土質土壌でその他様々なマイクロクリマ (超気候条件) がピノ・ムニエの栽培に本当によく適しているのです。

フランシス・オルバンは1980年生まれ。未来の可能性に満ちた作り手です。シャンパンを愛する両親のもとに生まれた彼はごく自然にブドウ畑とともに育ち、シャンパンを作り、醸造学校へ入学しワインづくりを学びました1999年には醸造学に加えて家族経営企業の運営についても学んでいます。これがのちにメゾン・オルバンをより良い形へと導きました。2007年に独自ブランドであるフランシス・オルバンを創生し、ファミリーは新たなステージに変化しながら歴史を紡いでいきます。



キュヴェ・ブリュット・レゼルヴ・ヴィエイユ・ヴィーニュ
N.V. Cuvée Brut Réserve Vieilles Vignes

¥5,500

- 50%はその年収穫のブドウ、そして50%はリザーブワインを使用
- セパージュ:ピノ・ムニエ 100%
- 木樽は使用せず100%ステンレススチールタンク
- ドザージュ:9g/L
- 24か月間の地下熟成。

■ テイスティングノート

その微妙な金色の色合いとその泡の繊細さは洗練された優雅さを感じます。栓を開けた時の香りは真直ぐにアプリコットや白桃などの新鮮な果実を連想させます。しばらくするとミネラル感と口当たりの良いハツツとした酸を感じバランスのとれたフィニッシュはピノ・ムニエ100%と思えないエレガントさを際立たせ、思いのほか長続きする余韻はアペリティフとしても食中酒としても最適です。



*ラベルデザインは日本とイタリア向けのシンプルなラベルを貼ってもらいました。

株式会社 富士インダストリーズ ワイン事業部
 〒105-0004 東京都港区新橋 2-5-5
 TEL03-3539-5415 FAX03-3539-5472