



Sparkling Wines

FIC WINE おすすめスパークリングワイン



近年、世界的に需要が高まっているスパークリングワイン。
FIC WINEはフランス各地の、個性溢れるスパークリングワインを厳選して
ご提案します。

Cremant d'Alsace クレマン・ダルザス



アルザス

「フレッシュさと華やかな果実味」 マルセル・ユーク

冷涼な産地ならではのフレッシュさと、華やかな果実味が特徴的なクレマンです。熟成期間
30ヶ月のゼロ・ドザージュは、アペリティフからメインまで食事を通して楽しみいただけます。

【マルセル・ユーク】マルセル・ユークは、アルザスワインの中心地ベルクハイム村で、1760年
より続く歴史あるドメーヌです。アルザスワインの伝統を尊重したワイン造りを行っていますが、
最新の設備も導入して、より健全で質の高いワインをリリースしています。

Cremant du Jura クレマン・デュ・ジュラ

「良質のミネラル、個性豊かな旨味」 アンドレ・ボンノ

シャルドネ100%で造られるクレマンは、良質のミネラルと旨味が特徴的で、この地域で造られ
るクレマン特有の個性が感じられます。アペリティフや、軽めの料理と合わせてお楽しみください。

【アンドレ・ボンノ】ジュラで4世代にわたり家族経営を続けているメゾンです。クレマン・ド・
ジュラの他にも、この地方特有の「ヴァン・ジョーヌ」や極少AOP「レトワール」など、この地域
最良の個性溢れるワインをリリースしています。



ジュラ

Cremant de Bourgogne クレマン・ド・ブルゴーニュ

「テロワールを反映した、力強い味わい」 ヴァンサン・ブーズロー

ムルソー村の自社畑及び親戚のヴォルネイのブドウを、クレマン専門のヴーヴ・アンバル社に持
ち込み特別に仕込んでいます。ムルソーらしい力強さが特徴です。

【ヴァンサン・ブーズロー】16世紀よりムルソー村に定住している「ブーズロー」一族のひとり
です。丁寧な手作業を基本としており、木樽による長期熟成を行う伝統的手法で、常に安定した品
質のワインを造り続けています。



ブルゴーニュ



Cremant d'Alsace Brut Marcel Hugg

○ クレマン・ダルザス・ブリュット/マルセル・ユグ

シャンパーニュ製法。ステンレスタンクで発酵。その後、24ヶ月かけてゆっくりと瓶内二次発酵。残糖は約7g/L。アルザスでは珍しくシャルドネを使用し、バランスに優れた味わいに仕上げています。

品種：Pinot Blanc Auxerrois 63%, Chardonnay 22%,

Pinot Noir 9%, Pinot Gris 6%

タイプ：泡白

ビンテージ：NV

バーコード：3328779900015

ケース入数：750ml×6

商品コード：MHCRNV

小売価格：¥3,800（税抜）



Cremant du Jura Blanc Andre Bonnot

○ クレマン・デュ・ジュラ・ブラン/アンドレ・ボンノ

シャンパーニュ製法。シャルドネのみを使用し、最低でも12ヶ月間、瓶内二次発酵。青りんごや柑橘系果実のアロマが印象的。口中は個性豊かな旨味が溢れるように広がります。アペリティフや鮮魚と合わせて。デザートとも一緒にお楽しみ頂けます。

品種：Chardonnay 100%

タイプ：泡白

ビンテージ：NV

バーコード：3760007128103

ケース入数：750ml×6

商品コード：ABCJNV

小売価格：¥4,000（税抜）



Cremant de Bourgogne Vincent Bouzereau

○ クレマン・ド・ブルゴーニュ/ヴァンサン・ブーズロー

シャンパーニュ製法。ムルソーの自社畑及び母方のヴォルネイのブドウを使用。クレマン専門のヴーヴ・アンバル社にワインを持ち込み特別に仕込みました。ドザージュは無く果汁の甘味だけで、ムルソーらしい強さが魅力です。

品種：Chardonnay, Aligote, Pinot Noir

タイプ：泡白

ビンテージ：NV

バーコード：

ケース入数：750ml×12

商品コード：VB01NVB

小売価格：¥5,200（税抜）