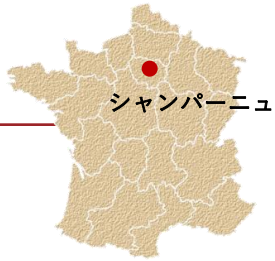
Champagne L'Hoste

シャンパーニュ・ロスト

Champagne



世界的な人気により、価格の上昇や希少化が進むシャンパーニュにおいて、
今最も注目を集めている産地のひとつ「コトー・デュ・ヴィトリア」。
コストパフォーマンスに優れた、華やかなシャルドネの造り手です。

最注目産地「コトー・デュ・ヴィトリア」

コート・デ・ブランから南東へ50km程に位置するシャンパーニュ産地「コトー・デュ・ヴィトリア（Cote du Vitryats）」。他のシャンパーニュ産地からは、飛び地になっており、一般的にはフランス国内でもまだあまり知られていない産地ですが、世界のシャンパーニュ専門家から、近年最も熱い視線が注がれている産地です。シャンパーニュ最小産地で、畑の総面積は480ha程。これはAOCシャンパーニュ全体の僅か1.5％にしか過ぎません。植えられている品種は97％がシャルドネで、コート・デ・ブランと同じくブラン・ド・ブランが中心の産地です。260を超えるブドウ生産者がいますが、多くの造り手は育てたブドウを共同組合や大手シャンパーニュ・メゾンへ販売しています。

シャンパーニュ・ロストは、「コトー・デュ・ヴィトリア」を構成する15村の一つバシュエ（Bassuet）に、1970年に設立された家族経営のドメーヌです。15haの自社畑を所有し、栽培から瓶詰・熟成までを自ら行っています。彼らのシャンパーニュの評価は高く、2022年の世界のシャルドネ種を集めたコンクール「メイユール・シャルドネ・デュ・モンド（Meilleurs Chardonnays du Monde）」では金賞を獲得すると同時に、出品された2,280本のシャルドネの中からトップ10にも選出され大きな話題となりました。まさにこの地域を代表する造り手です。

3代目当主クレモン・ロスト

栽培面積の97％がシャルドネ

シャンパーニュ・ロストの所有畑は、バシュエ村を中心に全てコトー・デュ・ヴィトリアにあります。この地域はシャルドネを多く栽培していますが、コート・デ・ブランとは異なる個性を持つシャンパーニュに仕上がります。
コート・デュ・ヴィトリア周辺は、浸食により丸みを帯びたなだらかな丘が点在していて、その丘の東や南向きの日当たりの良い斜面を中心にブドウが植えられています。土壌はコート・デ・ブランと同様に熱帯の浅い海がパリ盆地を覆っていた白亜紀（9,000万～6,500万年前）のチョーク質ですが、そこに若干の泥灰土が含まれています。味わいは柑橘系果実に加えて、マンゴーやパッションフルーツなどの南国系果実のアロマが特徴的です。コート・デ・ブランのシャルドネよりも、華やかで、重さや硬さの少ない口当たりの良いシャンパーニュに仕上がります。大手メゾンシャンパーニュも、コトー・デュ・ヴィトリアのシャルドネを好んでアッサンブラージュに使用しています。

畑の平均樹齢は35～40年。定期的にブドウの木を植え替えており、新しく植え替えた区画の樹齢は約15年。「レ・ロージュ・パルセレール・キュヴェ」のブドウの樹齢は一番古く、約55年です。

羊の放牧でブドウ畑を守る

シャンパーニュ・ロストの三代目当主クレモンは、家族経営のメゾンを発展させていく為に、新しい取り組みにも積極的です。2021年にはHVE認証（Haute Valeur Environnementale、環境価値重視認証）を取得し、サスティナブルなワイン造りに取り組んでいます。また、休耕期の畑では羊の放牧を始めました。羊達は余分な雑草を食べながら、程よく畑を耕してくれます。また羊の排泄物は自然の堆肥として土へ還す事が出来ます。

現在はステンレス及び木製の大樽での熟成が中心ですが、アルゴンヌ産のバリック樽での熟成にも挑戦しており今後のリリースに期待が寄せられています。

FIC Wine

オリジーヌ・ブリュット

○ Origine Brut

シャルドネの繊細さと、ピノ・ノワールの華やかな果実味の両方を生かし、バランス良く仕上げたシャンパーニュです。36ヶ月瓶内熟成。白い果肉の果実のアロマが口中にたっぷりと広がります。アペリティフから食事まで、幅広く相性の良いシャンパーニュです。

品種：Chardonnay 70%, Pinot Noir 30%
タイプ：白泡　　ドザージュ：9g/L
ビンテージ：NV
バーコード：3594940000048 / Half 3594940002363
ケース入数：750ml×6, 375ml×6
商品コード：LH01NV, LH01NVH
小売価格：¥7,400（税抜）, ¥5,200（375ml,税抜）

オリジーヌ・ブリュット・ナチュール

○ Origine Brut Nature

ドザージュを行わずに、この地域のテロワールをストレートに表現したシャンパーニュです。42ヶ月瓶内熟成。柑橘系果実やリンゴ、オレンジの花の華やかなアロマ。そこへ、凛とした酸が程よい骨格を与えています。「コート・デュ・ヴィトリア」の個性を前面に感じられるシャンパーニュです。

品種：Chardonnay 70%, Pinot Noir 30%
タイプ：白泡　　ドザージュ：0g/L
ビンテージ：NV
バーコード：3594940001243
ケース入数：750ml×6
商品コード：LHBNNV
小売価格：¥9,200（税抜）

プレスティージュ・テロワール・ド・シャルドネ

○ Prestige Terroir de Chardonnay

最良区画のシャルドネのみを使用し、3代にわたり培ったシャンパーニュ・ロストのノウハウを集約して造られるブラン・ド・ブランです。36ヶ月瓶内熟成。白い花や柑橘系果実の繊細なアロマ。エレガントな余韻が長く残ります。アペリティフや魚介類と合わせて、お楽しみ下さい。

品種：Chardonnay 100%
タイプ：白泡　　ドザージュ：8g/L
ビンテージ：NV
バーコード：3594940000031 / MG 3594940005982
ケース入数：750ml×6, 1500ml×3
商品コード：LHCHNV, LVCHNVM
小売価格：¥8,000（税抜）, ¥17,000（1500ml,税抜）

グラン・ロゼ・ブリュット

◐ Grand Rose Brut

シャルドネのミネラルと、ピノ・ノワールのふくよかな風味が心地良いロゼ・シャンパーニュです。36ヶ月の瓶内熟成。柑橘系果実、良質のミネラルがみずみずしく口中に広がります。余韻に感じられる僅かな苦みが、口中に奥行きを与えています。食事にもデザートにも合わせてお楽しみ頂けます。

品種：Chardonnay 70%, Pinot Noir 30%
タイプ：ロゼ泡　　ドザージュ：10g/L
ビンテージ：NV
バーコード：3594940000017
ケース入数：750ml×6
商品コード：LHRSNV
小売価格：¥8,500（税抜）

ミレジム

○ Millesime 2018

2018年の自社畑のシャルドネのみを使用したブラン・ド・ブランです。84ヶ月以上の長期瓶内熟成。熟成を重ねたシャルドネ特有のブリオッシュ香と凝縮した風味、フレッシュな酸がバランス良く、口中にふくよかに広がります。食事にもデザートにも合わせてお楽しみ頂けます。

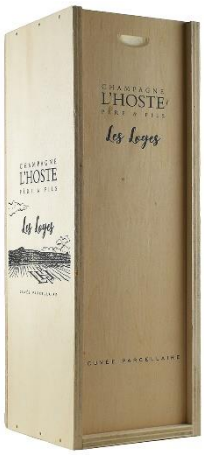
品種：Chardonnay 100%
タイプ：白泡　　ドザージュ：7g/L
ビンテージ：2018
バーコード：3594940000024
ケース入数：750ml×6
商品コード：LHMS18
小売価格：¥10,000（税抜）

レ・ロージュ・キュヴェ・パルセレール

○ Les Loges Cuvee Parcellaire

もっとも古い樹齢55年の優良区画「レ・ロージュ」のシャルドネのみを使用したブラン・ド・ブラン。48ヶ月の瓶内熟成。はちみつ、レモン、オリエンタルスパイスなど複雑な要素が、滑らかに溶け込んでいます。2022年の「メイユール・シャルドネ・デュ・モンド」コンテストで、世界のシャルドネトップ10のひとつに選出されました。

品種：Chardonnay 100%
タイプ：白泡　　ドザージュ：3.5g/L
ビンテージ：NV
バーコード：3594940000529
ケース入数：750ml×6
商品コード：LHLLNV
小売価格：¥13,000（税抜）



レ・ロージュ・キュヴェ・パルセレール

○ Les Loges Cuvee Parcellaire （BOX入り）

もっとも古い樹齢55年の優良区画「レ・ロージュ」のシャルドネのみを使用したブラン・ド・ブラン。48ヶ月の瓶内熟成。はちみつ、レモン、オリエンタルスパイスなど複雑な要素が、滑らかに溶け込んでいます。2022年の「メイユール・シャルドネ・デュ・モンド」コンテストで、世界のシャルドネトップ10のひとつに選出されました。

品種：Chardonnay 100%
タイプ：白泡　　ドザージュ：3.5g/L
ビンテージ：NV
バーコード：MG 3594940123402
ケース入数：1500ml×1（BOX入り）
商品コード：LHLLNVM
小売価格：¥38,000（1500ml,税抜）

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 新橋2丁目MTビル2F TEL.03-3539-5415 FAX.03-3539-5472

FIC Wine