

CANARD DUCHÈNE

| フランス シャンパーニュ | カナールデュシェーヌ

”マリッジシャンパーニュ”の愛称で知られる
フランスの国民的シャンパーニュメゾン



フランス国内SM販売本数第2位、歴史のある名門シャンパーニュメゾン

メゾンは1868年創設。

樽職人のヴィクトル・カナールと、ブドウ栽培農家の娘レオニー・デュシェーヌ、
両家の名を冠した“マリッジ・シャンパーニュ”カナール・デュシェーヌの
歴史が始まりました。

1890年、二人の息子エドモンドがロシアへの販路を開拓。その品質が認められ、
皇帝ニコライ2世の御用達となり、ロマノフ王朝の紋章である「双頭の鷲と冠」をカ
ナール・デュシェーヌのエンブレムに採用することが許可されました。

又、ナポレオンの騎兵隊が、シャンパーニュのコルクをボトルの口ごと剣で開ける勝
利を祝った伝統的な儀式「サブラージュ」を後世に伝えたいという思いを込めて、剣
(サーブル) も、エンブレムに加えられています。

創業以来、ピノ・ノワールの銘醸地であるモンターニュ・ド・ランス自然公園の中
にあるリュード村にメゾンを構え、そのシャンパーニュは、きめ細やかな酸と充分なミ
ネラルがあり、きれいな透明感と伸びやかさを備えた個性が感じられます。

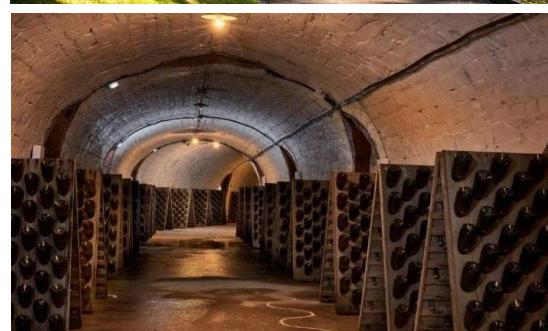
フランスでは小売り販売数 第二位、生産量第10位と国を代表するメゾンです。

醸造所長=Chef de Caveのシンシア・フォシエ氏

カナールデュシェーヌの10代目かつ史上初の女性最高醸造責任者。
醸造学の国家資格を取得後、ランス大学で技術を磨き、カナ
ールデュシェーヌで前責任者のローラン・フェドウ氏と5年間を共
にして、カナールデュシェーヌらしいフルーティさとフレッシュ
さ、香りを表現できる術を会得しました。



CANARD-DUCHÈNE
CHAMPAGNE





ICONIC LEONIE BRUT

アイコニック レオニー ブリュット



創業者レオニー・デュシェーヌに敬意を表したキュベ。

カナールデュシェーヌの最もスタンダードなシャンパーニュでありながら、愛飲家を満足させる熟成感と複雑さを併せ持つ。

使用されているピノノワールとピノムニエは最低3年の熟成を経て、主張のはっきりとしたストラクチャーと豊かさが生み出す。

テイスティングコメント

第一印象は非常にエレガント。淡いゴールド色をしていてトロピカルフルーツ、ドライフラワー、ジンジャーブレッドの香りがする。

パイナップルのコンフィ（煮込み）や、ほんのりとしたスパイシーさ、トーストの味わいを楽しめる。

アスパラガスのハーブバター添え、スズキなどの白身魚、チキンのクリーム煮との相性が良い。

希望小売価格：¥7,000円（税抜）

テロワール

ヴィルヌーヴとヴェルテュの
ブルミエクリュ（1級畠）

アッサンブラーージュ

ピノノワール 50%
ピノムニエ 25%
シャルドネ 25%

熟成：最低3年

残糖度：7g / 1



V 2012

V 2012

創業者ヴィクトール・カナールに敬意を表し、醸造所長ローラン・フェドゥが創立150周年をお祝いするために選別したブドウを使用したフラッグシップキュベ

2012年は豊富な雨量と太陽光に恵まれ、最高品質のブドウの育成・収穫となった。10年にも及ぶセラーでの熟成が、他のシャンパーニュとは一線を画す完璧なまでの熟成と複雑味を生み出した。

テイスティングコメント

ブリオッシュやミラベル（仏北東部で収穫されるスマモの一種）、続いてラズベリーのアロマやシダーの香り。

ミネラル感と適度なソルティーさが合いまった骨格が、美しいフレッシュさを演出する。

柑橘系のフルーツと合わせた帆立のカルパッチョ、また熟成度の高いチーズとの相性が抜群。

テロワール

グランドクリュ、ブルミエクリュを含む19のクリュ。

アッサンブラーージュ
ピノノワール 75%
ピノムニエ 25%

熟成：10年

残糖度：0g / 1

希望小売価格：¥16,000円（税抜）