



二つを結ぶ、マリッジ・シャンパーニュ。

# Canard-Duchêne

カナル・デュシェーヌ FRANCE / Champagne

ヨーロッパの歴史とともに歩むシャンパーニュ。

1868年、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、二人の愛が結んだ両家の名を冠した“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「双頭の鷺と冠」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 Cork 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。

豊かな自然との調和を信念に。

1868年の創業以来、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、優れた歴史と伝統を受け継ぎ、豊かな自然との調和を信念としたシャンパーニュ造りを行っています。

モンターニュ・ド・ランス自然公園は700万年以上の歳月を経て進化してきたユニークなテロワール。

日照の恩恵を最大限に受ける丘陵地の斜面、白亜石灰質の土壤に広がる畑。そこはピノ・ノワールの銘醸地。

カナール・デュシェーヌのシャンパーニュは、きめ細やかな酸と十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。



CHAMPAGNE  
Canard-Duchêne

MAISON FONDÉE EN 1868  
FRANCE

ONIE  
À LUDES  
LA MONTAGNE DE REIMS



35235

**CUVÉE LÉONIE  
BRUT**

キュヴェ・レオニー プリュエット

シャンパーニュ

6

辛口

750ml

カナール・デュシェーヌのスタイルを代表するシャンパーニュ。36 カ月という長い熟成を経て、主であるピノ・ノワールは豊潤さを増す。リザーブワインを 25%ブレンドし複雑さも。パールゴールドの輝き、完熟バイナップルのアロマ。上品な酸としっかりとしたミネラルが支える、ボディの厚みと濃とした清々しさが愉しめる。

¥6,000

ピノ・ノワール 50%  
ピノ・ムニエ 25%  
シャルドネ 25%

4940015352359



35243

**CUVÉE LÉONIE  
BRUT ROSÉ**

キュヴェ・レオニー プリュエット・ロゼ

シャンパーニュ

6

辛口

750ml

レオニー夫人のやさしさと気品を受け継ぐロゼ。36 カ月の熟成により、引き立つピノ・ノワールの豊かさ。淡いサーモンピンク色に、摘みたてのイチゴのアロマと爽やかな酸。やわらかなタンニンとデリケートでスムーズな心地良さは、大切な人との美しい瞬間に花を添える。

¥8,000

ピノ・ノワール 50%  
ピノ・ムニエ 25%、シャルドネ 25%  
※ ピノ・ノワールから造られる赤ワインを約 10%ブレンド

4940015352434



35458

**PARCELLE 181  
EXTRA BRUT**

パーセル 181 エクストラ プリュエット

シャンパーニュ

6

辛口

750ml

有機栽培のシャルドネを主体につくられるオーガニック・シャンパーニュ。淡いゴールドデンイエロー、もぎたてレモンのアロマ。ドサージュ極少量のエクストラ・プリュットに仕立て、自然そのものを味わう充実感。爽快さと熟成感の完璧なバランスをナチュラルに楽しむ個性豊かな逸品。

¥8,000

シャルドネ 50%  
ピノ・ノワール 40%  
ピノ・ムニエ 10%

4940015354582

**CUVÉE LÉONIE BRUT HALF**

35233

キュヴェ・レオニー プリュエット ハーフ

シャンパーニュ

¥3,500

辛口

375ml

ピノ・ノワール 50%  
ピノ・ムニエ 25%  
シャルドネ 25%

4940015352335



**CHARLES VII  
BLANC DE BLANCS**

35460

シャルル 7世 ブランドブラン

シャンパーニュ

6

辛口

750ml

グラン・クリュとプルミエ・クリュからの選ばれしシャルドネのみからつくられるブランド・ブラン。煌めくパールゴールド、繊細な泡立ち、洋梨やライチのアロマ。じっくりと約 48 カ月、セラーで熟成される。果実味と酸、ミネラルのバランスがこの上なく素晴らしい。シルキーで滑らか、上品さと力強さが奏でる至極のハーモニーが愉しめる。

¥10,000

シャルドネ 100%

4940015354605



**CHARLES VII  
SMOOTH ROSÉ**

35463

シャルル 7世 スムース ロゼ

シャンパーニュ

6

中辛口

750ml

カナル・デュシェヌが魅惑でスタイリッシュな世界を彩る「スムース・ロゼ」。シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエが織りなす艶めくライトピンク色。その奥に沸き立つ極細やかな泡立ち。ほのかに甘いラズベリーの香りにつつまれる高貴な歓喜と誘惑のシャンパーニュ。

¥10,000

シャルドネ 59%、ピノ・ノワール 21%

ピノ・ムニエ 20%

※ピノ・ノワールから造られる赤ワインを約 10%ブレンド

4940015354636



**AUTHENTIC  
BRUT**

35500

オーセンティック ブリュット

シャンパーニュ

6

辛口

750ml

大切な人とかけがえのないひとときを。緑がかったペールイエロー。柑橘類や白い花を想わせる香り。30 カ月の熟成と芸術的なアッサンブラージュ。洗練されたフレッシュさが光る正統派。

¥6,000

ピノ・ノワール 45%

ピノ・ムニエ 35%

シャルドネ 20%

4940015355008

**AUTHENTIC BRUT HALF**

35467

オーセンティック ブリュット ハーフ

シャンパーニュ

¥3,500

辛口

375ml

ピノ・ノワール 45%

ピノ・ムニエ 35%

シャルドネ 20%

4940015354674



## ローノワ ペール エ フィス LAUNOIS PERE ET FILS

シャルドネの聖地、コート・デ・ブラン地区で最もエレガントでミネラルに溢れ、長命なシャンパーニュを産み出すル・メニル・シュル・オジェ村。この地で1872年に創業したRM、ローノワ・ペール・エ・フィスは、2008年にメゾン継承したセヴェリーヌとキャロリーヌ姉妹で8代目という長い歴史を誇ります。先代であり姉妹の父であるベルナール・ローノワの下で大きく発展を遂げ、栽培及び醸造は、今でもベルナールと共に進んでいます。所有する畑面積は30haで、うち約20haをグラン・クリュであるル・メニル・シュル・オジェ村とオジェ村に、約4.5haをクラマン村に、残りがコート・ド・セザンヌに所有しており、厳格なリュット・レゾネを実践。ミネラルの風味を美しく表現したいというポリシーを持つローノワは、メニルのシャルドネを持つ卓越した酸とミネラルから最高のエレガンスを表現しています。フランスとベルギーを中心とした愛好家、フランス国内のワインショップ、レストランを多く顧客に抱え、輸出されるのは30%程度という稀少なシャンパーニュです。

11162

### ブランド ブラン ヴーヴ クレモンヌ

BLANC DE BLANCS  
VEUVE CLEMENCE  
シャンパーニュ

12 辛口 750ml

グランクリュ100%のブラン・ド・ブラン。リンゴや柑橘系を思わせる酸味を感じることができ、バランスの取れたエレガントなシャンパーニュです。



¥6,500  
シャルドネ

4940015111628

11161

### ロゼ ヴァレンティヌ

ROSE VALENTINE

シャンパーニュ

6 辛口 750ml

このワインは、100%ピノ・ノワールでつくられています。酸味のバランスもよく、フランポアーズなどの赤いベリー系を思わせるロゼシャンパーニュです。



¥7,000  
ピノ・ノワール

4940015111611

35457

限定品

### ブランド ブラン スペシャルクラブ

BLANC DE BLANC  
SPECIAL CLUB  
シャンパーニュ

6 辛口 750ml

グランクリュ100%のシャルドネを使用しています。青リンゴやハチミツの風味が感じられる風味豊かなシャンパーニュです。



¥10,000  
シャルドネ

2008  
4940015354575



## アンリ グートルブ HENRI GOUTORBE

アンリ・グートルブは、アイ村に拠る家族経営のRMで、1940年後半からシャンパーニュの生産を始めています。第一次世界大戦終了後、ペリエ・ジュエの栽培管理を行っていたエミール・グートルブが苗木家を始め、それが成功するに従い、幾つかの畑を購入。息子のアンリ・グートルブが苗木家を続けながら、シャンパーニュの元話を開始しました。1970年にアンリの息子であるルネ・グートルブがドメーヌを引き継ぐとワイナリーの近代化、畑の拡大に着手し、現在はルネの息子であるエティエンヌ・グートルブがドメーヌを継承しています。畑はグラン・クリュのアイの6haを中心に、現在は25haを所有しています。グートルブ家は現在も苗木家を続けており、大手メゾンから栽培農家まで多くの顧客を抱え、シャンパーニュ地方に於いて重要な役割を果たしています。ラインナップの中でもシャンパーニュ・スペシャル・クラブは別格の品質を誇ります。

11157

### キュヴェ トラディション ブリュット

CUVEE TRADITION  
BRUT  
シャンパーニュ

12 辛口 750ml

毎年同品質の水準を保つために、リザーブワインを15%加えています。瓶内二次発酵後、カーヴで最低でも3年間寝かせます。グレープフルーツや金木犀の香りがして味わいに深みがある辛口シャンパーニュ。



¥5,300  
ピノ・ノワール 70%  
シャルドネ 25%  
ピノ・ムニエ 5%

4940015111574

11158

### キュヴェ プレステージュ ブルミエクリュ ブリュット

CUVEE PRESTIGE  
BLANC DE BLANCS  
GRAND CRU  
シャンパーニュ

12 辛口 750ml

リザーブワインを15%加えています。瓶内二次発酵後、カーヴではキュヴェ・トラディションより長めに寝かせます。柑橘類の良好な酸味、グレープフルーツの心地よい苦味が感じられるスマートなシャンパーニュ。



¥6,300  
ピノ・ノワール 70%  
シャルドネ 25%  
ピノ・ムニエ 5%

4940015111581

28146

### ロゼ ブリュット グラン クリュ

ROSE BRUT  
GRAND CRU  
シャンパーニュ

12 辛口 750ml

グラン・クリュ アイのピノ・ノワール75%、シャルドネ25%のロゼ。アイのピノ・ノワールから造られた赤ワインを12%ブレンド。ピュアでチャーミングな赤スグリやチェリーの豊かなフレーバーがあります。



¥7,400  
ピノ・ノワール 75%  
シャルドネ 25%

4940015281468

28141

### ブランド ノワール グラン クリュ

BRANC DE NOIR  
GRAND CRU  
シャンパーニュ

12 辛口 750ml

永続的で繊細な泡。長く続く豊かで繊細な泡。蜂蜜やカラメルの官能的で寛大な香り。ブラックベリー、ラズベリー、シナモン、白コショウなど微かなスパイスのニュアンス。



¥8,000  
ピノ・ノワール

4940015281413

43421

限定品

### キュヴェ ミレジム スペシャルクラブ アネ

SPECIAL CLUB  
シャンパーニュ

6 辛口 750ml

グランクリュ・アイ産のブドウ100%。ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%。ボリューム感のある、しっかりとしたボディ。上品で柔らかい酸味にリンゴ、ハチミツなどの風味が加わる豊かなヴァンテージ・シャンパーニュです。



¥10,000  
ピノ・ノワール 70%  
シャルドネ 30%

2006  
4940015434215



## タルラン TARLANT

1687年ピエール・タルランは、第一人者としてアイ村でブドウ栽培を始めました。それは、ベネディクト会の修道士である、ドン・ペリニョンがシャンパーニュ造りの基本を築いた17世紀後半と同時期にあたります。その後、ミシェル・タルランが引き継ぎ、ブドウ栽培家としてのタルラン家を発展させました。現在は、マダムの方ジャン・マリー、息子のブワの4世代の家族経営のレコルトン・マニピュランです。

7060 在庫お問い合わせ下さい

### トラディショナル ブリュット TRADITIONAL BRUT

シャンパーニュ

12 辛口 750ml

土壌は石灰質が主体で、ピノ・ノワール56%、ピノ・ムニエ39%、シャルドネ5%のブドウ。熟した果実、アプリコット、煎ったアーモンドの心地良いブーケを醸し出しており、しっかりと、力強い味わい、生き生きとした余韻が楽しめます。

¥8,500

ピノ・ノワール 56%  
ピノ・ムニエ 39%  
シャルドネ 5%



4940015070604

7063 在庫お問い合わせ下さい

### ロゼ ブリュット ROSE BRUT

シャンパーニュ

12 辛口 750ml

土壌は石灰と砂質主体で、シャルドネ50%、ピノ・ノワール44%、ピノ・ムニエ 6%のブドウ。ピンクの花びらの様な色合いで、洗練とした泡立ち、スパイスやチェストナッツ、イチゴなどの華やかなブーケのある、きれいなロゼです。

¥9,000

シャルドネ 50%  
ピノ・ノワール 44%  
ピノ・ムニエ 6%



4940015070635

72546 在庫お問い合わせ下さい

### タルラン ゼロ ブリュット ナチュラル

TARLANT ZERO  
BRUT NATURE  
シャンパーニュ

12 辛口 750ml

エレガントなノーズ、アロマティックなフィネス、ミネラル感があります。マロラクティック発酵なし。ドザージュ量はゼロ。

¥8,500

シャルドネ1/3  
ピノ・ノワール1/3  
ピノ・ムニエ1/3



4940015725467

41752 在庫お問い合わせ下さい

### キュヴェ ルイ ブリュット ナチュラル

CUVEE LOUIS  
BRUT NATURE  
シャンパーニュ

12 辛口 750ml

土壌は石灰質が主体、ステンレスタンクで発酵、マロラクティック発酵は行いません。エレガントなノーズ、アロマティックなフィネス、ミネラル感もあり、ナツティな風味に豊かな果実味が楽しめます。

¥14,000

シャルドネ 50%  
ピノ・ノワール 50%



4940015417522



52206

### フランソワ モンタン ブリュット

FRANCOIS MONTAND  
BRUT

ヴァン ムスー

12 辛口 750ml

イースティなアロマがあります。シャンパーニュ方式でつくられる、クリアな泡立ちの辛口スパークリングワインです。

¥1,700

コロナール  
ユニ・ブラン  
シャルドネ



3263286318000

52207

### フランソワ モンタン ドゥミ セック

FRANCOIS MONTAND  
DEMI SEC

ヴァン ムスー

12 中甘口 750ml

ほのかな甘さが楽しめる、フレッシュ&フルーティなスパークリングワインです。ドゥミセックは中甘口〜中辛口の味わいが楽しめます。口当たりがよく、非常に飲みやすいので女性にも人気があります。

¥1,700

コロナール  
ユニ・ブラン  
シャルドネ



3570599004163

52208

### フランソワ モンタン ブリュット ハーフ

FRANCOIS MONTAND BRUT HALF

ヴァン ムスー

12 辛口 375ml

コロナール  
ユニ・ブラン  
シャルドネ

¥1,250

59634

### ピエルラン ヴァンムスー ブリュット

PIERLANT  
VINS MOUSSEUX BRUT

ヴァン ムスー

6 辛口 750ml

ピエルラン・ヴァンムスー・ブリュットは、のど越しのよいきれいな泡立ちで、軽やかな味わいです。

¥1,350

ユニ・ブラン  
アイレン



4940015596340