



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 de Loire クレマン・ド・ロワール

「エレガント、軽やかな口当たり」 ドメヌ・ド・テール・ブリュヌ

ロワールらしく、軽やかな味わいのクレマンです。エレガントな味わいは季節やシチュエーションを問わず気軽に楽しめます。アペリティフや軽いお食事と合わせて。

【ドメヌ・ド・テール・ブリュヌ】ロワール地方アンジュ・ソーミュール地区の造り手です。トレーサビリティの強化に取り組み、クレマン・ド・ロワールも含めて、全て自社の敷地内で醸造からボトルリングまで行っています。



Cremant d'Alsace クレマン・ダルザス

「フレッシュさと華やかな果実味」 マルセル・ユグ

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・ユグ】マルセル・ユグは、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。



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。



Vin Mousseux F.R.V.100 Rose ヴァン・ムスー・エフェルヴェッサン

「ほのかな甘みが心地よい、可憐なロゼ」 ドメヌ・デ・テール・ドレー

ガメイのブドウ本来のほのかな甘味を残して造られる、やや甘口のロゼスパークリングワインです。フレッシュなイチゴを想わせるキュートな果実感が魅力的です。

【ドメヌ・デ・テール・ドレー】当主ジャン・ポール・ブランはボージョレ最南部のシャルネイ村を本拠地として、1970年代から独自の哲学でボージョレワインを造り続けている異色の生産者です。ブルゴーニュ伝統手法で仕上げるガメイとシャルドネは、世界的に高評価を得ています。





Cremant de Loire Domaine de Terrebrune

○ クレマン・ド・ロワール/ドメヌ・ド・テール・ブリュヌ

シャンパーニュ製法。自社で醸造・熟成を行っています。天然酵母を使用し15~18°Cで発酵。瓶内二次発酵後に、最低12ヶ月以上の瓶内熟成を経て出荷されます。残糖は2g/L以下。

品種：Chenin Blanc 40%, Chardonnay 40 %, Grolleau gris 20 %

タイプ：泡白

ビンテージ：NV

バーコード：3344430755114

ケース入数：750ml×12

商品コード：TB01NV

小売価格：OPEN



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ヶ月かけてじ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：¥3,600（税抜）



Cremant d'Alsace Zero Dosage Marcel Hugg

○ クレマン・ダルザス・ゼロ・ドザージュ/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、30ヶ月かけてじっくりと瓶内二次発酵。更に熟成を行った後にリリース。デゴルジュマン時にドザージュは行いません。

品種：Pinot Blanc Auxerrois 42%, Chardonnay 37% Pinot Gris 21%

タイプ：泡白

ビンテージ：2019

バーコード：3328779902002

ケース入数：750ml×6

商品コード：MHZD19

小売価格：¥4,200（税抜）



Cremant du Jura Andre Bonnot

○ クレマン・デュ・ジュラ/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：VB01NV

小売価格：¥3,800（税抜）



Vin Mousseux F.R.V.100 Rose Domaine des Terres Dorées

● ヴァン・ムスー FRV100(エフェルヴェサン) ロゼ/
ドメヌ・デ・テール・ドレー

メトー・ド・アンセストラル製法。アルコール7.5%で、ほのかな甘口。フレッシュなイチゴをの様な果実感。「FRV100（仏語でエフェルヴェサン＝effervescent＝発泡性の）」に由来するネーミング。

品種：Gamay 100%

タイプ：泡ロゼ

ビンテージ：NV

バーコード：3424560130002

ケース入数：750ml×12

商品コード：TDFRNVB

小売価格：OPEN