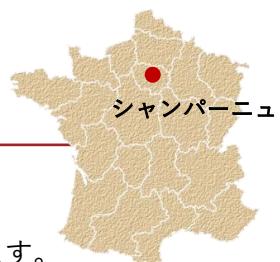




# Champagne Arnaud Moreau



シャンパーニュ・アルノー・モロー  
Champagne



モンターニュ・ド・ランスで、3世代にわたりシャンパーニュ造りに携わる家族経営の生産者です。4ヘクタールの所有畠は大部分がブジイ村にあり、一部はアンボネイ村に位置しています。いずれも“グラン・クリュ”に格付けされています。



## 伝統と革新が息づく「グラン・クリュ」の造り手

モロ一家は3世代にわたり、ブドウ栽培とシャンパーニュ造りに情熱を注いでいた生産者です。モンターニュ・ド・ランスの南斜面に位置する自社畠は、すべてがシャンパーニュの中でも最高格付けである「グラン・クリュ（100%）」に分類されています。ブジイやアンボネイといった名高いテロワールから生まれるブドウは、豊かな果実味とともに、この土地ならではの個性をしっかりとワインに映し出しています。

現当主のアルノー・モローは、元々はエンジニアとしてキャリアを積んだ異色の経歴の持ち主です。2007年にドメーヌを継ぐために家業へ戻り、運営を一から学び直しました。家族の伝統を大切に継承すると同時に、自身の感性とワイン以外の世界から得たインスピレーションを融合させ、新たなキュヴェを創造しました。2015年末にはドメーヌ名を「シャンパーニュ・アルノー・モロー」と改め、さらなる進化を遂げています。



## 「ブジイ」の力強くエレガントなピノ・ノワール



ブジイは、名高い「モンターニュ・ド・ランス」の南斜面に位置するグラン・クリュの村です。中世の時代から高く評価されており、産するすべてのシャンパーニュが「グラン・クリュ」として格付けられています。

畠はほぼすべてが南向き斜面に広がり、主にピノ・ノワールが植えられています。この理想的な日照条件により、ブジイ、アイ、アンボネイは、シャンパーニュ地方でも特に力強く、骨格のあるピノ・ノワールを生み出す産地として知られています。

畠の大部分はピノ・ノワールで占められ、ブジイのテロワールでその個性を最大限に発揮します。栽培はリュット・レゾネ（減農薬栽培）を実践し、薬剤の使用を極力抑えています。収穫はすべて手摘みで行い、果実を傷つけないよう小型のケースで運搬します。醸造はブジイの協同組合の設備を使用して行われ、アルノーが自身のキュヴェの全工程を監督しています。セラーでは、家族代々受け継がれてきた伝統的な手法を忠実に守り続けています。

## ハイブランドやスポーツクラブとのパートナーシップ

アルノー・モローは、世界的ブランドやスポーツクラブとの関わりを通じて、シャンパーニュの“文化”と“価値”を伝える役割も重視しています。

ランスのアイスホッケークラブ「Phénix de Reims」のパートナー企業として、試合時のVIPルームやイベントにシャンパーニュを提供しています。また、世界的に有名なジュエリーブランド「カルティエ」のVIP向けイベントのシャンパーニュとして選ばれています。洗練されたラグジュアリー空間で、その品質とエレガンスは高く評価されています。

スポーツやラグジュアリーとシャンパーニュの融合を通じて、ファンやゲストに特別な体験を届けています。

PARTENAIRE  
ARNAUD MOREAU





グラン・クリュ・トラディション

○ Grand Cru Tradition

ブザイの南向きのグラン・クリュ畠（標高150～200m）  
平均樹齢40年のブドウを使用。チョークおよび粘土石灰質土壤。ブドウは縦型プレス機で丁寧に圧搾。リザーブ比率は30%。瓶内熟成15ヶ月。丸みと力強さを併せ持ち、果実味とミネラルのバランスに優れた味わい。繊細な泡が心地よく、長い余韻が続きます。アペリティフのほか、クリームソースの鶏料理や牡蠣との相性も抜群です。

品種：Pinot Noir 70%、Chardonnay 30%

タイプ：白泡 ドザージュ：6g/L

ビンテージ：NV

バーコード：3760093303361

ケース入数：750ml×6

商品コード：AMGCNV

小売価格：¥9,800 (税抜)