

La Côte aux Enfants Champagne 2014

ラ・コート・オー・ザンファン シャンパーニュ

ボランジェの歴史的意義と共にアイ村の
唯一無二の畑から生まれる卓越した
ヴィンテージ シャンパーニュ

生産

セパージュ：ラ・コート・オー・ザンファンの畑から収穫された、グランクリュ
のピノ・ノワール 100%、一番搾りのみを使用、古いオーク樽で発酵

ボランジェは良いブドウができたときのみヴィンテージシャンパーニュをリ
リースします。2014 ヴィンテージは緻密で複雑味を持つプレステージシャ
ンパーニュです。

熟成：天然コルクで栓をした瓶内で、シャンパーニュ AOP の法規制で定め
られた熟成期間の 2 倍以上の贅沢な時間をかけて熟成。

ドサージュ：ブリュット、6g/L

北西部に位置するわずか

2 ヘクタールのモノポール畑から収穫

テイスティング

外観：イエローゴールド

香り：ブリオッシュ、フレッシュクリームからマジパンの香りへ美しく変貌
を遂げます。グラスの中で広がるアカシアの蜂蜜やフルーツペースト香が秀
逸。

味わい：ふくよかなテクスチャー、クリーミーさが口の中に広がります。ロー
ストしたヘーゼルナッツ、ドライフルーツやカリンのジャムの繊細な風味が
調和し、チョコレートのようなフィニッシュ。フレッシュさと、生き生きと
した酸味が特徴で、卓越した複雑さを生み出します。

フード・ペアリング

仔牛の海藻塩のクラスト包み、赤小豆のチリソース添え

黒オリーブオイル、レモン、スパイスでマリネした手長エビのグリル

楽しみ方

ラ・コート・オー・ザンファンのユニークなスタイルや香りを存分にご堪能
いただくには、8℃～10℃が最適です。今すぐ抜栓しても、さらに熟成させ
てもお楽しみいただけます。

歴史

1829 年の創業以来、ボランジェはシャンパーニュのテロワールを完璧に近い
状態で表現するために注力し、そのアイデンティティはメゾンが造るワイン
に明確に体现されています。

たゆまざるリサーチとイノベーションにより、ボランジェはアイ村に位置す
るラ・コート・オー・ザンファンのブドウ畑の様々な特徴を熟知しています。
その伝説的な畑は、1926～34 年の間、ジャック・ボランジェの不屈の努力
により築かれました。

長い年月を経てこのブドウ畑のポテンシャルに気づいたメゾンは、ピノ・ノ
ワール 100% のヴィンテージシャンパーニュを造るという大志を抱きました。
使用するブドウは北西部の丘、ラ・コート・オー・ザンファン。知る人ぞ知
る畑より収穫されたものです。

ラ・コート・オー・ザンファン シャンパーニュはボランジェ初の単一区画（シ
ングルプロット）キュヴェとなります。プレステージ・シャンパーニュを求
める愛好家にとって、この偉大なるシャンパーニュとの出逢いは、壮大な感
動体験として語り継がれることでしょう。



希望小売価格：¥ 230,000（税抜）