



幻のグラン・メゾン・シャンパーニュ



コント・オードワン・ド・ダンピエール

フランスエリゼ宮（大統領府）のワインセラー、マティニョン（首相府）、
上院、国会など重要なシーンで親しまれています





コント・オードワン・ド・ダンピエール



France

ダンピエール伯爵家

主にコニャック地方を拠点とする、フランスでも700年以上にわたる歴史を持つ有数の伯爵家がダンピエール家です。

もともとは自家用として造られていたシャンパーニュですが、ミッテラン大統領からエリゼ宮（大統領府）に入れて欲しいという要請があったり、貴族として付き合いがあったスペイン国王ファン・カルロス1世が注文してきたり…

そんなことから少量がヨーロッパの上流階級で流通していたという「幻のシャンパーニュ」でした。

そのシャンパーニュの歴史を紐解くと、遡ることおよそ130年程、現当主オードワンの曾祖父の代にたどり着きます。

当時のダンピエール家当主エマールは、マリー・ボワソ（ボワソ家はいくつもの有名メゾンと親交がありました）との結婚をきっかけに、シャンパーニュ造りの世界に関わることになり、後のダンピエールのシャンパーニュの基礎を築きました。

1880年、彼は自身のシャンパーニュ・メゾンを立ち上げました。

名家との交流の中で学んだノウハウ、品質を追求する姿勢は、現在まで受継がれています。

もちろん、味わいも素晴らしいことは言うまでもありません。

曾祖父の代からの人脈を生かして、常に特級畑と1級畑の中でも最良の部分を確認します。

「素材が何よりも大切」という強いポリシーから生まれたダンピエール家の家訓に則り、最高の素材を用いたシャンパンだけを仕込みます。



フランス国内でも限られた場所にのみ流通

フランスでは、エリゼ宮（大統領府）のワイン・セラー、マティニョン（首相府）、上院、国会など、重要なシーンで親しまれています。

また、スペイン王宮や42のフランス大使館及び領事館などでも、特別なゲストを招いた正式な晩餐会などでも提供されています。

キュヴェ・プレスティージュ1996と1998はロンドンのハロッズに「10本のプレスティージュシャンパン」の一つとして選ばれました。

フランス国内の名だたるレストランでもオン・リスト！

パリPARIS

ラセル (LASSERRE)

ミシェル・ロスタン (Restaurant MICHEL ROSTANG)

ギ・サヴォワ (GUY SAVOY)

ル・ジョルジュ・サンク (le GEORGE V: フォーシーズンズホテル内)

ビストロ・デュ・ソムリエ フィリップ・フォール・ブラック (le BISTROT DU SOMMELIER Philippe Faure Brac in Paris) など

パリ以外

地元シャンパーニュの5つ星ホテルレ・クレイエール (Les CRAYERES)

オー・クロコディル (Au Crocodile) など

フランス国外

ピエール・ガニャールの運営するレストランロンドンの「スケッチ (SKETCH)」

香港の「マンダリン・オリエンタル」

イタリアの5つ星ホテル「ハスラー (HASSLER)」

「グランドホテル・ヴィラデステ (GRAND HOTEL VILLA D'ESTE)」など



フランス伝統”フィスラージュ”という芸術



フィスラージュという技法は、コルクをボトルに留めておく（シャンパーニュは気圧が高いため、コルク栓を押さえるものがないと、僅かな衝撃でも飛んでしまうことがあります）はるか昔の技法で、熟練を要する難しい技法です。

複雑な結び目でコルクをしっかりとボトルに結わえつけます。
この工程を2度繰り返すことで、上部にキリスト教の象徴である十字が現れます。

1735年に王家から発布された法令によると、
シャンパーニュに封を施す際は、3本の麻紐を一つに縊り合せて強くした
麻紐を使用せねばならない、とされていました。
この伝統は第一次世界大戦まで
すべてのシャンパーニュに適用されていましたが、
その後に見られた針金による方法（現在の留め方）に
よって、次第に見られなくなっていきました。

この失われた伝統技法を受継ぎ、
守り続けているのがダンピエールのシャンパーニュです。





コント・オードワン・ド・ダンピエール



France

[1998] プレスティージュ グラン・クリュ Prestige Grand Cru Ficele

シャルドネ100%のブラン・ド・ブランです。
そのシャルドネはそれぞれアヴィーズ (30%)、
クラマン (35%)、そしてメニル・スュール・オジェ
(35%) と、それぞれグランクリュのものをブレンド
することで完成させます。
その比率は創業以来伝わる、門外不出のダン
ピエール家秘伝のレシピによります。

完璧な温度管理のもとで熟成され、マロラクテ
イック (乳酸) 発酵を行ったものを66%ブレンド
します。

:: 原産国・地域 フランス・シャンパーニュ
:: ヴィンテージ 1998
:: ぶどう品種 シャルドネ 100%
:: タイプ シャンパーニュ (泡)
:: 内容量 750ml
:: 入り数 6本

00000001



[2004] ファミリー・レゼルヴ グラン・クリュ Family Reserve Grand Cru

このキュヴェは、最高のシャルドネ種を生み出す地「コート・デ・ブラン」の中、中でも特に高品質で知られる特級村のものを厳選してブレンドします。
アヴィーズ (50%)、メニル・スュール・オジェ (40%)、クラマン (10%)。

シャルドネ100%のブラン・ド・ブランですが、ダンピエール家のレシピに基づき、長い時間をかけて造ります。

:: 原産国・地域 フランス・シャンパーニュ
:: ヴィンテージ 2004
:: ぶどう品種 シャルドネ 100%
:: タイプ シャンパーニュ (泡)
:: 内容量 750ml
:: 入り数 6本

00000002



[2005] グラン ヴィンテージ Grand Vintage

本来ブレンドの芸術であるシャンパーニュは、様々な年のベースをブレンドして造られます。
しかし、稀に記録的な素晴らしい年のみ、他の年とブレンドせず、その年のぶどうのみで造られるシャンパーニュがあります。

最近では毎年のようにリリースするメゾンも見られますが、ダンピエールではその本来の意味を踏襲し、真に良年とみなされる年にのみ、ヴィンテージ付きのシャンパンを造ります。

これまでリリースされたのは、1980、1983、1985、1988、1990、1995、1996、1998、そして今回の2005です。

シャルドネ35%、ピノワール65%(それぞれアヴィーズ、クラマン、ブジー、アンボネから)

:: 原産国・地域 フランス・シャンパーニュ
:: ヴィンテージ 1998
:: ぶどう品種 シャルドネ 35%、ピノワール 65%
:: タイプ シャンパーニュ (泡)
:: 内容量 750ml
:: 入り数 12本

00000003



[NV] キュヴェ・デ・アンバサダー Cuvée des Ambassadeurs

直訳は「大使たちのキュヴェ」。

"大使"の名にふさわしく、ダンピエールのシャンパーニュをより気軽に、しかしその精粹を味わうための入口ともなるキュヴェ。また、世界に散らばる42のフランス大使館で公式の場に用いられるダンピエールをシンボライズするキュヴェでもあります。ブリュット、ブランド・ブラン、そしてロゼの3種。

■キュヴェ・デ・アンバサダー プルミエ・クリュ (1級)
シャルドネ 50% (コート・デ・ブランより、アヴィーズ、
クラマン、メニル・スュール・オジェ) ピノワール 50%
(ブジー、アンボネ、キュミエール) 00000004

■ロゼ アンバサダー
ダンピエールのロゼで特筆されることは「最初に目で味わうべきもの」という評価。「ヤマウズラの目」の異名を持つ美しい色合いを作り出すために、細心の注意を払います。 00000005

■ブラン・ド・ブラン アンバサダー
その個性を挙げるなら、繊細さ、輝き、そしてエレガンス。シャープな辛口と立ち上る芳香は、アペリティフに最適です。 00000006

:: 原産国・地域 フランス・シャンパーニュ
:: ヴィンテージ NV
:: タイプ シャンパーニュ (泡)
:: 内容量 750ml
:: 入り数 12本

