

# CHAMPAGNE JEAN LAURENT

シャンパーニュ・ジャン・ローラン



伝統に基づいた知識と経験、情熱が込められた  
バランスの良さが光る香り豊かなシャンパーニュ  
「ジャン・ローラン」

## 愛好家にとって価値あるシャンパーニュ

メゾン「ジャン・ローラン」の歴史は、この地方で最も古くから続くブドウ栽培家であり、シャンパーニュ地方でも比較的南寄りの伝統あるコート・デ・バル地区にリュット・レゾネを実践したブドウ畑を所有し、ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%を栽培するレコルタン・マニピュランの生産者です。

収穫は、完熟したブドウのエッセンスを得るため可能な限り遅らせます。

また、カーヴの中で少なくとも3年を過ごし、このゆっくりとした熟成の過程でそれぞれのキュヴェは、最高の品質と個性を出します。

現在では、ジャン・ローランのシャンパーニュは、リッチなアロマと繊細さを兼ね備えたスタイルを確立し、伝統に基づいた知識と経験と、シャンパンを愛する一人としての情熱がこの味わいを造り出しています。

卓越したピノ・ノワールとシャルドネを生み出すシャンパーニュ地方でも比較的南寄りの伝統ある「コート・デ・バル地区」フランス・シャンパーニュ地方のエペルネ駅から直線距離にして100キロ程南にあるコート・デ・バルここは、シャブリ地区のようなキメリジャン質のテロワールを持ち谷の集まりによって浪状に入り組んだ形になった丘陵地です。

このテロワールの特性から、格別ゆたかな香りと風味を持ち熟成するに従って特別なフィネスと果実味がもたらされます。



## 2大評価誌において絶賛！

パーカー95+点生産者！！ ジャン・ローラン



Robert Parker.com	
Article Archive	
Wine Tasting	
THE CHAMPAGNES OF JEAN LAURENT	
Jean Laurent N.V. Champagne Brut Blanc de Blancs	92+
Jean Laurent 1995 Champagne Brut Blanc de Blancs	93+
Jean Laurent N.V. Champagne Brut Blanc de Noirs	93
Jean Laurent 1996 Champagne Brut Blanc de Noirs	95+
Jean Laurent N.V. Champagne Brut Rosé	92
Jean Laurent N.V. Champagne Cuvée 2000 (magnum)	95

ほとんどのキュヴェがパーカー90点以上！！

さらに！！

ブラン・ド・ノワール1996ヴィンテージが

**95+点**

とありえない高得点を獲得！！

ワイン専門誌「ワインスペクテイター」  
でもスタンダード・キュヴェのブラン・ド・ブランが

**92点** と高評価！！

◆スペクテイターコメント◆

「ブリュット・ブラン・ド・ブラン[NV]」

きれいなバランスと味わいの上品なブラン・ド・ブランらしい華やかな香り。フローラルでシトラスやミネラルなどの香りに骨格のしっかりした味わい、後味はハチミツやフルーツキャンディー。

**スタンダードキュヴェの  
シャンパンでこの評価  
「満足度200%！！」**

## Wine Spectator

JEAN LAURENT  
Brut Blanc de Blancs Champagne NV

Score: 92

RETAIL PRICE: \$33  
Region: Champagne

Country: France  
Issue: Nov 15, 2002

Lovely harmony and texture in this elegant, intensely flavored blanc de blancs. Floral, citrus and mineral notes ride the firm structure, leaving a lingering aftertaste of honey and candied fruit. Distinctive. Drink now through 2005. 2,000 cases made -BS



# CHAMPAGNE JEAN LAURENT

					
ワイン名	ブラン・ド・ノワール・ブリュット (BLANC DE NOIRS)	ワイン名	ブラン・ド・ブラン・ブリュット (BLANC DE BLANCS)	ワイン名	ブリュット・ロゼ (BRUT ROSE)
年	NV	年	NV	年	NV
地域	Champagne	地域	Champagne	地域	Champagne
品種	ピノ・ノワール 100%	品種	シャルドネ 100%	品種	ピノ・ノワール 100%
<p>3つの年をブレンド。やや淡い麦わら色。 リンゴ、洋なし、ハチミツ、アプリコットフルーツのコンポート。 酸味はおだやかで、骨格のしっかりとした ボディでバランスも良く飲みごたえのある ピノ・ノワール100%で造られる。 アペリティフとしてはもちろんグリルした肉料理にもよく合います。</p>		<p>3つの年をブレンド。輝きのあるほんのり黄色味を帯びた麦わら色。 柑橘系、ほんのり甘味のあるフルーツ洋なしのコンポート、かりん、綿あめのようなふんわりとした甘いヒロップのような香り。 やや豊かな酸味とシャルドネ100%のブラン・ド・ブランらしい繊細な果実味。 適度なボリューム感と熟した果実の甘みもほんのり感じられる価格以上のポテンシャル持つスタンダードキュヴェ</p>		<p>3つの年をブレンド。輝きのあるやや濃いめの色鮮やかなサーモンピンク。はじめに、フランボワーズのような赤い果実の香り、ピノ・ノワール100%からくるスパイスや土っぽい香りに、キャンディーやイチジクなど次々に甘い香りも出てくる。酸味は程良く、爽やかで飲みやすくアペリティフにも丁度よいロゼシャンパーニュ。小粒の泡も口の中で弾け、料理にも合わせやすい。</p>	



ワイン名	ヴィンテージ・ブラン・ド・ブラン (VINTAGE BLANC DE BLANCS)
年	1999
地域	Champagne
品種	シャルドネ 100%
<p>秀麗たる年にもみ造られるヴィンテージシャンパーニュ。輝きのある黄金色で、熟成した印象を感じられる色調。香りも熟成香がタップリでいて、ブランデーのような印象。ロースト香、ハチミツ、焦がしバター、後から甘いフルーツの香りも。果実味は、凝縮感があり力強くしっかりとした味わいと、シャルドネ100%のブラン・ド・ブランの繊細な味わいも感じられる。熟成したブルゴーニュの白ワインのニュアンスもあり、のみごたえタップリのヴィンテージシャンパーニュ。料理と合わせるといよりは、これだけで十分楽しめる贅沢な逸品。</p>	