ジャン・バルモン JEAN BALMONT

フランス

日本をはじめ、
世界中のワインコンクールで高い評価

ジャン・バルモンは、1969年に創業した家族経営のワイナリーです。バルモン家のワイン造りのポリシーは、フランス内の異なる地域のテロワールを正確に表現し伝えること。南部の温暖な気候から生まれるふっくらとした味わいの赤ワインと、北部の寒暖の差が大きい気候から生まれるすっきりした酸味のある白ワインを、1つのワイナリーで1つのブランドとして提供したことは、バルモン家独自の画期的な商品戦略でした。
1989年、バルモン家は一貫した品質の向上と成長をめざし、家族の資本を半分にし大規模な投資を募りました。これにより醸造設備には最新のシステムが導入され、今や世界有数の規模にまで成長を遂げました。現在、醸造責任者は2名体制になっています。北部のワインを中心としたヴァン・ド・フランスを担当する【セルジュ・デビュッシィ氏】と、ラングドックワインを担当する【ヴィンセント・ウゼ氏】です。2人は情報を共有しジャン・バルモンに共通する華やかさと優雅さを表現しながらも、時に切磋琢磨しジャン・バルモンのブランドを向上させ続けています。ジャン・バルモンは、世界中のワイン品評会で非常に高い評価を獲得し続けています。日本においても【大人向け趣味の雑誌「一個人」：極旨ワイングランプリ頂上ワイン】や【食文化誌「dancyu」：即買い大賞】【ワイン専門誌「ワイン王国」：5ツ星満点評価】等々、多くの賞賛を得ています。

一個人 カベルネ・ソーヴィニヨン

203 本の中から
最高得点を獲得！

dancyu カベルネ・ソーヴィニヨン

「お値打ちの赤ワイン」
即買い大賞受賞！

WINE-WHAT!? ピノ・ノワール

「2,500 円以下ワイン部門」
金賞受賞！

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます

ジャン・バルモン ブラン・ド・ブラン・ブリュット
JEAN BALMONT BLANC DE BLANCS BRUT ［ヴァン・ムスー］

色･タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白泡・辛口・ミディアムボディ	NV	750	11	12	F40-07XX	￥2,100（税込￥2,310）

【品種】ユニブラン アイレン　**【JANコード】**3500610048272

リーズナブルな辛口スパークリングワインの決定版！葡萄は厳選したスペイン産を使用、ワイン造りは最新の設備を整えたボルドー地方南部の醸造所で行っています。味わいは新鮮な果実の風味があふれる辛口。アペリティフのみならず、デザートまで様々な料理と大変よく合います。

ジャン・バルモン シャルドネ
JEAN BALMONT CHARDONNAY VDP ［ヴァン・ド・フランス］

色･タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・辛口・ライトボディ	2022	750	12.5	12	F40-4522	￥2,100（税込￥2,310）

【品種】 シャルドネ 100%　**【JANコード】**3344060020477

火打石を思わせるミネラルの風味とレモン、トロピカルフルーツの特徴的な香りを持ち、しっかりとした酸味と豊かな果実味のバランスがとれた辛口です。ホワイトソースのお料理や生ガキ、帆立バター、お刺身・お寿司、水炊などと大変よく合います。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます

ジャン・バルモンソーヴィニヨン・ブラン
JEAN BALMONT SAUVIGNON BLANC VDP
［ヴァン・ド・フランス］

色･タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・辛口・ライトボディ	2021	750	11.5	12	F40-4621	￥2,100（税込￥2,310）

【品種】 ソーヴィニヨン・ブラン 100%　　**【JANコード】**3344060020460

青々としたハーブの風味と青リンゴを思わせるフレッシュな香りがあり、新鮮な酸味と果実味のバランスが良く、ほのかにコクを残すシャープな印象の辛口タイプ。ハーブを使った白身肉のソテー・グリルや、レモンを絞って美味しいさっぱりとした料理全般に大変よく合います。

ジャン・バルモン カベルネ・ソーヴィニヨン
JEAN BALMONT CABERNET SAUVIGNON VDP
［ペイ・ドック IGP］

色･タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	2021	750	13	12	F40-4121	￥2,100（税込￥2,310）

【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン 100%　　**【JANコード】**3344060020453

ブラックベリーや杉の木を思わせる香りが溶け合い、しっかりしたタンニンと酸味・果物味がある複雑かつたくましい味わいが特徴の重口赤ワインです。焼肉、牛ステーキなど脂のコッテリとした料理、またはマーボー豆腐など刺激のある料理とも大変よく合います。

ジャン・バルモン メルロ　JEAN BALMONT MERLOT VDP
［ペイ・ドック IGP］

色･タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	2021	750	13	12	F40-4221	￥2,100（税込￥2,310）

【品種】 メルロー 100%　　**【JANコード】**3344060020446

フレッシュなブルーベリーやトリュフ、動物的な香りがあり、滑らかな口当たり。豊かな果実味と程よいタンニンのバランスが絶妙な中重口赤ワインです。ハンバーグ・ドミグラスソース系の料理や、すき焼き・照焼きの日本料理等、ふくよかな味わいの料理全般によく合います。

ジャン・バルモン　プレミアム　ピノ・ノワール
JEAN BALMONT PREMIUM PINOT NOIR
［ヴァン・ド・フランス］

色･タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・やや辛口・ミディアムボディ	2021	750	12.5	12	F40-2221	￥2,300（税込￥2,530）

【品種】ピノ・ノワール主体　　**【JANコード】**3176780028224

繊細な風味を損なわないよう、葡萄の収穫は早朝に行われます。厳密な温度管理下で発酵後、数日間オーク材とコンタクトさせ複雑味を出しています。果実味があり酸味が柔らかく、やや軽やかな飲み口のため、少し冷やして飲むのもお勧めです。しっかりとした出汁の効いた和食や鴨など風味のあるお肉とよく合います。