



## シャンパーニュで常にトップ10の規模を誇るワイナリー

G.Hマルテルは1869年に設立されました。所有するラプノー家はフランスのマルヌ出身で、19世紀からワイン、スピリッツ、シャンパンなどの飲料を造ってきました。ワイナリーはエペルネイ村に位置し、シャンパーニュ地方に1級、特級合わせて200ha以上の畑を所有しており、現在6番目に大きなシャンパーニュメーカーとなっています。現在の醸造責任者は4代目となるクリストフ。ワイン造りにコンサルタントは付けず、家族のみで取り組んでいます。2018年には三男のポール・アレクサンドレが学業を終え、醸造に加わっています。土壌はチョークと石灰岩がほとんどで柔らかい土壌です。これによってとても水はけがよく、大陸性気候の過酷な条件でも葡萄に栄養が行き届きます。ワインを心から愛し、常により良い品質に仕上げようと考えています。そのためコント・ド・ラモットに15-20%のレゼルヴワインを用い、さらにノンヴィンテージにも関わらず最低24か月の熟成をさせて品質を向上させています。フランスの諺「忍耐はすべての長所の母だ」こそ、シャンパーニュを造るうえでのモットーとして最高の言葉だと胸に刻んでいます。

※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



### コント・ド・ラモット・ブリュット COMTE DE LAMOTTE BRUT

[AOC シャンパーニュ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白泡・辛口・フルボディ	NV	750	12	6	F81-30XB	¥7,000 (税込 ¥7,700)
【品種】 ピノ・ノワール 55% ピノ・ムニエ25% シャルドネ20%			【JANコード】 3292050330146			

シャンパーニュ地方の高品質な葡萄のみをセレクトして醸造。生産地区はシャンパーニュ地方・エペルネイ村。泡立ちはきめ細かく、白い花の香りとドライアプリコットなどフルーツの香りを思わせます。バランスよくフレッシュで余韻が長いタイプのワインです。



### コント・ド・ラモット・ブリュット ハーフ COMTE DE LAMOTTE BRUT

[AOC シャンパーニュ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白泡・辛口・フルボディ	NV	375	12	6	F81-34XX	¥5,200 (税込 ¥5,720)
【品種】 ピノ・ノワール 55% ピノ・ムニエ25% シャルドネ20%			【JANコード】 3292050330153			

シャンパーニュ地方の高品質な葡萄のみをセレクトして醸造。生産地区はシャンパーニュ地方・エペルネイ村。泡立ちはきめ細かく、白い花の香りとドライアプリコットなどフルーツの香りを思わせます。バランスよくフレッシュで余韻が長いタイプのワインです。



### コント・ド・ラモット・ブリュット・ロゼ COMTE DE LAMOTTE ROSE

[AOC シャンパーニュ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
ロゼ泡・辛口・ミディアムボディ	NV	750	12	6	F81-32XX	¥8,100 (税込 ¥8,910)
【品種】 ピノ・ノワール 41% ピノ・ムニエ36% シャルドネ23%			【JANコード】 3292050304024			

シャンパーニュ地方の高品質な葡萄のみをセレクトして醸造。生産地区はシャンパーニュ地方・エペルネイ村。泡立ちはきめ細かく、白い花の香りとドライアプリコットなどフルーツの香りを思わせます。バランスよくフレッシュで余韻が長いタイプのワインです。