



3代目・女性醸造家が造る伝統のシャンパーニュ

プロワイエ・ジャックマールは家族経営のワイナリーです。1930年に夫婦それぞれのファミリーネームを取って名付けられました。現在は3代目のローレンスが引継ぎ、一族の情熱や伝統を守り続けています。ワイナリーはリュドに位置し、所有する畑は3.5ha。ピノ・ノワールとピノ・ムニエの一級畑と特級畑（リュド、マイイ、ヴィルドマンジュ、ヴェルチュス）を所有しており、シャルドネのみ30年付き合いのある栽培農家から特級畑のものを購入しています。ほとんどの作業は手作業。品質を確かなものにするため、必要なときは間引き作業を行います。毎年厳しいルールを設け、最良の葡萄ができるようにしています。また、葡萄は品種ごとに手摘みで収穫され、費用は惜しまず最初に絞ったベストなジュースのみを使用します。ローレンスはすべての工程に対して細かい気配りをしています。葡萄果汁は発酵の前に1度ではなく2度落ち着かせます。ワインはタンクから別のタンクに移すことで酸素に触れさせ、軽い濾過をします。タンクだけでなく木樽でも熟成させます。ワイン造りには情熱を持って取り組んでおり、ワインを飲んでくれる方にその情熱が伝わってほしい、というのがローレンスの願いです。

※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



マリーワイス・ブリュット MARIE WEISS 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	12.5	12	F81-16XA	¥7,600 (税込¥8,360)
【品種】ピノ・ノワール 51% ピノ・ムニエ22% シャルドネ27%					【JANコード】 3517251209139	

プロワイエ・ジャックマールが造るセカンドブランド。日本とニューヨーク、スペインでのみ流通しています。高品質なりザーブワインをメインに使用。はつらつとした酸にトースト香、バターの香り、バニラの香りがリッチ感を際立たせます。NY星付レストラン「ダニエル」でハウスシャンパンに採用されました。