



## Billecart Salmon Brut Reserve

ビルカール・サルモン ブリュット・リゼルブ

所有者 Jean Roland Billecart

ビルカール・サルモン社は、シャンパーニュ地方マルヌ県、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ(Vallee de la Marne)地区のマレイユ・シュール・アイ村という グラン・クリュ畑 17 村のうちの一つに格付けされている村に位置しています。

ビルカール・サルモン家の歴史は古く、1818 年、ニコラ・フランソワ・ビルカール(Nicolas Francois Billecart)とエリザベス・サルモン(Elisabeth Salmon)の結婚によりこのハウスの歴史が始まりました。ニコラ・フランソワは自社のシャンパーニュを世界各地を旅して売り込み、特にロシアでは大成功を収めました。

今日、ビルカール・サルモン社は、父、ジャン・ローラン・ビルカール(Jean-Roland Billecart)の監視の下、その息子達フランソワ&アントワヌ・ビルカール(Francois & Antoine Billecart)によって運営され、常に高い評価を得ている数少ない家族経営のシャンパンハウスのひとつです。

ビルカール・サルモン社では、ノン・ヴィンテージ(ブリュット・レゼルブ、ブリュット・ロゼ)やブランド・ブラン(白ブドウ品種のみを使用)、ブランド・ノワール(黒ブドウ品種のみを使用)、またヴィンテージ・シャンパンなど多くを生産しています。特にトップ・キュヴェであるキュベ・ニコラ・フランソワ・ビルカールは、グラン・クリュ格付けのピノ・ノワールとシャルドネのみを使用して最高級シャンパーニュを生産しています。

ビルカール・サルモンは、使用する畑 170ha のうち、50ha を所有しており、賃借と残りは信頼ある農家と契約することにより、高品質のブドウからシャンパンを生産しています。

ビルカール・サルモン・ブリュット・レゼルブは、ピノ・ノワール、シャルドネ そしてピノ・ムーにエ種をブレンドして造られています。淡いわら色を帯びた黄色に きれいな細かい泡が続きます。すっきりとした酸に熟した洋なしのアロマ、小さな白い花を思わせるフローラルな香り、これら全体のバランスがうまくまとまり、近づきやすさを感じさせてくれます。

アペリティフとしてはもちろん、お魚やお野菜を中心とした繊細な日本食にも合わせやすいコストパフォーマンスに優れたシャンパーニュであると考えます。

### 参考情報

土壌 白亜質

栽培面積 170ha (自社畑:50ha)

栽培比率 ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムーにエ

s.a.r.l.Trente-Trois

39, rue Huguerie, 33000 Bordeaux, FRANCE Email:33@trente-trois.fr, Tel: +33(0)953459303