

**Billecart Salmon,**  
**Cuvée Nicolas Francois 2000**  
ビルカール・サルモン キュヴェ・ニコラ・フランソワ



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。ビルカール家は 7 代に渡り、現在も素晴らしいシャンパンを造り続けています。

このシャンパーニュは、1964 年に考案され、ニコラ・フランソワの名にちなんで名付けられました。

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・シャンパーニュなどを生産しています。

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ーニュを生産しています。

ビルカール・サルモン・キュベ・ニコラ・フランソワ 2000 は、ビルカール・サルモン社のトップ・キュヴェで、特別にグラン・クリュ格付けのピノ・ノワール 60%とシャルドネ 40%から造られている最高級シャンパーニュです。ゴールドを帯びた黄色に完熟の洋なし、ミラベルなどのフルーツジャムまたトーストの香ばしさを連想させます。しっかりとした泡立ちの中にある、ほのかに感じるミネラル。これらがうまく調和し、しっかりとした味わいの中に、繊細さとの共存を見出せる素晴らしいシャンパーニュであると考えます。アペリティフのみならず、しっかりとした骨格を持つこちらのシャンパーニュには、お魚料理や白身のお肉などとのすばらしいマリージュも期待できる1本です。

#### 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・ムーリエ

s.a.r.l.Trente-Trois

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