



三越伊勢丹リモートショッピングアプリと連動！

Le meilleur Champagne

お取り寄せできる
最高のシャンパン



全然わからなくても大丈夫！
イチから理解できる
シャンパンの魅力

現地取材！
シャンパン14メゾンと
購入できるシャンパンを
徹底紹介



VVE FOURNY & FILS ヴーヴ・フルニ

Map p.82-②



メゾンに入るやいなや、白い石灰石を見せられた。

白いチョークの塊のようなその石は、この地の土壤を表す。

「キュヴェ(畑)をつくるのは一つの芸術作品をつくるのと同じ」

シャルル・フルニ氏は一面に広がるブドウ畑を見ながら語る。

「私はこのテロワールの監督のようなものであり、こここのブドウの表現者です」

国内外から高い評価を得るこのメゾンの真髄を見た気がした。



Text by Sakurako UOZUMI,
Photographs by Shiro MURAMATSU,Vve Fourny&Fils



ノーベル賞の
シャンパードとして採用された
受賞晩餐会にも
採用された
オーガニックに
こだわるメゾン

ノーベル賞受賞晩餐会用の
シャンパードとして採用された
誰しもが人に教えたいけれど、教えたく
ないという、「どつておき」のワインがあ
ると思う。ヴーヴ・フルニはとびきり洗練
された愛好家から好まれる、「どつておき」
のシャンパーニュの一つだ。「私たちは5
世代にわたって、この豊かな土地に根をお
ろしシャンパーニュ造りをしてきました。
私たちの役割で、まるで「土壤」の監督で
あります」というのは、5代目当主のシャル
ル・フルニさん。ほぼ自社畑のブドウのみ
を使って、ワインを醸造している。

ヴーヴ・フルニ社は1856年シャンパ
ーニュの聖地、コート・デ・ブラン地区の
南ヴエルテュ村に創業された。創業者のア
ルベル・フルニの名で始めたメゾンだが、
彼が1950年代に亡くなると、未亡人(ヴ
ーヴ)が引き継ぎヴーヴ・A・フルニと名
前を変更。現在、5代目となるシャルルと
エマニュエル・フルニ兄弟がメゾンの運営
を行っている。

ヴエルテュ村の中心地は、中世の頃は石
壁に囲まれ、その周囲に堀が巡らされてい
た。かつてはノートルダム寺院が所有して
いたという、中世の面影を色濃く残すのど
かな雰囲気の村である。

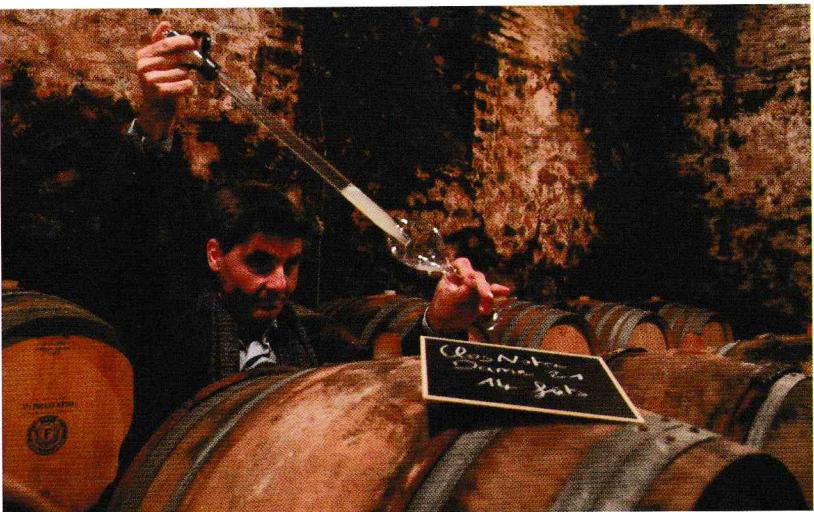
この一帯の土壤は石灰層に覆われた白亜
質で地下500~600メートル深くまで
は石灰土壌が続いている。シャルルさんは
語る。「ワインに使用するブドウは丘陵の
位置や角度によって味が変化するので、日
本のお茶に近いと思います。同じヴエルテ
ュ村とはいっても、それぞれの畑でブドウ
の味は異なり、傾斜の角度、気候、風土、

ノーベル賞受賞晩餐会用の
シャンパードとして採用された
誰しもが人に教えたいけれど、教えたく
ないという、「どつておき」のワインがあ
ると思う。ヴーヴ・フルニはとびきり洗練
された愛好家から好まれる、「どつておき」
のシャンパーニュの一つだ。「私たちは5
世代にわたって、この豊かな土地に根をお
ろしシャンパーニュ造りをしてきました。
私たちの役割で、まるで「土壤」の監督で
あります」というのは、5代目当主のシャル
ル・フルニさん。ほぼ自社畑のブドウのみ
を使って、ワインを醸造している。

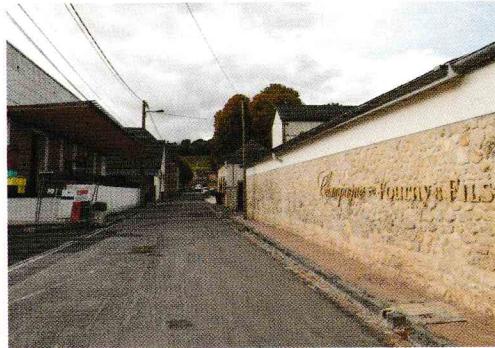
ヴーヴ・フルニ社は1856年シャンパ
ーニュの聖地、コート・デ・ブラン地区の
南ヴエルテュ村に創業された。創業者のア
ルベル・フルニの名で始めたメゾンだが、
彼が1950年代に亡くなると、未亡人(ヴ
ーヴ)が引き継ぎヴーヴ・A・フルニと名
前を変更。現在、5代目となるシャルルと
エマニュエル・フルニ兄弟がメゾンの運営
を行っている。

ヴエルテュ村の中心地は、中世の頃は石
壁に囲まれ、その周囲に堀が巡らされてい
た。かつてはノートルダム寺院が所有して
いたという、中世の面影を色濃く残すのど
かな雰囲気の村である。

この一帯の土壤は石灰層に覆われた白亜
質で地下500~600メートル深くまで
は石灰土壌が続いている。シャルルさんは
語る。「ワインに使用するブドウは丘陵の
位置や角度によって味が変化するので、日
本のお茶に近いと思います。同じヴエルテ
ュ村とはいっても、それぞれの畑でブドウ
の味は異なり、傾斜の角度、気候、風土、



このメゾンの真髄といふべき「クロ・ノートルダム」の一次発酵の状態を丹念にみる。



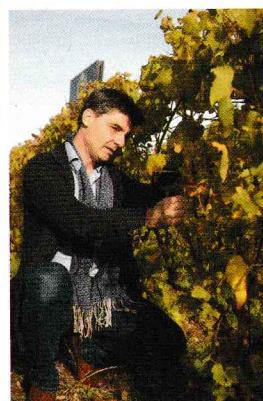
ヴーヴ・フルニは1856年に創業以来、5代続く家族経営の老舗メゾン。



ヴィンテージは通常3年の熟成期間を5年に設定。

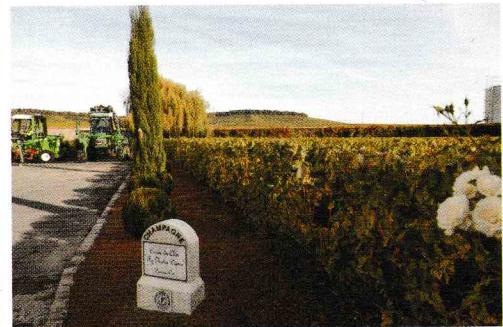


カーヴには80~100万本の極上の逸品が眠っている。右からメゾン当主の兄シャルル、弟エマニュエル・フルニ。名作「クロ・ノートルダム」を生み出す畑は目の前にある。



村の高台まで白亜質の土壤が続き、スponジのように水を蓄えている。

シャルルさんは自社畠の全てのブドウの状態や味を熟知している。



カーヴには80~100万本の極上の逸品が眠っている。右からメゾン当主の兄シャルル、弟エマニュエル・フルニ。名作「クロ・ノートルダム」を生み出す畑は目の前にある。

所有する50ヶ所に及ぶブドウ畑は、すべてブルミエ・クリュ（第一級指定畑）。1995年からは化学肥料を使用しないビオディナミーの栽培法をスタートした。「30年前はフランスでもシャンパン・ニューやいえばお祝い事に飲むイメージしかなく、人々は有名メーカーの商品を選んでいました。当時は、テロワールの話をすると、フランスでも田舎者扱いされ、軽蔑されていたのです。シャンパン・ニュ業界で私たちは有名ではありませんが、イギリスや日本などへの海外輸出によって、まるで逆輸入のような現象が起つたのです。時代の変貌とともに、シャンパン・ニュもワインのように、本質が問われるようになつきました。好奇心が強く、良し悪しを正確に認められる人々は、テロワールを最重視するようになり、職人的なブドウづくりに注目しました。大量生産の対極に位置する私たちの仕事を理解し尊敬してくれ、「ワイン作家」とみなしてくれるようになつたのです」といふまことに至る道程を振り返った。

ここではソフトプレスによって、ピュアで果実味が凝縮した「一番搾り」だけを使用。「一番搾り」は、他の生産者へ供給され、ブドウの皮は薬局やコスメに売つて二次利

土壌の相互作用を熟知しているので、すべての畑のブドウの味も知り尽くしています。枝は長持ちするように幹をガツチリと植えています。樹齢を重ねるごとに深く入り込んだ根は、土壌のミネラル成分を吸収し、熟度の高い、バランスの良いブドウになるからです。白亜質土壌は水を貯蔵する働きがあり、ブドウに適度なミネラル成分を与えます。ここは昔は海であったといい、この土壌でしか発見できない古代生物の化石などが見つかるという。

所持する50ヶ所に及ぶブドウ畑は、すべてブルミエ・クリュ（第一級指定畑）。1995年からは化学肥料を使用しないビオディナミーの栽培法をスタートした。オディナミーの栽培法をスタートした。「30年前はフランスでもシャンパン・ニュといえばお祝い事に飲むイメージしかなく、人々は有名メーカーの商品を選んでいました。当時は、テロワールの話をすると、フランスでも田舎者扱いされ、軽蔑されていたのです。シャンパン・ニュ業界で私たちは有名ではありませんが、イギリスや日本などへの海外輸出によって、まるで逆輸入のような現象が起つたのです。時代の変貌とともに、シャンパン・ニュもワインのように、本質が問われるようになつきました。好奇心が強く、良し悪しを正確に認められる人々は、テロワールを最重視するようになり、職的なブドウづくりに注目しました。大量生産の対極に位置する私たちの仕事を理解し尊敬してくれ、「ワイン作家」とみなしてくれるようになつたのです」といふまことに至る道程を振り返った。

ここではソフトプレスによって、ピュアで果実味が凝縮した「一番搾り」だけを使用。「一番搾り」は、他の生産者へ供給され、ブドウの皮は薬局やコスメに売つて二次利

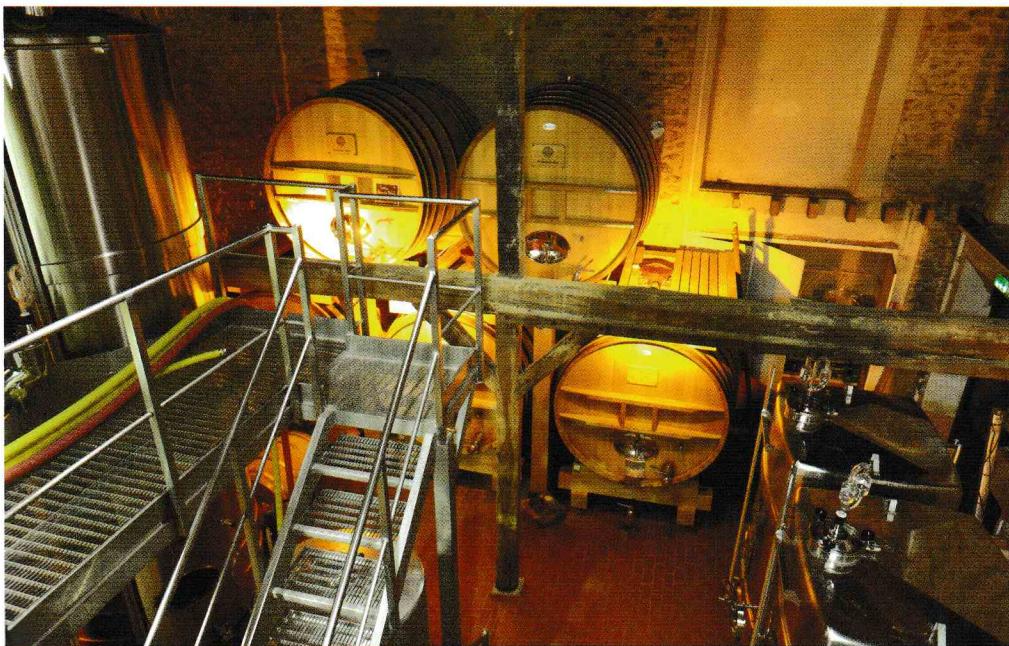
用している。ヴエルテュ村のシャルドネの魅力を語ってくれた。「ヴエルテュ村はコート・デ・ブルゴーニュの最南に面していて、東、南、南西の方角から太陽の光が差し込む抜群のロケーションです。ここで生まれるシャルドネはピュアでミネラル分があつて芳醇。力強く、辛口で自然ですから長期の熟成に耐え、ゼロ・ドザージュにも向いています。テロワールの豊潤さを十分に表現するためにドザージュは1リットルにつき、4~6gに抑えています」

最近の気候変動の影響について

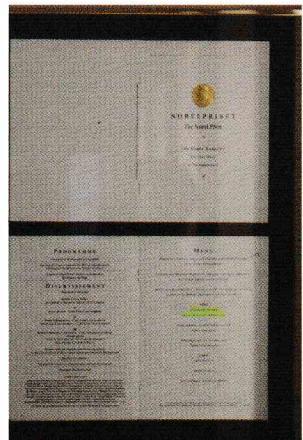
「ワイン造りにとつては長所もあると思つてします。昔は冬がもつと寒く果実の酸味が強かつたので、いま以上に加糖する必要がありました。最近はミネラル成分がたっぷりでブドウがより甘くなつたので、ドザージュを抑えることができます。

そのため10年前からは、ヴィンテージをつけています。過去2年は猛暑でしたが、地下から水分が上がつてくるので、ブドウに十分に水がいき渡りました。逆に今年は降水量が多かつたのですが、石灰がスponジのように水分を吸収し、ブドウの根っこにまで水がいきすぎることはなかつた。これは世界で唯一の現象だと思つています」

フルニ家の一次発酵はステンレスタンクとオーケ樽を品種や年によって使い分けている。瓶詰したら、通常フランスの法律では15ヶ月の熟成期間を定めているが、フルニ家は30ヶ月以上、ヴィンテージも通常3年を5年と長期間寝かせている。そして、このメゾンの真髄ともいべき、單一畠の100%シャルドネで造られる「クロ・ノートルダム」は最低10年は寝かせる。その生産量は年にわざか1000~1200本。多くのワインは市場に出した後、消費



2011年、ノーベル賞受賞晩餐会のメニュー。オマール海老の料理に合わせて、フルニ家の「プラン・ド・ブラン プレミエ・クリュ」が振る舞われた。



ステンレスとオーク樽を使い分ける。ステンレスの場合は酸素の接触ではなく、オーク樽には多少酸化作用がありワクチンのような効果があるという。



地下10mのカーブは創業時に掘ってつくられた。



ドザージュは4~6gと最小限に抑えている。



圧搾では一番搾りの最も良い部分だけを使う。



デゴルジュマン（濾抜き）を手早く行い、ドザージュ（旅立ちのリキュール）する。いよいよ出荷！

収穫前と収穫後ではどちらの方がストレスが多いかとの質問には、こう答えた。
「3月から9月の収穫前は気候や風土、自然を自分たちでは決められないので、状況に応じて反射的に臨機応変に対応するしかないストレスがあります。収穫後はどのようにワイン造りをしていくかに集中できるのでストレスはありません。まるで香水のように、ゆっくりと時間をかけて、それぞれのワインを調合できますから。とはいっても毎年、自然の状況は違いますから、メソッドなどは持たないで挑戦の連続なのです」

2011年度にはノーベル賞の晩餐会にも採用され、英国や、デンマークの王室ではプライベートで愛飲されている。また、コペンハーゲンの三つ星レストラン「ゼラニウム」をはじめ、世界中の気鋭のシェフたちからも注目の的だ。30年前、ビオディナミ栽培に挑んだフルニ兄弟の挑戦が見事に花開いた。

者がカーヴで寝かせることが多いが、ヴィ・フルニでは飲み頃になつたものだけを市場に運んでいる。「だからウチのカーヴには80万から100万本が静かに眠っています」
小規模生産ながらも洗練されたトップクラスのシャンパン造りをするフルニア家、その秘密をこつそり教えてくれた。
「フルニ家のルーツを辿ればイタリア系ですが、私の母はブランドル出身のベルギー人です。よくドイツ人は『厳格で勤勉』なイメージを持たれがちですが、私の母はそれを遥かに超える。脇目もふらず、まっすぐ前だけを向いて突っ走る性格ですから、その一切の妥協を許さない厳格さは、母から譲り受けたのでしょう」

収穫前と収穫後ではどちらの方がストレ

スが多いかとの質問には、こう答えた。

「3月から9月の収穫前は気候や風土、自

然を自分たちでは決められないで、状況

に応じて反射的に臨機応変に対応するしか

ないストレスがあります。収穫後はどのよ

うにワイン造りをしていかに集中できる

のでストレスはありません。まるで香水の

ように、ゆっくりと時間をかけて、それぞ

れのワインを調合できますから。とはい

っても毎年、自然の状況は違いますから、メソッドなどは持たないで挑戦の連続なのです」

2011年度にはノーベル賞の晩餐会に

も採用され、英国や、デンマークの王室で

はプライベートで愛飲されている。また、

コペンハーゲンの三つ星レストラン「ゼラ

ニウム」をはじめ、世界中の気鋭のシェフ

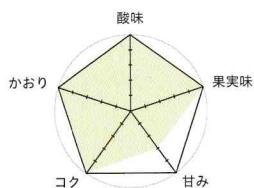
たちからも注目の的だ。30年前、ビオディ

ナミ栽培に挑んだフルニ兄弟の挑戦が見事

Nous connaissons toutes les caractéristiques de chaque parcelle de notre terroir 1er Cru à Grand Cru. Nous interprétons notre terroir (Nous sommes donc interprète) avec notre ressenti. Nous définissons un style personnel et unique d'auteurs. *Hans fond*

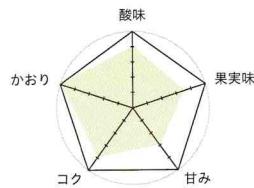
日本語訳：私たちのもつブルミエ・クリュとグラン・クリュのテロワールの各区画の特性を私たちは知り尽くしています。そして演奏家のように、テロワールで感じたエモーションを奏でています。私たちは自らを唯一無二の個人的なスタイルを持つ“作家”であると定義づけています。

シャルル・フルニ



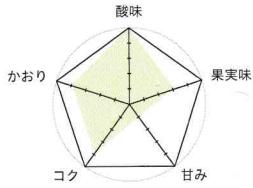
**Monts de Vertus
2013 1er Cru
Extra Brut
ミレジム 2013**

- ◆ブドウ品種：シャルドネ (2013年 100%)
- ◆色／熟成期間：白／5年以上(瓶内熟成)
- ◆ドザージュ：3g/L
- ◆ヴィンテージ
- ◆容量：750ml
- ◆希望小売価格：¥16,500 (税込)
- 斜面の中ほどの不純物の無い白亜質の土壌からとれたシャルドネだけで造られる。ノンフィルター、2013年のブドウのみ。非常にピュアで、ミネラル感と「えん味」(塩辛い)が感じられる。



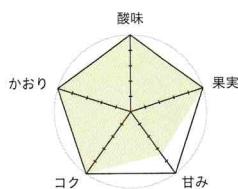
**Grande Réserve
グラン・レゼルヴ**

- ◆ブドウ品種：シャルドネ 80%、ピノ・ノワール 20%
- ◆色／熟成期間：白／30ヶ月(瓶内熟成)
- ◆ドザージュ：6g/L
- ◆ノンヴィンテージ
- ◆容量：750ml
- ◆希望小売価格：¥5,500 (税込)
- ブルミエ・クリュとグラン・クリュの区画のブドウを使用、ブドウの樹齢は約40年。7ヶ月間発酵槽とオーク樽でシェール・リー熟成させてブレンド。3つのヴィンテージを使用し、50%がオーク樽熟成のリザーブワイン。



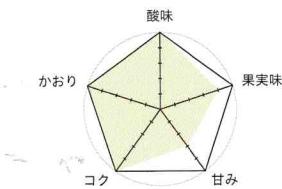
**Brut Nature
Blanc de Blancs
ブリュット・ナチュール
ブラン・ド・ブラン**

- ◆ブドウ品種：シャルドネ 100%
- ◆色／熟成期間：白／3年以上(瓶内熟成)
- ◆ドザージュ：ゼロ
- ◆ノンヴィンテージ
- ◆容量：750ml
- ◆希望小売価格：¥8,800 (税込)
- 石灰層に覆われた白亜質土壤。ヴェルテュ村近く、南と南東に面するモンフェレという小区画の樹齢40年の古樹から。栽培はすべてオーガニック。高品質で凝縮感たっぷりの、リッチで高品質、それでいてシャルドネの爽やかでドライな余韻が長く続く。



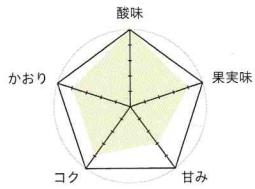
**Clos du
Faubourg
Notre-Dame 2008
クロ・ノートルダム 2008**

- ◆ブドウ品種：シャルドネ 100%
- ◆色／熟成期間：白／約13年(瓶内熟成)
- ◆ドザージュ：3g/L
- ◆ヴィンテージ
- ◆容量：750ml
- ◆希望小売価格：¥25,300 (税込)
- フルニ家の目前の、わずか0.29haの白亜質の土壤と微気候を持つ口からは、年産わずか1,000本～1,200本。2008年は、「太陽の恵み」の年、ふくよかで凝縮、濃厚でフレーティ、グルメ、そしてエレガントなボディ。塩味も感じさせ、煌めくような余韻を残しつつ最後には柑橘系の香り。



**Cuvée "R"
キュヴェ "R"**

- ◆ブドウ品種：シャルドネ (2013年と2014年のミレジム 50%ずつ)
- ◆色／熟成期間：白／6年以上(瓶内熟成)
- ◆ドザージュ：3～4g/L
- ◆マルチヴィンテージ
- ◆容量：750ml
- ◆希望小売価格：¥11,000 (税込)
- 創業者の一人 Roger Fourny のレシピでつくられる“R”は、樹齢50年以上のブルミエ・クリュの畠のブドウをシェール・リー18ヶ月、100%オーク樽で熟成。異なる2つのヴィンテージを1:1でブレンド。華やかでまろやかな味わい。



**Rosé Vinothéque MV13
ロゼ ヴィノテーク MV13**

- ◆ブドウ品種：シャルドネ 60%、ピノ・ノワール 40%
- ◆色／熟成期間：オレンジがかった淡い黄金色／4年以上(瓶内熟成)
- ◆ドザージュ：3～4g/L
- ◆マルチヴィンテージ
- ◆容量：750ml
- ◆希望小売価格：¥11,000 (税込)
- 樹齢40年以上のブルミエ・クリュのシェルドネとピノ・ノワールで醸造、オーク樽で熟成。2013年ヴィンテージが96～98%、2012年と2011年、2009年ヴィンテージをブレンド。ブラッドオレンジのような柔らかく熟した果実のような柑橘系の香り、「えん味」(塩辛い)の辛口。

※商品のマトリックス図は日本の代理店による評価になります

