

CHAMPAGNE



JANISSON & Fils

- in VERZENAY since 1923 -

<ジャニソン エ フィス>

モンターニュ・ド・ランスのVerzenay/ヴェルズネイ村に本拠を置く家族経営のシャンパーニュ・メゾン。9つのグラン・クリュと2つのブルミエ・クリュ、合計9haの自社畑を所有。また契約栽培農家からも高い品質基準を満たすブドウのみを購入し、ヴェルズネイ村にあるメゾンにて醸造を行っている。現当主であるManuel Janisson/マニユエル・ジャニソン氏の祖父Robert Arnould/氏の時代である1923年に、自社で栽培から醸造・販売まで手がけるメゾンを創業。モンターニュ・ド・ランスにあるグラン・クリュの品質の高さと個性を広めるべく、フィネスとエレガンスを備えるシャンパーニュを造り始める。マニユエル氏はその伝統を守り続けている。



現在は当主のManuel氏とその妻、そして3人の子供たちによって畑や栽培の管理、契約農家からのブドウ買い付け、醸造、販売まで全てを行い、安定した高い品質を実現している。

2008年に日本に上陸するまでは、そのほとんどが欧米市場で消費されてきた。2007年には「トラディション・N V」がワインスペクテーター誌で91ポイントを獲得。1998年の世界ソムリエ選手権チャンピオンで、マスターオブワインのマルクス・デル・モネゴ氏がワインコンサルタントを務める、ルフトハンザドイツ航空のラウンジで採用される。また、JALの成田・羽田ファーストクラスラウンジのシャンパンとしても採用される（2011、12～2012、2）等、今後が注目のメゾン。



Champagne Janisson & Fils の主な特徴

- ・他のメゾンに比べ、高い自社畑使用比率
- ・グラン・クリュ産のブドウ使用比率が高く、贅沢な造り
- ・買い付けはブドウの状態で行い、他のメゾンに多く見られる果汁やワインの状態での買い付けはなし
→自社で圧搾を行うことで高品質な果汁が得られ、またSO₂の使用を減らすことが可能となる



輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0012 東京都渋谷区広尾 5-23-5 第一長谷部ビル 5F

TEL : 03-6277-1480 FAX : 03-3224-1481 Email : info@vin-x.jp

