



フランス出張に行ってきました

@2017.09.14→09.20



スタッフ吉野

現地報告レポート

9月より直輸入を始めたシャンパーニュのメゾン、ダミアン・ウーゴのワイナリーを訪問してきました！
ダミアン氏が造るシャンパーニュのこだわりや熱意を受け取ってきました。今回のわいん通信で、この
シャンパーニュについてご紹介いたします！

シャンパーニュ地方エペルネという町で生まれたダミアン氏は、シャンパーニュを生産するメゾンで生
まれ育ちました。大人になり、自ら両親の元から独立し、自分のメゾンを設置しました。ダミアン・
ウーゴのシャンパーニュはエペルネから南にあるコート・デ・ブランやクラマン、シュイイなどの地域にグラ
ンクリュ（特級畑）を持っており、最上のシャルドネが収穫されます。近隣の畑には、モエ・シャンド
ンやドン・ペリニョンのブドウ畑があり、有名なシャンパーニュ・メゾンがこの地域に集まっています。



モエ・シャンドンの畑には
このようなオブジェが。

広大なブドウ畑。
石灰質の土壌が最上の
シャルドネを生み出す。

ダミアン・ウーゴでは年間約5万本生産しています。ブリュット、ロゼ、
ミレジム、ヴィエイユ・ヴィーニュ、ロゼ用の赤ワインが生産され、日本に
は約1万本が日本に輸入されています。

ワイナリーはとても清潔に保たれています。ダミアン曰く、「キレイにして
おくことが美味しいシャンパンができる！」、とのこと。10年近くたった建
物は、いまでも新築のようです。



↑日本にはまだ未輸入のエクストラ・ブリュット
←ワイナリー内 熟成させているワイン達

↓似た者同士の浅沼社長とダミアン氏



クリーミーな泡立ち、柑橘類に酵母の香ばしい香り、石灰の土壌に由来す
るミネラル感とのバランスが素晴らしいシャンパーニュです。ご自宅にちょっと
贅沢なワインとして、また贈り物にもぴったりです！

【来日予定】11月末にダミアン氏が来日します！

蔵家でもイベントを開催する予定です！乞うご期待！！