CHAMPAGNE

D. Massin

MAISON FAMILIALE

We do not inherit the earth from our ancestors,
we borrow it from our children.

“自然は祖先から
譲り受けたものではない、
子孫から借りているのだ”

Antoine de Saint-Exupéry サン=テグジュペリ

テロワールを尊重したピュアなシャンパーニュ

ドミニク・マサン





シャンパーニュ地方の南部コート・デ・バールの中心地トロワから南東へ20kmほどいったヴィル・シュル・アルスに本拠を置く家族経営ドメーヌ。
マサン家は5世代続くブドウ栽培の家系であり、現当主のトリスタン・マサン(Tristan Massin)の両親であるドミニク・マサンとレイチェル・マサン夫妻によってドメーヌは設立されました。
トリスタンは醸造学を修めた後、2009年よりドメーヌに参画しました。

「よりシャンパーニュらしくあること、高い品質を追い求めること、そして伝統を守り続けること」を大切にしながら、約11haの畑からシャンパーニュ造りに取り組んでいます。









テロワールを尊重し、自然環境に配慮したサスティナブル農法を採用

〈 Terra Vitis 及び HVE2 認証取得 〉

Terra Vitis

HVE2

最小限の人的介入

「醸造は畑でのぶどう栽培の延長上」と捉え、最小限の人的介入に抑えています。キュヴェと呼ばれる一番搾りのみを使用し、SO2の使用は最小限度のみ。重力で自然なデブルバージュを行うなど、ブドウのポテンシャルを生かした原酒造りにこだわっています。

キンメリジャンが生み出すミネラリティ

ドメーヌのあるVille-sur-Arceはブルゴーニュにも近く、シャブリに似た地質が特徴。ジュラ紀の地層キンメリッジ階(キンメリジャン)石灰岩の土壌で覆われており、この土壌がシャンパーニュに偉大なミネラル感を与えてくれます。

株式会社 都光
TOKO TRADING CO.,LTD.

〒110-0005　東京都台東区上野 6-16-17 朝日生命上野昭和通 ビル 1 階
TEL：03-3833-3541　FAX：03-3832-6930　https://www.toko-t.co.jp

お酒は 20 歳になってから。未成年の飲酒は法律で禁止されています。

ピノ・ノワール100%のブラン・ド・ノワール

Cuvée Spécial Brut
キュヴェ スペシャル ブリュット



品種
ピノ・ノワール 100%
4ヴィンテージをタンクで熟成したものを
アッサンブラージュ

ドサージュ
9g/L
繊細かつエレガントなピノ・ノワールベースの
リキュールを使用

醸造
マロラクティック発酵あり。
最低3年間瓶内熟成を行い、
デゴルジュマン後 6ヶ月休ませ出荷。

洋梨、リンゴ、柑橘類に、ほのかにトロピカルフルーツとスパイシーなニュアンス。シャンパーニュの南のピノ・ノワールのふくよかさと繊細さを感じられる、ドメーヌのスタイルをよりピュアに表現したピノ・ノワール100%。

参考小売価格（税抜）6,700円

3:1の黄金比が生み出す調和とエレガンス

Cuvée Réserve Brut
キュヴェ レセルヴ ブリュット



品種
ピノ・ノワール 75%、シャルドネ 25%
3~4ヴィンテージをタンクで熟成したものを
アッサンブラージュ

ドサージュ
9g/L
繊細かつエレガントなピノ・ノワールベースの
リキュールを使用

醸造
最低3年間瓶内熟成を行い、
デゴルジュマン後6ヶ月休ませ出荷。

白い花や白い果実の清涼感のある香りに、蜜リンゴや黄色い果実も。フレッシュな果実味を存分に感じられるバランスの良いスタンダード・キュヴェはどのシーンでも大活躍!

参考小売価格（税抜）7,800円

シャンパーニュらしさを体現した10年熟成キュヴェ

Millésime 2005 Extra-Brut
ミレジメ 2005 エクストラ・ブリュット



品種
シャルドネ 50%、ピノ・ノワール 50%
2005年産のみのブドウをアッサンブラージュ

ドサージュ
5g/L

醸造
10 年間瓶内熟成を行い、
デゴルジュマン後6ヶ月休ませ出荷。

ドメーヌの考える「シャンパーニュらしさ」を体現したかのようなキュヴェ。輝くような深い金色、細やかで繊細な泡立ち。マッシュルームやくるみ、オレンジピール、スパイスなど熟成香を存分に楽しめる、素晴らしく奥行きのある香り。たっぷりとしていて表現豊かな2005年ヴィンテージとテロワールを忠実に表現した自信作。

参考小売価格（税抜）9,000円

深みと熟成感を楽しめるプレステージ・シャンパーニュ

Cuvée Prestige Brut
キュヴェ プレステージ ブリュット



品種
シャルドネ 75%、ピノ・ノワール 20%、
ピノ・ムニエ 5%
卓越したワインのみを熟成しているタンクの
ピノ・ノワールをアッサンブラージュ

ドサージュ
7~9g/L

醸造
最低5年間瓶内熟成を行い、
デゴルジュマン後6ヶ月休ませ出荷。

ドメーヌのカーヴで 3~10年熟成されたシャルドネ、最高のピノ・ノワール、ピノ・ムニエをアッサンブラージュし、5年熟成を行った特別なキュヴェ。黄色い花や黄色い果実、シトラスフルーツなどフレッシュな果実とともに、焼きたてのブリオッシュ、アーモンド、ドライアプリコットなどの熟成香が香ります。軽やかで繊細な味わいと、深みのある美しい熟成感を楽しめるプレステージ・シャンパーニュです。

参考小売価格（税抜）13,500円

テロワールを尊重した
ピュアなシャンパーニュ
ドミニク・マサン

CHAMPAGNE
D. Massin
MAISON FAMILIALE

現当主TRISTANの望む姿がここに!

Cuvée L'Envie T 2011
キュヴェ ロンヴィ T 2011



品種
ピノ・ノワール 80%、シャルドネ 20%
ピノ・ノワールは2008年産、シャルドネは2009年産で樽熟成を行ったものをアッサンブラージュ

ドサージュ
7~9g/L

醸造
最低5年間瓶内熟成を行い、
デゴルジュマン後6ヶ月休ませ出荷。

ドメーヌの誇る醸造技術を反映した、歴史に裏打ちされたシャンパーニュ。アッサンブラージュ技術を巧みに使い、ドメーヌのカーヴそのものを映し出すキュヴェとなっています。フレッシュな果実味、酵母によるイースト香、そして熟成感のバランスが絶妙で、とにかくピュア。口に含んだ時の立体感は圧倒的で、口の中が薄いシャンパーニュの膜で覆われるような充実感に酔いしれます。ドメーヌの技術を結集した最高傑作です。

参考小売価格（税抜）17,000円

モットーは
「よりシャンパーニュらしくあること、
高い品質を追い求め、
伝統を守り続けること」。

