



CHAMPAGNE

AUGUSTIN

# シャンパーニュ・オーギュスタン

フランス／シャンパーニュ

**地元シャンパーニュの 2 つ星レストラン【レ・クレイエール】のスーシェフを始め、一流ソムリエ達が絶賛するシャンパーニュ！全てが、ビオディナミ、SO2 無添加、ノン・ドサージュ、さらに、ラベルの表記こそありませんが、いわゆる単一年のブドウのみを使用するミレジメ・シャンパーニュ！**

地元の 2 つ星レストランでも愛されるオーギュスタンでは、純粋なテロワールを表現するため全てのシャンパーニュがノン・ドサージュにて造られます。いわゆる通常のシャンパン造りにおいて最後にリキュールを加えて甘さを調整する“ドサージュ”という工程をオーギュスタンでは行いません。「何も足さない」事でブドウが持つ本来の味わいや風味をナチュラルに表現する造り方と言えるでしょう。しかも、全てのワインが SO2 無添加となります。

シャンパーニュは通常、味わいの均一化を図るため生産年の異なるワインをブレンドして造られます。特に優れた年のブドウのみで造られると「ミレジメ」と呼ばれ、ワンランク上のシャンパーニュとして認識されます。オーギュスタンでは、メインラベルにこそ表記はありませんが、全てのシャンパーニュが単一年のブドウのみで造られる「ミレジメ」となります。

**年度による気候の特徴(天)・偉大なるシャンパーニュの土壌(地)・何も足さない事でテロワールを表現する醸造法(人)、まさにワインの根底にある、天・地・人、を徹底的に貫いたワイン造りと言えるでしょう。**

このようなテロワールを大切にしたシャンパーニュ造りは地元のレストランでも高く評価され、地元シャンパーニュ地方を代表するミシュラン2つ星の名店【レ・クレイエール】で長年スーシェフを務める馬田シェフも大絶賛しています！もちろん、レストランにもオンリストされています。何を隠そう、この馬田シェフの言葉があったからこそ日本に輸入する事になったシャンパーニュです…。

さらに、このこだわりのシャンパーニュへの賞賛は止まりません…。2019 年世界ソムリエコンクールのチャンピオン、マルク・アルメルトが『口の中に永遠に続くような感覚があります。多面的な味わいが少なくとも 4 分の 1 時間は口の中に残ることを保証します』と褒めちぎると、2020 年全日本ソムリエコンクールのチャンピオン、井黒卓氏は、『少し高め温度(15 度 \* 井黒氏のおすすめ温度)で飲む事でそれぞれのキュヴェの奥深い多層的な風味が感じられる』とコメント。

地元シャンパーニュでも愛され、シャンパーニュのテロワールに忠実に造られたシャンパーニュ・オーギュスタン。口に入れると奥深い多層的な風味が押し寄せ、なんとも形容しがたい余韻がいつまでもいつまでも続きます。決して派手さはないのに絶対的な存在感とオーラをまとった素晴らしいシャンパーニュです。これだけ一流のシェフやソムリエがおすすめする理由…一度お試しいただければきっとご理解いただけるはずですよ。





## シャンパーニュ・オーギュスタン キュヴェ・テール (SO2 無添加)

参考小売価格 オープン価格

Champagne Augustin Cuvée Terre

◆スパークリング・白ワイン・辛口/750ml ◆フランス/シャンパーニュ ◆ピノ・ノワール 100% ◆JAN:3770018597072  
ピノ・ノワール 100%(ブラン・ド・ノワール)。樹齢は 25 年～40 年。土壌は、粘土・シルト土壌(粒子の大きさが砂よりも細かく粘土よりも粗い土壌)。ビオディナミ農法で収穫されたブドウをすぐにプレス機に入れ、搾汁をディナミザーに通します。【キュヴェ】と呼ばれる一番搾りと【タイユ】と呼ばれる二番搾りの両方を使用します。この段階でブレンドは完成し、アルコール発酵の工程に進みます。タンク、甕、樽で 11 ヶ月の熟成を澱と共に進めます。マダガスカル産の有機砂糖と自家培養した酵母を原酒に加え瓶詰します。瓶内二次発酵は 36 ヶ月間地下カーヴで行い、澱抜き後のドサーージュは行わない(ノン・ドゼ)。

フレッシュさだけでなくとても複雑な香り。ハーブ、白桃、カロン飴のような香りも。口中はとにかく味わい深い。開けてすぐは少ししまった印象があるが、様々な味わいが湧き出してくる。アペリティフ、鮎屋のおつまみ、白身魚のマリネもしくは昆布締め。有機野菜のグリルなど。10～11 度の冷やしすぎない温度でサーヴしてほしい。

### ◆試飲ノート(井黒卓)

【**外観・香り**】きめ細かな優しい泡立ちに落ち着きのある抑制された風味。蜜林檎、クミンやカルダモンなどのオリエンタルスパイス、ルイボスティ、サンダルウッド。オープンで人当たりの良いタイプというよりはややシャイなタイプ。じっくり嗅ぎ取ると出てくる魅惑的で奥深い多層的な風味。

【**味わい**】ドライなアタックに引き締まったボディ。清涼感のある酸味が伸びやかな印象を与えるものの、重心は低くしっかりとした深みのある味わい。後半から感じられる心地よい苦味がタイトでピターなフィニッシュをもたらす。

【**結論**】決してわかりやすいシャンパーニュではないからこそ何度も香りを探りたくなる。TERRE(大地)という名の通り不思議と Earthy(土っぽい)な香りもとれる。落ち着きのある味わいは隠と陽でいう『隠』のタイプ。どこか心を落ち着かせてくれる癒し系シャンパーニュ。

【**料理**】山の幸。根菜や山菜など苦味を持ったお野菜とは相性抜群。他にもキノコ料理や冬の季節ならジビエ(猪鹿鳥)を使用した鍋にも。ツマミならシンプルにキノコのバター炒めも○。



## シャンパーニュ・オーギュスタン キュヴェ・フー (SO2 無添加)

参考小売価格 オープン価格

Champagne Augustin Cuvée Feu

◆スパークリング・白ワイン・辛口/750ml ◆フランス/シャンパーニュ ◆ピノ・ノワール 100% ◆JAN:3770018597089  
ピノ・ノワール 100%(ブラン・ド・ノワール)。樹齢は 68 年～70 年。土壌は、粘土・シルト土壌(粒子の大きさが砂よりも細かく粘土よりも粗い土壌)。ビオディナミ農法で収穫されたブドウをすぐにプレス機に入れ、搾汁をディナミザーに通します。【キュヴェ】と呼ばれる一番搾りのみ使用します。タンクに果汁を入れ浮遊物を沈殿させてから上澄みをと(テブルパーージュ)、アルコール発酵を行います。甕、樽で 11 ヶ月の熟成を澱と共に進めます。マダガスカル産の有機砂糖と自家培養した酵母を原酒に加え瓶詰します。瓶内二次発酵は 60 ヶ月間地下カーヴで行い、澱抜き後のドサーージュは行わない(ノン・ドゼ)。

FEU(火、炎、陽)の名の通り、爆発的な香り！その香りはとにかく複雑が故、さらにその奥を探りたくなる。果実味が口中に広がりがり味も複雑だが、飲み手が探しに行かなくても様々な味わいを表現してくれる。中間からフィニッシュにかけスムーズに流れ、余韻は驚くほど長い。力強さと洗練さが共存し、とても完成度の高いシャンパーニュに仕上がっている。赤身の魚料理全般。特に本マグロの赤身、中トロの鮨。飛騨牛の炙り、しゃぶしゃぶ、比良山荘の熊肉。焼鳥全般、特にぼんじり、牛肉全般、すき焼きなど。10～11 度の冷やしすぎない温度でサーヴしてほしい。

### ◆試飲ノート(井黒卓)

【**外観・香り**】力強くも繊細な泡立ちにゴールドがかった濃い凝縮した色合い。第一印象はオープンでスパイシー。タルトタタンやクレープシュゼットなど火を入れたフルーツを使用したデザート、ウーシャンフェン(五香粉)、ナツメグやターメリックなどのエキゾチックスパイス。ほのかに乾燥バジルやオレガノなどドライハーブも。追いかけるようにブラウンシュガー、アカシアの蜜、ヘーゼルナッツ。様々なカテゴリーからとれる爆発的な香り。

【**味わい**】厚みのあるまろやかな口当たり。グラマラスなフルボディ。柔らかいムースにクリーミーな食感がリッチさを助長する。トーストや焼き立てのパンの風味も加わり、充実したミッド・パレット。温度が上がるにつれてパンデピス(ジンジャーブレッド)などの甘い風味が感じられる。旨味がどんどん増していく不思議なシャンパーニュ。ノン・ドゼ特有のピターなフィニッシュ。

【**結論**】社交的で明るい性格の FEU はオーギュスタンの中で最もわかりやすいシャンパーニュ。いつ飲んでも美味しく感じられるのでシチュエーションは選ばない。口に含むとそのエネルギーな味わいと厚みのある味わいに驚かされる。

【**料理**】お肉(脂 X 油)重厚感のある深みのあるシャンパーニュだからこそ、赤身や脂身の乗ったお肉と合わせたい。脂の乗った中トロはもちろん、和牛の炙り寿司や豚肩ロースのトンカツともイける。焼き餃子をレモン胡椒で食べる鉄板の組み合わせもグー。

## シャンパーニュ・オーギュスタン キュヴェ・エール (SO2 無添加)

参考小売価格 オープン価格

Champagne Augustin Cuvée Air

◆スパークリング・白ワイン・辛口／750ml ◆フランス／シャンパーニュ ◆ピノ・ノワール 50%、シャルドネ 50%

◆JAN:3770018597096

ピノ・ノワール 50%、シャルドネ 50%。樹齢は 35 年～70 年。ピノ・ノワールは粘土・シルト土壌(粒子の大きさが砂よりも細かく粘土よりも粗い土壌)から、そしてシャルドネは粘土・石灰質土壌から。ピオディナミ農法で収穫されたブドウをすぐにプレス機に入れ、搾汁をディナミザーに通します。【キュヴェ】と呼ばれる一番搾りのみ使用します。タンクに果汁を入れ浮遊物を沈殿させてから上澄みをとり(テブルバージュ)、アルコール発酵を行います。壘、樽で 11 ヶ月の熟成を澱と共に行います。マダガスカル産の有機砂糖と自家培養した酵母を原酒に加え瓶詰します。瓶内二次発酵は 72 ヶ月間地下カーヴで行い、澱抜き後のドサージュは行わない(ノン・ドゼ)。

AIR(空気、大気)の名の通り、開けてすぐにはその全貌は見えてこない。時間と共に繊細で慈悲深く、淡く高貴な香りが漂い始める。口中に含むと凜とした口当たりとシャープさがあり気品に満ちている。一切の雑味を感じないクリーンなお出汁を飲んでいるかのよう。神楽坂石かわの料理、おせち料理、ウナギの白焼き、秋田のじゅんさい、生もずく、寄せ豆腐など。10～11 度の冷やしすぎない温度でサーブしてほしい。

### ◆試飲ノート(井黒卓)

【**外観・香り**】シャンパンゴールドな色合いにふわっと立ち上がるノーズ。フラワリーでアロマティックな第一印象。焼きリンゴ、シナモン、カラメル、焦がしバターなど甘くて香ばしい風味に加え、清涼感のある爽やかな和柑橘のゼストの風味もある。

【**味わい**】エアリーなアタックでスレンダーなボディ。最も軽やかでいて上品。オーギュスタン特有のキメ細かなムースも健在。ピピットな酸味が作り出すメリハリのあるうっとりとするようなプロポーション。フィニッシュには果実味の甘みを伴った風味に加えて鼻に抜ける焦がしカラメルの余韻がたまらない。

【**結論**】アシッドフリーク(酸味大好き)である井黒が最もお気に入りのキュヴェがエール。ピンと貼った背筋のように高いテンションを作り出す酸味は人によっては酸っぱいと感じてしまうかも。生き生きとした味わいとクレッシェンドのように強くなる余韻は必飲。玄人向けのシャンパーニュ。

【**料理**】海の幸。酸味のあるシャンパーニュだからこそ甲殻類と合わせてほしい。エビやカニ特有の甘みを酸味が引き出してくれます。他にも水タコやイカを煎り酒で(日本酒に梅酢とかつお節・昆布のだしを合わせた調味料)。白身のお魚でも脂質の少ないエンガワのポン酢やアジの刺身、鰹の梅肉など、旬の魚を合わせたい。





### シャンパーニュ・オーギュスタン レ・ヴェルテュ (SO2 無添加)

参考小売価格 オープン価格

Champagne Augustin Les Vertus

◆スパークリング・白ワイン・辛口／750ml ◆フランス／シャンパーニュ ◆シャルドネ 100% ◆JAN:4582245861159

シャルドネ 100%にて造られるオーギュスタンのブラン・ド・ブラン。ピオディナミ農法で収穫されたブドウをすぐにプレス機に入れ、搾汁をディナミザーに通します。【キュヴェ】と呼ばれる一番搾りのみ使用します。タンクに果汁を入れ浮遊物を沈殿させてから上澄みを取り(テブルバージュ)、アルコール発酵を行います。甕、樽で 11 ヶ月の熟成を澱と共にに行います。マダガスカル産の有機砂糖と自家培養した酵母を原酒に加え瓶詰します。瓶内二次発酵は 36 ヶ月間地下カーヴで行い、澱抜き後のドサージュは行わない(ノン・ドゼ)。



### シャンパーニュ・オーギュスタン キュヴェ・116 ブラン・ド・ブラン (SO2 完全無添加)

参考小売価格 オープン価格

Champagne Augustin Cuvee 116 Blanc de Blanc

◆スパークリング・白ワイン・辛口／750ml ◆フランス／シャンパーニュ ◆シャルドネ 100% ◆JAN:4582245861111

シャンパーニュ・オーギュスタンの新シリーズです！収穫からリリースまで全くSO2を使用しない【キュヴェ116】！ブドウジュースにした段階でもSO2を添加しないという究極のピオディナミ！こちらはシャルドネ 100%のブラン・ド・ブラン。ブドウの平均樹齢は 50 年～60 年。

ピオディナミ農法で収穫されたブドウをすぐにプレス機に入れ、搾汁をディナミザーに通します。【キュヴェ】と呼ばれる一番搾りのみ使用します。タンクに果汁を入れ浮遊物を沈殿させてから上澄みをとる(テブルバージュ)。この段階でブレンドは完成し、アルコール発酵の工程に進みます。甕、樽で 11 ヶ月の熟成を澱と共にに行い、マダガスカル産の有機砂糖と自家培養した酵母を原酒に加え瓶詰します。瓶内二次発酵は地下カーヴ 72 ヶ月間。澱抜き後のドサージュは行わない(ノン・ドゼ)。



### シャンパーニュ・オーギュスタン キュヴェ・116 ブラン・ド・ノワール (SO2 完全無添加)

参考小売価格 オープン価格

Champagne Augustin Cuvee 116 Blanc de Noir

◆スパークリング・白ワイン・辛口／750ml ◆フランス／シャンパーニュ ◆ピノ・ノワール 100% ◆JAN:4582245861128

シャンパーニュ・オーギュスタンの新シリーズです！収穫からリリースまで全くSO2を使用しない【キュヴェ116】！ブドウジュースにした段階でもSO2を添加しないという究極のピオディナミ！こちらはピノ・ノワール 100%のブラン・ド・ノワール。ブドウの平均樹齢は 50 年～60 年。

ピオディナミ農法で収穫されたブドウをすぐにプレス機に入れ、搾汁をディナミザーに通します。【キュヴェ】と呼ばれる一番搾りのみ使用します。タンクに果汁を入れ浮遊物を沈殿させてから上澄みをとる(テブルバージュ)。この段階でブレンドは完成し、アルコール発酵の工程に進みます。甕、樽で 11 ヶ月の熟成を澱と共にに行い、マダガスカル産の有機砂糖と自家培養した酵母を原酒に加え瓶詰します。瓶内二次発酵は地下カーヴにて 60 ヶ月間。澱抜き後のドサージュは行わない(ノン・ドゼ)。



### シャンパーニュ・オーギュスタン キュヴェ・O2・ロゼ (SO2 無添加)

参考小売価格 オープン価格

Champagne Augustin Cuvee O2 Rosee

◆スパークリング・ロゼワイン・辛口／750ml ◆フランス／シャンパーニュ ◆ピノ・ノワール 100% ◆JAN:4582245861135

シャンパーニュ・オーギュスタンの待望のロゼ！長めのセニエにて造られる究極のロゼ。ピノ・ノワール 100%(セニエ)。ブドウの平均樹齢は 41 年。粘土・シルト土壌のアヴネ・ヴァル・ドールのわずか 2 ヘクタールの畑から造られる。

ピオディナミ農法で収穫されたブドウをすぐにプレス機に入れ、搾汁をディナミザーに通します。【キュヴェ】と呼ばれる一番搾りのみを使用します。この段階でブレンドは完成し、アルコール発酵の工程に進みます。マダガスカル産の有機砂糖と自家培養した酵母を原酒に加え瓶詰します。瓶内二次発酵は地下カーヴで 60 ヶ月。澱抜き後のドサージュは行わない(ノン・ドゼ)。赤系果実、黒系果実が複雑に香る。コンポートの様に驚くほどふくよかさが感じられ、しっかりとしたミネラルが全体のバランスをしっかりと保っている。

※キュヴェ・ガイア・・・スペックは基本的に O2 ロゼと同じ。唯一の違いはガイアが造られるブドウ畑の地下に空間を作って、3 年間直接土の中で熟成させる“ジオマチュレーション”が行われている事。参考小売価格オープン価格【限定品】