

Henry de Vaugency

アンリ・ド・ヴォージャンシー



"Qualité d'Abord"
「品質第一」

世にテーマ・パークやテーマ・レストランは多々あれど、「テーマ・シャンパンメゾン」はここだけです。そのテーマは、「結婚」。ハート型のラベルの中で、フランスで結婚のシンボルとされる鳩のカップルがキスをしているだけではありません。このメゾンには、1820年～1920年当時の結婚をテーマとした博物館が併設されており、記念宝石、家具、調度品、衣装、風習や儀式にまつわる資料が多数展示されています。食堂は、近くの教会で結婚式を挙げたカップルが2次会に使用。その後、当主パスカル・アンリのお父さん自慢の薔薇のコレクションをはじめとする色とりどりの花々に囲まれた素敵な庭で記念撮影。引き出物やお土産にはもちろんこのシャンパンを・・・。

アンリ・ド・ヴォージャンシーは創業1732年、所有する8ヘクタールはすべてグランクリュ・オジェという、コート・デ・ブランを代表する名門です。「1年のほとんどの時間を畑で過ごしています」というパスカル・アンリは、樹齢40年以上の古樹畑で厳格なリュット・レゾネ栽培に取り組み、極上のブラン・ド・ブランを造っています。最後を飾るのはもちろん、料理とのマリアージュ（結婚）です。

※ このメゾンは、畑の所有会社とシャンパンの販売会社の分割によって、2014年1月にNM（ネゴシアン・マニピュラン）に登録変更を行いました。専ら会社の運営管理上のことであり、シャンパンはすべて引き続き、自社畑・自家栽培・自家醸造によって造られております。

所在村	Oger
所有畑面積	7.5ha
醸造家	Pascal Henry
趣味	狩猟、ワイン、車、レストラン、オークション
継承年	2001年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、除草剤、殺虫剤、防腐剤は一切使用しない）。2024年に「HVE（Haute Valeur Environnementale）」の最高段階「レベル3」の認証取得
醸造	伝統的な木製垂直プレス機を使用。マロラクティック発酵を行う。動瓶は手作業
販売先	ヨーロッパの個人のシャンパン愛好家や結婚式の引き出物60%、輸出40%（EU各国、イギリス、カナダ）
掲載実績	需要が生産量を大きく上回っており、ガイド等には一切出展しない
Web	https://www.champagne-henry-devaugency.fr/



Cuvée des Amoureux Brut Grand Cru

キュヴェ・デ・ザムルー ブリュット グラン・クリュ

グランクリュ・オジェのシャルドネ100%。「キュヴェ・デ・ザムルー」は、「愛し合うカップルのためのキュヴェ」という意味です。ドザージュは「ブリュット」が6g/l、「ドミ・セック」が41g/l、ドゥーが55g/l。



Cuvée des Amoureux Rosé

キュヴェ・デ・ザムルー ロゼ

グランクリュ・オジェのシャルドネ88%に、年によってアンボネイ産またはヴァンディエール産のピノ・ノワールを12%ブレンドした、アサンブラージュ・ロゼ。ドザージュは約6g/l。年産1200本の限定生産作品です。



Cuvée Élégance Blanc de Blancs Grand Cru

キュヴェ・エレガンス ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ

シャルドネ100%。グランクリュ・オジェの区画のうち、特に優れた区画のぶどうを使用。現在販売中のものは2004年産から2013年産までの10年分のヴァン・ド・レゼルヴのブレンド。ドザージュは約6g/l。年産500～2000本の限定作品です。



Cuvée Louis Non Dosé Très Vieilles Vignes Grand Cru

キュヴェ・ルイノン・ドゼトレ・ヴィエイユ・ヴィーニュグラン・クリュ

シャルドネ100%。グランクリュ・オジェの区画のうち、シャンパーニュ最古といえる樹齢約75年の0.45haの区画「Echal y」のぶどうのみから造られます。現在販売中のものは2006年産、2007年産、2010年産が3分の1ずつのブレンド。Trèsは英語のveryで、超古樹から生まれるぶどうの複雑な風味を堪能できるよう、また、比較的長期熟成させたシャンパンの風味をそのままお楽しみいただけるよう、ドザージュは行いません。キュヴェ名の「ルイ」は息子さんの名前です。年産720本のみ限定作品です。



La Miss Blanc de Blancs Brut Grand Cru

ラ・ミスブラン・ド・ブランブリュットグラン・クリュ

グランクリュ・オジェのシャルドネ100%。ドザージュは約6g/l。パスカル・アンリが、愛する奥様（デルフィーヌさん）に捧げるために造った特別作品です。生産本数は1040本のみ。



Cuvée Speciale 1732

キュヴェ・スペシャル1732

創業年を冠した、同メゾンの最上級作品です。グランクリュ・オジェの樹齢50年以上の区画のシャルドネ100%。現在販売中のものは、2008年産、2009年産、2010年産が3分の1ずつのブレンド。一番搾り果汁のみを使用。ブルゴーニュ製228リットルの樽で発酵後、1年間熟成。ドザージュは約5g/l。年間700~1200本の限定生産作品。