

Jean Noel Haton

マーケティングにお金をかけず、
クオリティ重視のシャンパーニュメゾン。

★生産する全てのシャンパーニュは最低でも 24 か月自社カーヴで熟成。



生産者情報

2017年1月末・新入荷！！

現在の代表の祖父にあたるオクトーヴ・アトン氏によって 1928 年にエペルネ村から 2km にあるダムリ村で家族経営として創業し、同家族が現在も独立生産者として最良シャンパーニュのクリュに 25 ヘクタールの畑を所有しています。1975 年に現在のシャンパーニュ・ジャン・ノエル・アトン社として設立を果たしました。今日、14 歳から畑を知るジャン・ノエル・アトンが引き継ぎ、完璧なブドウ造りとシャンパーニュの生産に息子と共にたゆみない情熱を注ぐ造り手です。1/3 の畑で、殺虫剤の使用を禁止し、＜除草剤ゼロ＞をいくつかの区画で実施、SO2 添加を減らすなどシャンパーニュ造りで、環境に配慮し、土壌の良さを最大限に引き出し、最良のブドウ造りを行っています。「完璧とは、あらゆる細部への修練、熟達、把握。そしてそれは卓越のシャンパーニュのすべてに共通する。」という創始者の言葉をモットーとし、代々受け継がれた独自のノウハウで、こだわり抜いた最高品質のシャンパーニュを造りだしています。



全てのシャンパーニュは最低 24 か月自社カーヴで熟成させ、きめ細かさ、フレッシュさ、ミネラル、力強さなどにこだわった統一スタイルに仕上げています。IFS (国際食品規格) の認定も受けています。国際コンクールでも数々のメダルを受賞。 ※ヴィンテージエクストラのみ箱入りでの販売です。他ワインは別途 200 円 (税抜) で Box をご用意します。

商品情報

● Cuvee Reserve NV (キュヴェ レゼルヴ)

品種：シャルドネ 35%、ピノノワール 35%、ピノムニエ 30% **Wine Spectator 91 点**

きめ細かで豊かな泡立ちが特徴です。繊細な白桃、柑橘類、若々しいオレンジの花を初めに、ヘーゼルナッツと甘いスパイスが香ります。素晴らしいフレッシュフルーツの風味が伴う、柔らかな飲み口のフルボディ。長い余韻が心地良い複雑なキュヴェです。この調和の取れた三品種のブレンドはメゾンのノウハウをよく表しています。最低でも 3 年以上熟成させています。

希望小売価格 ¥6,000



● Noble Vintage Millesime 2007 (ノーブル ヴィンテージ ミレジメ)

品種：シャルドネ 60%、ピノノワール 40% **Wine Enthusiast 90 点**

きめ細かい泡立ちがクリーミーで、しっかりとした味わいの流れを作ります。心地よく開放的で香り高い、ピーチ、アプリコット、プラムのジャムの甘いフルーティーなアロマ。空気に触れさせると、ドライフルーツ、イチジク、アーモンドと砂糖漬けのフルーツが際立ち、香ばしいスパイスが最後に感じられます。骨格がしっかりといてフルーティー、余韻が長く続きます。最低でも 5 年～8 年熟成させた後、出荷しています。

希望小売価格 ¥8,000



● Blanc de Blancs Millesime 2011 (ブラン ドブラン ミレジメ)

品種：シャルドネ 100%

太く長く続くきめ細かい泡が連なる。フローラルで洗練されたバラとアカシアの花のアロマ。空気に触れさせると柑橘類、シナモン、ドライフラワー、わずかにローストコーヒー、ほのかな香ばしさが、完璧な熟成を表しています。アタックはフレッシュでクリーミーで、バランスが良く、フローラルで甘い風味が特徴。繊細で絶妙、フィニッシュはやわらかでエレガント。シャルドネの出来が特に良く、それが反映されたトップレベルのシャンパーニュになりました。最低でも 4 年～6 年熟成させた後に出荷しています。

希望小売価格 ¥10,000



● Vintage Extra 2005 (ヴィンテージ エクストラ)

品種：シャルドネ 60%、ピノノワール 40%

区画限定畑の選定した葡萄を使用。15%はオーク樽で熟成。デリケートなアロマを放つ、鮮やかな黄金色の澱刺とした泡と、非常に洗練された質感を持っています。鼻をくすぐるのは複雑なセイヨウカリンやベルガモットの熟した果実、ジンジャーとシナモン。シルキーな舌触りで、丁寧に施されたドサージュによって生まれるフレッシュ感が、なめらかで穏やかな味わいを一層高めています。素晴らしく長い余韻。最低でも 8 年以上熟成しています。

希望小売価格 ¥15,000

