

# *Naudin Varrault*

メゾン・ノーダン・ヴァロー  
(フランス・ブルゴーニュ)



2025年5月



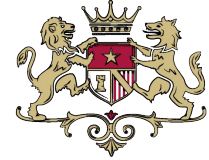


Naudin Varrault

# 「165年にわたる長い歴史」

## 「メゾン・ノーダン・ヴァロー」の歴史

- **1860年** メゾン・ノーダン・ヴァロー設立
- **2010年** ファミュー・ピフォー・ヴァン・エドメーヌ のブランドに加入
- ファミュー・ピフォーの投資とサポートにより、メゾン・ノーダン・ヴァローのアイデンティティは時を超え、栽培や醸造においても進化を遂げました。



Naudin Varrault



FAMILLE PIFFAUT  
VINS & DOMAINES

ファミュー・ピフォーが所有する他ブランド



**VEUVE AMBAL**  
CRÉMANT DE BOURGOGNE  
ヴーヴ・アンバル  
クレマン・ド・ブルゴーニュ  
専門の名門メゾン



ガブリエル・ブディエ  
世界68カ国で販売されている  
キュール製造会社



Naudin Varrault

# メゾン・ノーダン・ヴァローのブドウ畑

ブルゴーニュの5エリア  
で下記の4品種を栽培し  
ています。

## 白ブドウ

- アリゴテ
- シャルドネ

## シャブリ地区

コート・ド・ニューイ

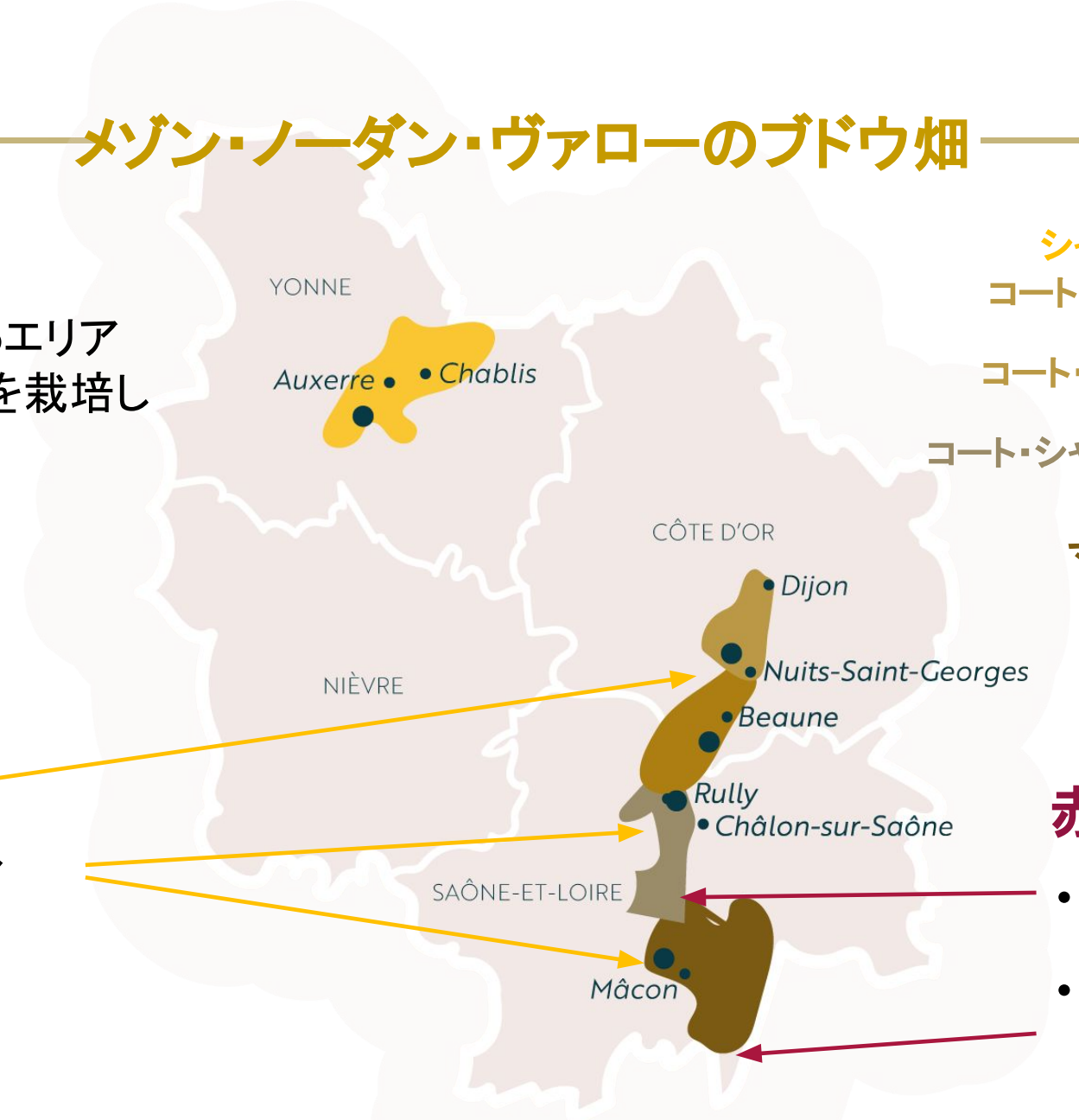
コート・ド・ボーヌ

コート・シャロネーズ

## マコネ地区

## 赤ブドウ

- ピノ・ノワール
- ガメイ





Naudin Varrault

## 時間を超越したメゾンの魅力

メゾン・ノーダン・ヴァローは**ブルゴーニュの伝統と独自の特性**を守り、



ブルゴーニュワインの**時間を超越した魅力**を表現することで  
現代のワイン愛好家の期待に応えることを基本理念としています。





Naudin Varrault

## 醸造家プロフィール

### グレゴワール・ピソ

- ◆ 国家醸造資格 (DNO)
  - ✓ ブルゴーニュ地方の主都、ディジョンで取得。ブルゴーニュ、シャンパーニュやサヴォワでインターンシップや仕事を経験。
- ◆ グループ・ボワセ (1998～2005)
  - ✓ テクニカル・マネージャー
  - ✓ キュヴ・クローズ、メード・トラディショナルでスパークリングワインとスティルワインの生産に携わる。
- ◆ カーヴ・コーペラティブ・ド・リュニ (2005～2023)
  - ✓ セラー・マスター
  - ✓ マコネで、ブルゴーニュワインの醸造と熟成
  - ✓ スパークリングワインを伝統的な方法で製造
- ◆ ファミーユ・ピフォー・V&D (2023～)
  - ✓ ブルゴーニュワイン部門テクニカル・ディレクター





Naudin Varrault

## 商品紹介

### メゾン・ノーダン・ヴァロー ブルゴーニュ シャルドネ 2023

シャルドネ 100%

アルコール度数: 13度

コート・シャロネーズとマコネのシャルドネ使用 樽熟成は行いません。

白桃や熟したレモンの華やかな香り、アロマティックでありながらしっかりとした酸を感じ、コクのあるなめらかな味わい。

ミネラル感あふれる心地よい  
ジューシーな白ワイン。

●参考小売価格: ¥ 3,200(税抜)

ジューシーなだけじゃない  
フルーティーで複雑味もある  
エレガントなシャルドネ



### メゾン・ノーダン・ヴァロー ブルゴーニュ ピノ・ノワール 2023

ピノ・ノワール 100%

アルコール度数: 12.5度

ワインの25%はフレンチオーク樽にて10ヵ月間の熟成。

フレッシュなカシスやチェリーの芳醇な香り。シルキーなタンニンを感じることができるスタイル。

ピノ・ノワールの繊細な果実味と心地よい酸味を併せ持つバランスのとれた成熟した味わい。

●参考小売価格: ¥ 3,600(税抜)

ゆっくりと穏やかな浸漬により  
柔らかな果実味と質感  
洗練されたピノ・ノワール





Naudin Varrault

## セールスポイント(まとめ)

### シャルドネ

ステンレスタンクで醸造 & 熟成！

シーンを選ばない爽やかな白！

- ✓ 価格が高騰するマコネー地区のシャルドネも使用！
- ✓ **お手頃価格で高品質なブルゴーニュ・ブラン！**
- ✓ **コート・シャロネーズ** 長さ25km、幅7kmに延びるブルゴーニュ地区で南東に面した斜面。暑い夏と乾燥した秋がありブドウが良く熟します。
- ✓ **マコン地区** ブルゴーニュの最も南に位置し、繊細な香りと淡い金色の色調を纏うシャルドネが作られます。

### ピノ・ノワール

柔らかくじっくりと抽出された果実味とタンニンが

より食事と合わせやすいジューシーな赤！

- ✓ 山間部に位置するコート・ド・クショワ地区のピノノワールを使用！
- ✓ **山間部のためより涼しく！よりエレガントな味わいに！**
- ✓ **ピュア**でストレートなタンニン、しっかりしたストラクチャーで、広がる芳醇な香りが◎。
- ✓ 仔牛のグリル、ほうれん草とハムのキッシュ、すき焼き、焼き鳥(タレ)など多彩なお料理に合うピノノワール。