

オーロール・カサノヴァ

## Aurore Casanova

正規代理店販売を3月21日(金)開始

<https://firadis.co.jp/product/producer-info/?producerid=5433>

### 【 The Artisans Champagne 】

元プロバレエダンサーの妻と、医療分野で働いていた夫という

異色の経歴を持つ夫婦が営むワイナリー

人的介入を抑え、テロワールの表現を突き詰める注目のシャンパーニュ

株式会社フィラディス(本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長:石田大八朗)は、2025年3月21日(金)より、フランス、シャンパーニュの生産者 Aurore Casanova(オーロール・カサノヴァ)の正規代理店として、ワインの取り扱いを開始いたします。



#### 夫婦ともに異色の経歴

オーロール・カサノヴァは、元プロのバレエダンサーの妻オーロール・カサノヴァと、医療分野で働いていた夫ジャン・バティスト・ロビネという異色の経歴を持つ夫婦が営むワイナリーです。

オーロールは世界的なバレエ団で活躍後、自然豊かなシャンパーニュへの思いが再燃。表現者としての道を今後は”女性醸造家”として歩むことを決意し、2011年にシャンパーニュへ帰郷しました。夫のジャン・バティストも、ブドウ栽培家の家系に生まれ、シャンパーニュ地方で育ちましたが、医療分野に進み、カーボン製の義肢装具のデザインなどに携わっていました。

2人は2011年、アヴィーズでのブドウ栽培と醸造の研修で出会い、2013年に家族から受け継いだ畑を基にドメーヌを設立しました。最初の数年間はメニルにあるガレージを間借りし、プレス機などの設備も周囲に借りながらのワイン造りでしたが、2018年には念願のセラーをマルドゥイユに購入。古い蔵であるため、決して煌びやかな設備が整っている訳ではありませんが、伝統的なバスケット・プレスも1台備え、思い描いたワイン造りを実践できる土台を整えました。

**珠玉のグランクリュを所有、**

**畑の個性を生かし人的介入を減らしたワイン造りを実践**

ピュイジュー(モンターニュ・ド・ランス)、ル・メニル・シュール・オジェ、オジェ(コート・デ・ブラン)という珠玉のグランクリュの他、シャンパーニュ・ワジー、エペルネ(ヴァレ・ド・ラ・マルヌ)といった5つの村に26区画を所有しています。二人のフィロソフィーは「地球環境への配慮と人的介入の最小化、そして家族から受け継いだ異なる区画の特性を深く理解し、表現すること」。化学物質は使用せず、オーガニック農法を実践し、一部ビオディナミックを取り入れています。資源の使用を最小限に抑え、健康な土壌を次世代に継ぐことを重要視しています。



**一流生産者との交流を通じて、哲学を磨く**

オーガニック栽培や醸造についてはジャック・セロスの指導に教を乞い、メラニー・タルランやシャルトーニュ・タイエらとテロワール・シャンプーニュ(一流生産者が所属する団体、オーロ・メニル・シュール・オジェ)のメンバーからも土壌へのアプローチ方法などを学ぶなど、一流の生産者との交流を通じて自らの哲学を磨いていきました。

彼らの真摯なワイン造りが身を結び、L'assiette Champenoise(ランス\*\*\*)やTim Raue(ベルリン\*\*\*)といった世界の星付きレストランでも採用されています。

2021年にドメヌを訪問したWine Advocateのウィリアム・ケリーは、「私が試飲したワインは、繊細な骨格でありながら力強く、凝縮感と緻密さがあがりながらも軽やかさも保っており、「遊び心がある」と言いたくなるほどだ。この最初の訪問は興味深いもので、今後もカサノヴァの活動を追い続けるのが楽しみだ」と評価しています。今後、ますます注目を集めることは間違いありませんが、年産本数は22,000本程度と非常に限られているため、見つけたらぜひ手に入れていただきたい生産者です。

**<テクニカルデータ>**

- オーナー : Aurore CASANOVA & Jean-Baptiste ROBINET
- 醸造責任者 : Aurore CASANOVA & Jean-Baptiste ROBINET
- 所有畑面積 : 4.8ha
- 認証 : AB認証(オーガニック)を2023年に取得

**<ワインリスト>**

ワイン名	<b>N.V. Cuvee Aure</b>		<b>NV Puisieulx Les Petites Vignes Chardonnay</b>	
(カナ)	キュヴェ オーレ		ピュイジューレ・プティット・ヴィーニュ シャルドネ	
産地	Champagne		Champagne Grand Cru	
ブドウ品種	ピノ・ノワール45%、シャルドネ45%、ムニエ10%		シャルドネ100%	
熟成	ステンレスタンクで発酵、8ヶ月熟成後、瓶熟24~36ヶ月		オーク樽で発酵、11ヶ月熟成後、瓶熟20ヶ月以上	
アルコール度数	12.5%		13%	
ドサージュ	4g/L		0g/L	
希望小売価格	9,100円		14,100円	
テイastingコメント	モンターニュ・ド・ランスとヴァレ・ド・ラ・マルヌに広がる複数区画のブドウを使用。熟した洋ナシや白桃の豊かな果実味に、プリオッシュのアクセント。透明感のある柔らかな輪郭を、生き生きとした酸と細やかなミネラルが支えている。		グラン・クリュ、ピュイジュー内のリュウ・ディ「レ・プティット・ヴィーニュ」に植わる1986年植樹のシャルドネを使用。	

ワイン名	<b>NV Puisieulx Les Petites Vignes Pinot Noir</b>	<b>NV Le Mesnil Sur Oger Malo</b>
------	---	-----------------------------------

(カナ)	ピュイジューレ・プティット・ヴィーニュ ピノ・ノワール		ル・メニル・シュール・オジェ マロ	
産地	Champagne Grand Cru		Champagne Grand Cru	
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%		シャルドネ100%	
熟成	オーク樽で発酵、11ヶ月熟成後、瓶 熟18ヶ月以上		オーク樽で発酵、11ヶ月熟成後、瓶 熟20ヶ月以上	
アルコール度数	13%		13%	
ドサージュ	0g/L		0g/L	
希望 小売価格	14,900円		15,700円	
テイasting コメント	グラン・クリュ、ピュイジュー内の リユー・ディ「レ・プティット・ヴィーニュ」 に植わるピノ・ノワールを使用。 1968~1969年にマサル・セレクション で植樹された区画。		グラン・クリュ、メニル内のリユー・ディ 「マロ」に植わる1990年植樹のシャル ドネを使用。	

ワイン名	<b>NV Le Mesnil Sur Oger Puisieux Union</b>		<b>NV Cuvee Rose</b>	
(カナ)	ル・メニル・シュール・オジェピュイ ジュー ユニオン		キュヴェ ロゼ	
産地	Champagne Grand Cru		Champagne	
ブドウ品種	シャルドネ80%、ピノ・ノワール20%		ピノ・ノワール46%、シャルドネ44% 、ムニエ10%	
熟成	オーク樽で発酵、11ヶ月熟成後、瓶 熟20ヶ月以上		ステンレスタンクで発酵、8ヶ月熟成 後、瓶熟36ヶ月	
アルコール度数	13%		12.5%	
ドサージュ	2g/L		4g/L	
希望 小売価格	17,200円		9,900円	
テイasting コメント	メニルとピュイジュー、2つのグラン・ク リュが融合。メニルのリユー・ディ「マ ロ」と、ピュイジューのリユー・ディ 「ローズ・エ・ジュテ」、それぞれの個 性が調和し、唯一無二の卓越した シャンパーニュを生み出す。オーロー ルとジャン・バティストの絆になぞらえ た、ドメヌの最高傑作。		モンターニュ・ド・ランス、ヴァレド・ラ マルヌの区画に加え、リセのピノ・ノ ワール(赤ワイン)をブレンドし造られ るロゼ・シャンパーニュ。熟した赤いベ リーやイチゴの生き生きとしたアロ マ。ふくよかで丸みのある味わい には、きめ細やかな泡が美しく溶け込ん でいる。	

※価格は税抜です。

## フィラディスの理念

株式会社フィラディスは、2003年の創業以来、稀少性の高いオールドヴィンテージワインを日本に輸入するとともに、150を超える世界各地の優良ワイナリーの正規代理店として、選び抜かれた価格以上に価値のあるワインを日本にご紹介しています。更に、2019年にはオリジナルブランドである『Because, ワインシリーズ』を発売。2021年にはワインセラブランド『フォルスタージャパン』を買収するなど、ワインライフを充実させる包括的な事業展開を目指しています。『日本に成熟したワイン文化を根付かせる』という企業理念のもと、これまで以上に幅広い方々に美味しいワインをお届けするために、新しい時代を創るような革新的な取り組みを積極的に行ってまいります。

## 会社概要

会社名：株式会社フィラディス Firadis Ltd.

所在地：〒220-0012 神奈川県横浜市西区みなとみらい3-3-3 横浜コネクトスクエア11階

ホームページ：<http://firadis.co.jp/>

株式会社フィラディス 広報 浅原

TEL: 045-222-8871 FAX: 045-222-8776 MAIL: [firadis\\_pr@firadis.co.jp](mailto:firadis_pr@firadis.co.jp)