



プレスキット

東京
2019

目次

最新情報	P3
日本市場 シャブリ/Chablis ヴィンテージ 2018	
シャブリ/Chablis の DNA	P10
独特の地理と土壌 クリマ/Climats ブルゴーニュ/Bourgogne の魅惑 シャブリ/ Chablis の 47 のクリマ/ Climats	
4つのアペラシオン	P17
シャブリ/Chablis 4つのアペラシオン	
ウェブサイトおよび問い合わせ先	P 23





最新情報

日本 :シャブリ/Chablis ワインが 価値を取り戻す



2018 年日本におけるシャブリ/Chablis ワインの主要な指標

金額ベースで市場第 3 位

数量ベースで市場第 3 位

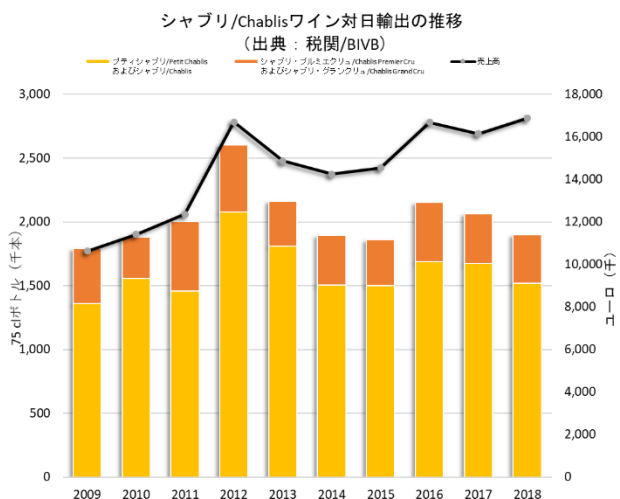
輸出 : 190 万本 (2017 年比-7.9%)、1,690 万ユーロ(2017 年比+4.6%)

- 数量ベース ▶ シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis 1er Cru および
シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cru : 20 %
▶ プティ・シャブリ/Petit Chablis およびシャブリ/Chablis : 80 %

文化、味覚、価値観がブルゴーニュ人のそれと完全に一致する日本で、ブルゴーニュ/Bourgogne ワインは真の存在感を発揮する。2018 年、フランス AOC ワインの輸入が全体的に減少(2017 年比-5.4%)する状況の中で、日本はシャブリ/Chablis ワインの対輸出国第 3 位の位置を維持した。

日本政府は 2017 年 12 月に日本・EU 経済連携協定を正式に承認した。これは、フランス AOC ワインの輸出地域第 2 位、白ワインに限って言えば第 1 位(2018 年)のワイン産地であるブルゴーニュ/Bourgogne にとって重要な決定である。この日本・EU 経済連携協定により、シャブリ/Chablis ワインは、250 万本を輸出した 2012 年に近いレベルまで回復することが期待できる。

売上高増加に転じる



(2017 年比+4.6%)。

収穫量の少なかった 2016 年と 2017 年に続き、シャブリ/Chablis ワインの輸出量は引き続き在庫不足の影響下にある。

▶ 数量ベース -7.9%

▶ 金額ベース +4.6%

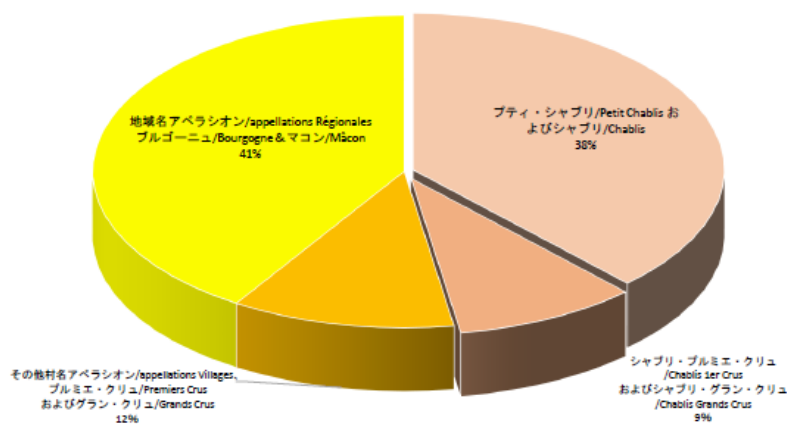
2016 年には、シャブリ/Chablis ワインは増量の途にあったが、ぶどう収穫量の少ない年が相次ぎ、生産量は伸び悩んだ。AOC シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis 1er Cru およびシャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cru が 2.8%減となった様に、プティ・シャブリ/Petit Chablis およびシャブリ/Chablis の輸出量は 2017 年比で 9%減となった。一方で、シャブリ/Chablis ワインの輸出額は再び増加した

最新の日銀短観は、経済成長がプラスに転じているとの見方を示している(2019年4月10日 AGEFI 紙)。消費のポジティブな活力が、2019年10月に予定されている増税により減速する可能性を懸念し、日本は引き続き警戒をしている。

しかし、2019年初めのシャブリ/Chablis ワインの動向はポジティブで、数量ベースで7%増加した(2019年最初の2か月/2018年最初の2か月比)。

シャブリ/Chablis、ブルゴーニュ/Bourgogne の発展に大きく貢献

対日ブルゴーニュ/Bourgogne白ワインの輸出量に占める
シャブリ/Chablisワインの割合 (2018年) (出典: 税関/BIVB)



シャブリ/Chablis がブルゴーニュ/Bourgogne ワイン全体(全色)の輸出に占める割合は、数量ベースで26%、金額ベースで17%である。ブルゴーニュ/Bourgogne の白ワインの輸出は、この市場で常に重要な地位を占めており、過去10年間の輸出量は54%から60%の間で変動している。

日本市場においてシャブリ/Chablis ワインはブルゴーニュ/Bourgogne の白ワインの発展に大きく貢献しているが(白ワイン全体量の47%)、2018年には在庫不足に見舞われた。

ワイン・インテリジェンス(Wine Intelligence)の調査(2019年3月)によれば、シャブリ/Chablis ワインは、最も購入されている産地トップ15の第9位である。これは、シャルドネ/Chardonnay を好み、同ランキングでブルゴーニュ/Bourgogne が第5位であるこの国では、驚くべきことではない。

伝統的かつ持続的な市場に定着したワイン

東京のレストランでの取り扱い(2018年に176店舗で調査)

ブルゴーニュ/Bourgogne ワインは、2018年の世界の飲食業における取扱量でトップとなり(取扱量全体の20%)、ボルドーワインを凌駕した。ブルゴーニュ/Bourgogne は、調査対象店舗の78%で取り扱いがあった。シャブリ/Chablis ワインはブルゴーニュ/Bourgogne ワイン取扱量全体の6%、ブルゴーニュ/Bourgogne 白ワインの7%を占めた。

シャブリ/Chablis のアペラシオン/appellation は、調査対象のレストランの62%で取り扱われており、白ワインの世界取扱量全体の上位に位置する。

フランス白ワインの中では、シャブリ/Chablis とシャブリ・プルミエ・クリュ/ Chablis 1er Cru がそれぞれ第 6 位と第 9 位に位置する。AOC シャブリ/Chablis は、調査対象のレストランの半数以上で取り扱いがあり、シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis 1er Cru はそのうちの 39%で取り扱いがある。

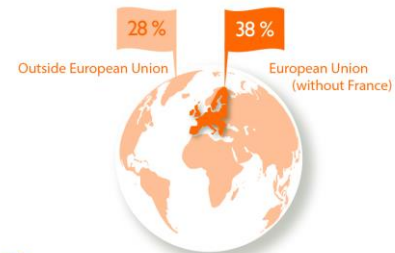
東京の酒販店での取り扱い(2018 に年 34 店舗で調査)

ブルゴーニュ/Bourgogne の取扱量は調査対象店舗において、全生産地を通じて第 1 位に位置している(2018 年の世界取扱量の 20%)。ブルゴーニュ/Bourgogne ワインはフランスワイン取扱量の 3 分の 1 を占める。

世界全体の白ワイン取扱量のうち、シャブリ/Chablis のアペラシオン/appellation は 84%の酒販店で販売され、コート・ドール/Côte d'Or のグランクリュ/Grands Crus を抜いて第 4 位に位置する。フランス白ワインの取り扱いのうち、AOC シャブリ/Chablis とシャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis 1er Cru はそれぞれ第 5 位と第 14 位に位置し、調査対象酒販店でシャブリ/Chablis を扱っている店舗が 84%、シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis 1er Cru を 63%が取り扱っている。

経済的なコメントは、BIVB (ブルゴーニュワイン委員会)の市場開発部が作成-2019 年 4 月
 (出典: 税関 - BIVB - MIBD MARKET - Wine Intelligence)

Proportion of Chablis sales to foreign markets

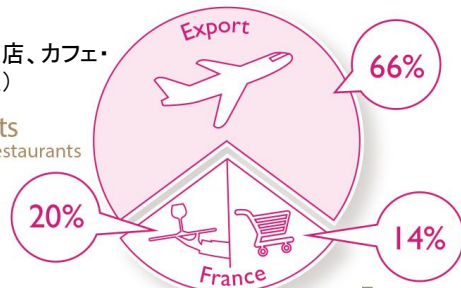


シャブリ/Chablis 販売内訳

Spread of Chablis wine sales

伝統的なチャンネル(酒販店、カフェ・ホテル・レストラン、直販)

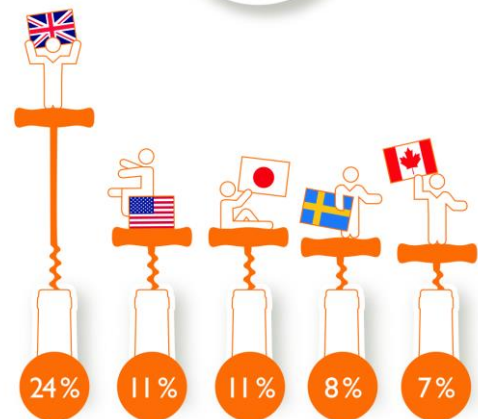
Traditional outlets
 Wine stores / hotels & restaurants
 and direct sales



フランス国内

France-retail
 Major retailers,
 hard discount and local s

ハイパー・スーパー、大規模ディスカウントストア、小規模小売店



Leading export markets (in volume)

2018年:回復のヴァンテージ

「シャブリChablis が喜んでいますが！夏の乾燥のせいで確信が持てなかったのですが、苦難の2年を経て、ぶどう畑から正真正銘のプレゼントが届きました。」と、ブルゴーニュワイン委員会(BIVB)のシャブリ委員会会長 Louis Moreau(レイ・モロー)は語る。

CP Maison Louis Moreau
(CP メゾン ルイ・モロー) -
Yann de la Calle (ヤン・ドゥ・ラ・カール)



最後まで誰一人として信じていなかったが、収穫量の少なかった2016年、2017年を経て、2018年の収穫は、業界に再び笑顔をもたらした。

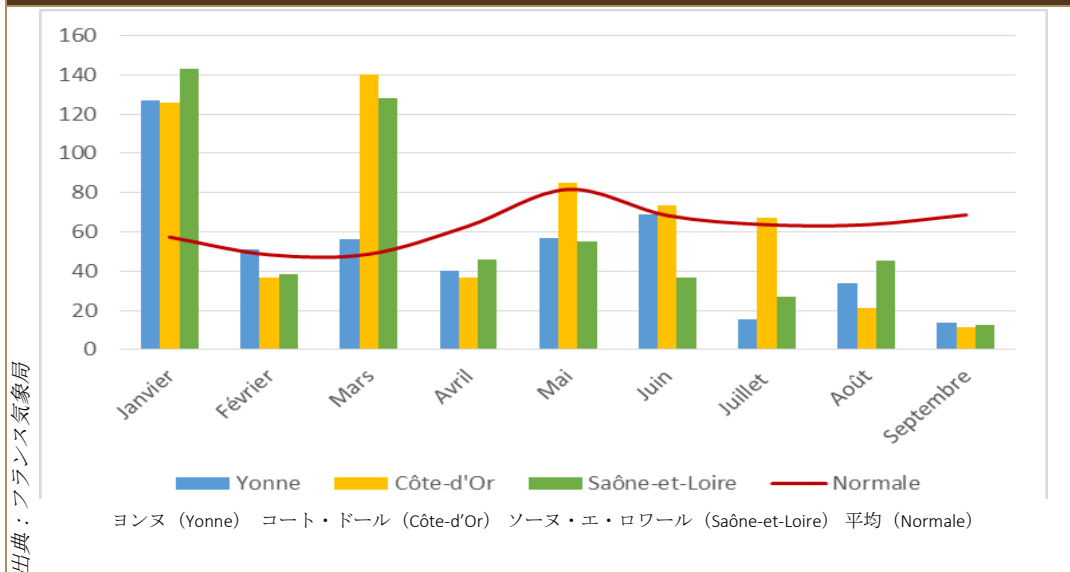
驚異的な2018年: 冬の間十分な雨量のおかげで、保水量が回復した。ぶどうの成長は早くに始まり、この年は春の霜害を免れた。ここ数年に大きな雹被害を受けた3つのコミューンで再度雹が収穫に被害をもたらしかけたが、理想的な春の訪れによってぶどう樹の生育は順調で、豊かな収穫が見込まれた。

例外的な気象条件

晩春と夏は暑く、日射量も多く乾燥したため病害に耐えられた。つまり4月から9月にかけて、季節平均を下回る雨量になったが、日射時間や気温については平均を上回るという例外的な気候条件にブドウ畑が置かれた。

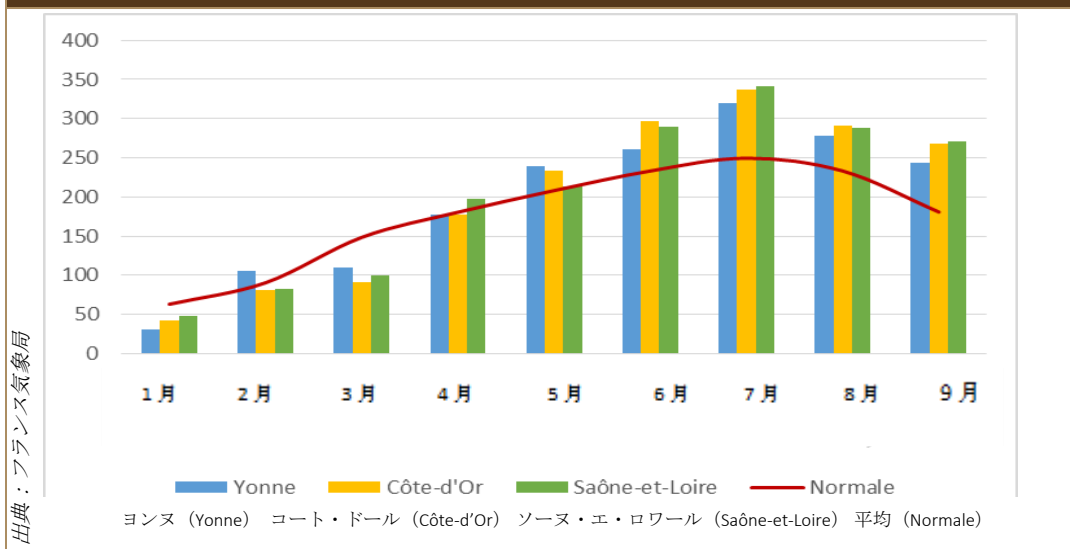
暑く乾燥した夏は長く続き、ぶどう収穫前の8月末に行われた会議では、ぶどうの房の出来は良いが、水分不足が収穫量の減少をもたらすのではないかと業界関係者は心配した。しかしながら、圧搾機から採れた果汁の量がこの心配をすぐに払拭することとなった。冬の間蓄えられた水分によってぶどう樹が乾燥に耐え、困難だったここ2年を経て、本領を發揮した。

降水量 月平均値(mm) – 2018 年ブルゴーニュ



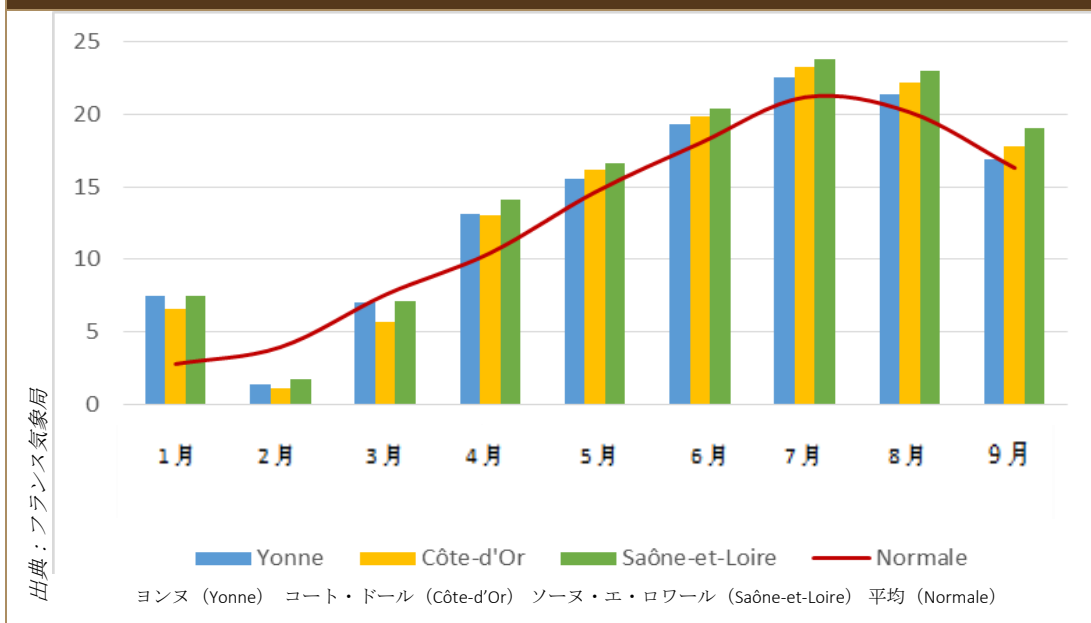
2018 年ヴィンテージは本物の贈り物だ。質の面だけでなく量の面でも。ぶどうの衛生状態が完璧なため、熟成の度合いに合わせて落ち着いて収穫することができた。果汁は澄み、アルコール発酵は時に不活発ではあっても、最終的にはフレッシュさを残した複雑かつ表現力豊かな、豊潤なワインとなった。

日照時間 月平均値(時間) – 2018 年ブルゴーニュ 県別標準日射量との差(%)



「ぶどう栽培家としての人生において、このような収穫量を経験することはこれからもほとんどないと思うので、本当にうれしく笑顔になります。2018 年ヴィンテージのおかげで、ワインの生産量不足により失った市場を再度獲得することができるでしょう。」とオフィス・デュ・シャブリ会長の Patrice Vocoret (パトリス・ヴォコレ) 氏は語る。

気温 月平均値(°C) - 2018 年ブルゴーニュ



2018 年 申告生産量

	生産量 (hl)
プティ・シャブリ/Petit Chablis	66 160
シャブリ/Chablis	218 885
シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cru	44 965
シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cru	5 418
合計	335 428



シャブリ/Chablis の DNA

■ 独特の地理と土壌

シャブリ/Chablis、ブルゴーニュ/Bourgogne の 5 つの生産地区のうちのひとつ

ブルゴーニュ地域の最北に位置するシャブリ/Chablis では、泥炭質の土壌にシャルドネ/Chardonnay の樹が深く根を下ろし、シャブリの愛飲家が好むミネラル感が際立つワインを生み出している。フランス産のワインのみ名乗ることのできるよう統制された名称であるシャブリ/Chablis の名は、世界で最もピュアなシャルドネ/Chardonnay の表現であると評されている。このぶどう品種はシャブリ地区で唯一生産できる品種であり、高品質のワインはそのぶどうが育った土地の特徴が色濃く現れるという考え方を体言する。シャブリ/Chablis はフランスのワイン産地の中でも最も理解が易しい地区のひとつだが、その一方で最も複雑で魅力的なワインでもある。シャルドネ/Chardonnay という単一の品種から作られ、その生まれた土地の特徴を深いレベルで映し出す。パリから 1 時間という位置にあつて、シャブリ/Chablis はおよそ 6,800 ヘクタールのぶどう畑を持ち、ブルゴーニュ/Bourgogne 地域で生産されるワインの 18%を生み出している。

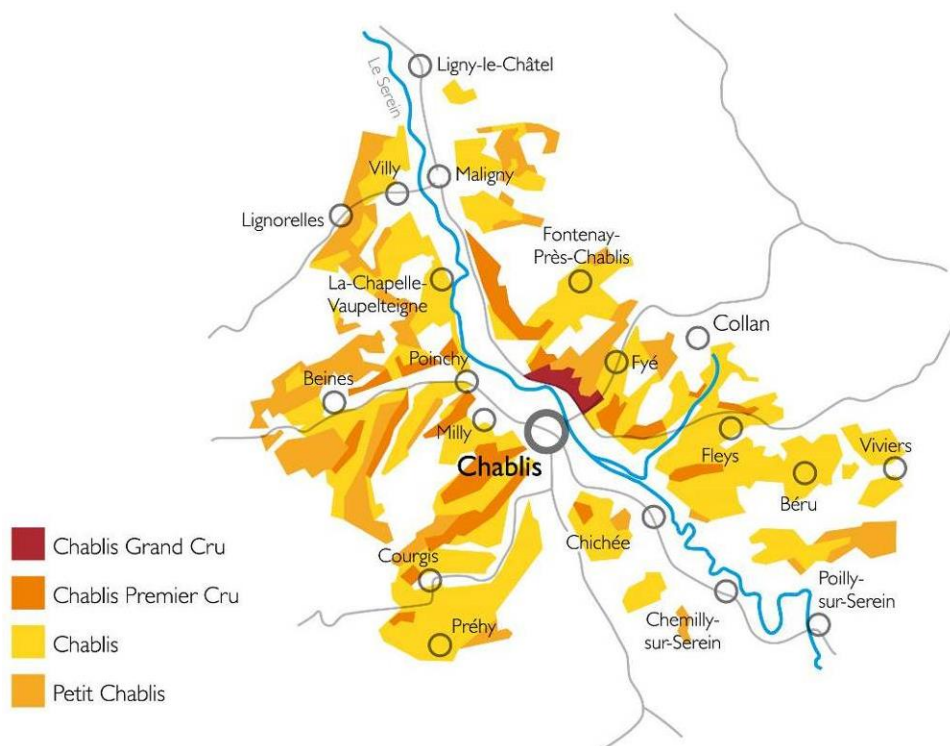
シャブリ/Chablis ワインの豊かさとは、**独特の土壌とその気候、名高いそのぶどう品種、生産者のワイン造りのノウハウ**といった要素の組み合わせによってもたらされる。その繊細なミネラル感と気品のある爽やかさは、まさに洗練、ピュアという表現でしか言い表されない。



“Chablis, the most mineral pure expression of Chardonnay”

ピュアなミネラル感をあらわす4つのアペラシオン

卓越した白ワインであるシャブリ/Chablisは、**プティ・シャブリ/Petit Chablis**, **シャブリ/Chablis**, **シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cru**, **シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cru** の4つのアペラシオン/Appellationsを持つ。



シャブリ/Chablisの土壌

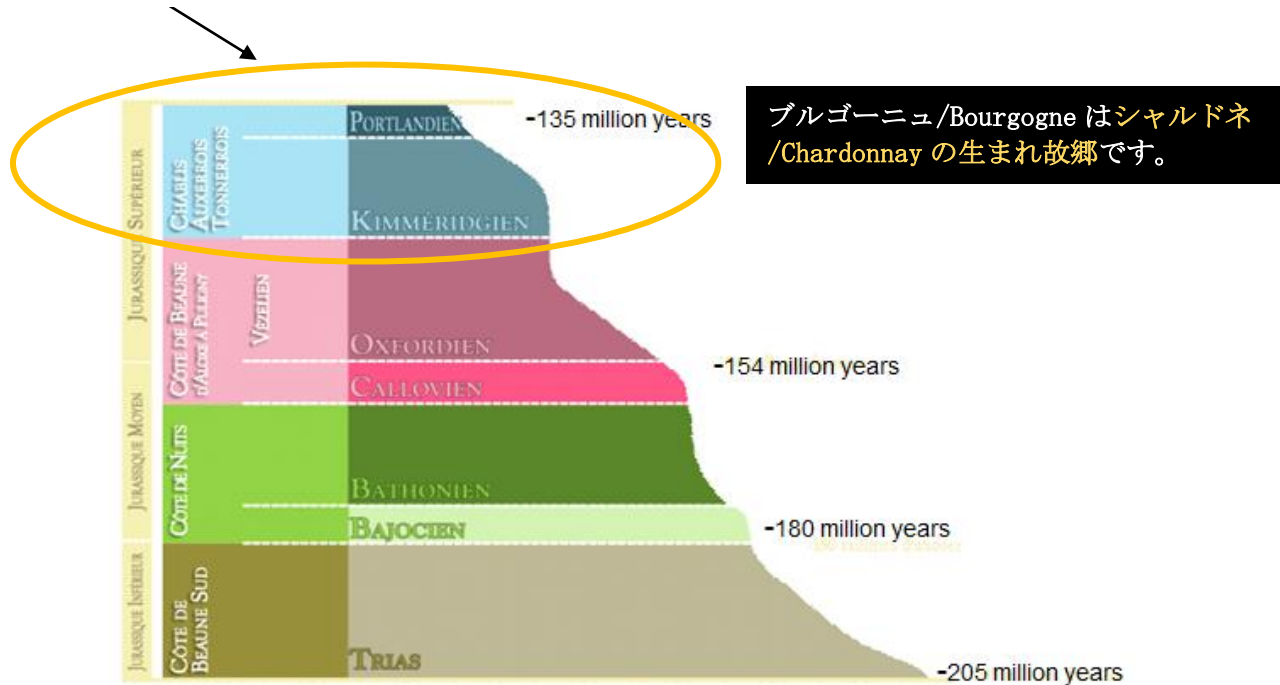
AOCシャブリ/Chablis、シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cruのぶどう畑は、初期ジュラ紀のキンメリジャン期に形成された土壌にある。それらの土壌では、エクゾジラ・ヴィルギュラと呼ばれる小さな牡蠣の化石が観察できる場合もある。

プティ・シャブリ/Petit Chablisはより若い地層で、ポートルンディアン期の石灰岩からなる土壌にある。

シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cruは傾斜の急な斜面にあり、ところどころキンメリジャン土壌が顔を出している。このように、最適な日照とともに極めて豊かな下土を享受している。

シャルドネ/Chardonnayが最大限にその魅力を発揮する土壌とは？

シャブリ/Chablisの土壌



シャブリ/Chablis、シャルドネ/Chardonnayの生まれ故郷

シャブリ/Chablisは、最もピュアかつ特徴的なシャルドネ/Chardonnayの表現として世界中で名声を得ている。

ブルゴーニュ/Bourgogneはシャルドネ/Chardonnayの生まれ故郷である。シャブリ/Chablisのすべてのワインはこのぶどうから造られる。シャブリ/Chablisの丘々や土壌はシャルドネ/Chardonnayにとってまさに天国で、シャブリ/Chablisの冷涼な気候も追い風となる。シャルドネ/Chardonnayはもともと多才で、フードフレンドリーなワインのうちのひとつだ。バターや樽の風味のあるタイプから、弾けるようなミネラル感のあるタイプまで、シャルドネ/Chardonnayには多様なスタイルがある。なかでもピュアなシャブリ/Chablisのスタイルは世界でも最もよく知られ、また人気のあるワインのひとつである。

独特の土壌、最適な気候、情熱のある生産者。これらの要素がこの無二の魅力のある、洗練されたワインを作り出すキーファクターとなっている。

■ クリマ/*Climats* ブルゴーニュ/*Bourgogne* の魅惑

テロワール/*Terroir* は、ぶどう品種、土壌、気候、畑の位置、人の働きかけ、すべての結集である。クリマ/*Climats*という概念によって、ブルゴーニュ/*Bourgogne*はワインが生み出される「場所」の重要性を明示化し、その点においてブルゴーニュ/*Bourgogne*は他のワイン産地より一歩先んじている。クリマ/*Climats*は、ブルゴーニュ/*Bourgogne*独特の概念で、限定された区画を指す。ブルゴーニュ/*Bourgogne*の生産者たちは何年にもわたり、この地方の比類なきワインがいかにして彼らのテロワール/*Terroir*とクリマ/*Climat*によって生み出されるかを、世に知らしめるよう努めてきた。

ブルゴーニュ/*Bourgogne* は、ワインの名声を成す基礎でもあるテロワール/*terroir*と、そこから切り離すことのできないクリマ/*Climats*、リユー・ディ/*lieux-dits* の概念を合法的にアピールすることのできる、世界で唯一の産地である。クリマ/*Climats*とリユー・ディ/*lieux-dits* によってこそ、ブルゴーニュ/*Bourgogne*のぶどう畑とそのオペレーションの構成を表現することができるのだ。そして、その歴史、景観、経済、ノウハウの基礎ともなっている。だからこそ、今一度クリマ/*Climats* を中心に据えて考えることに価値がある。



ヴィヴィエ村 (Viviers)

クリマ/*Climat* とは？

クリマ/*Climat* とは、ブルゴーニュ/*Bourgogne* の典型的な用語で、ブルゴーニュ/*Bourgogne* のテロワール/*Terroir* を構成する概念である。クリマ/*Climat* は厳密に線引きされた区画で、特別な気候と地質の条件に恵まれている。この気候と地質の中で生まれた 2 つの偉大なブルゴーニュ/*Bourgogne* の品種(赤ワインはピノ・ノワール/*Pinot Noir*、白ワインはシャルドネ/*Chardonnay*)と、人々の仕事の集大成によって、美しいモザイク模様のような世界的に有名な様々なクリュ(畑)が生まれている。

VAU(ヴァー) の意味するものは谷か道か？

シャブリ・プルミエ・クリュ/*Chablis Premier Cru* の8つのクリマ/*Climats*に、「VAU」の文字付いている。ほとんどの場合、これは谷(Valley)を意味するが、道(way)を意味する場合もある。

7 世紀以降、有名ないくつかのクリュは名声を得て、あちこちで見られるようになったが、ブルゴーニュ/Bourgogne で残っている最も古いクリマ/Climat についての記述は、1540 年のシャブリ/Chablis に関するものである。

1935 年以降、INAO がクリマ/Climat という言葉の使用を公認し、ブルゴーニュ/Bourgogne のアペラシオン全体に使用されている。

リュウ・ディ/lieux-dit とは？

リュウ・ディ/lieux-dit は、その名前が地形的、歴史的な特殊性を喚起させる細かい土地の区画を指す。昔から、クリマ/Climat とリュウ・ディ/lieux-dit という言葉は混同されてきたが、いくつかの違いがある。一つのクリマ/Climat の中に、複数のリュウ・ディ/lieux-dit があることがあり、また、リュウ・ディ/lieux-dit の一部しか含んでいないクリマ/Climat もある。

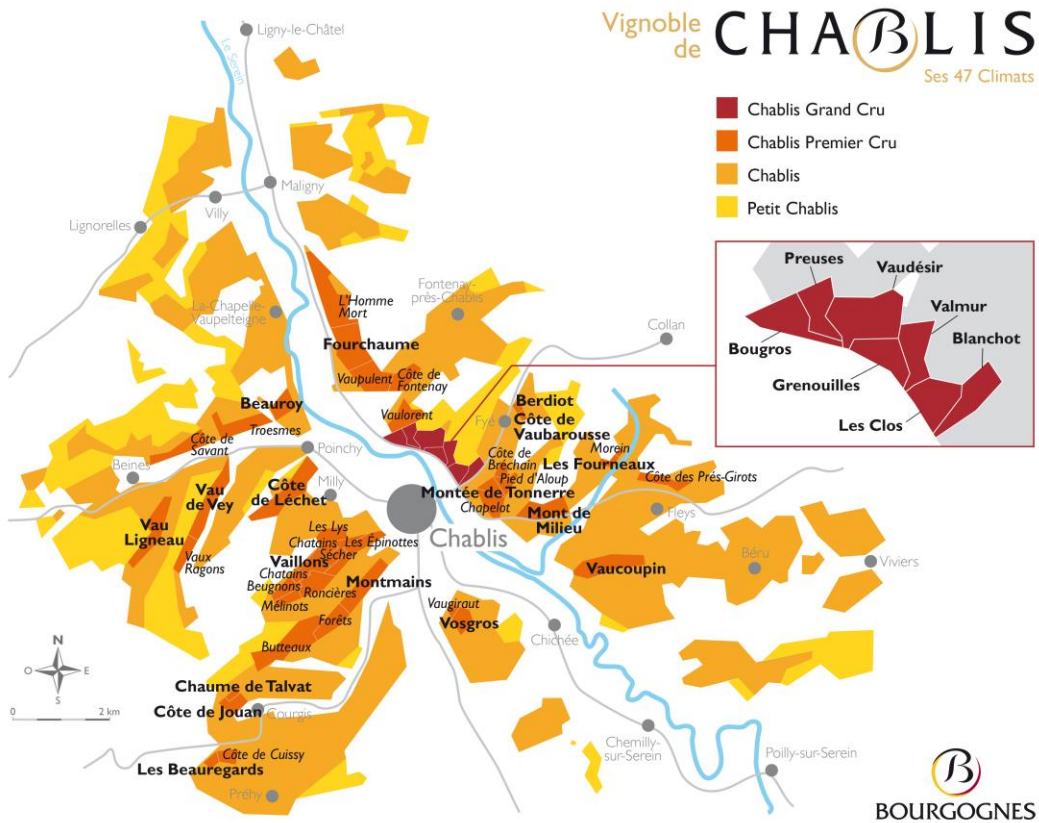
ブルゴーニュ/Bourgogne のクリマ/Climats — ユネスコの世界遺産

ブルゴーニュ/Bourgogne のクリマ/Climats は、ユネスコの世界遺産に登録されている。

この登録は、ブルゴーニュ/Bourgogne の卓越したワイン生産地域という普遍的な価値、その 2000 年の歴史、またそこで造り出される世界レベルの高品質ワインが認められた結果もたらされた。



■ シャブリ/ Chablis の 47 のクリマ/ Climats



**CLIMATS DU
VIGNOBLE DE
BOURGOGNE
WORLD HERITAGE**



4つのアペラシオン

■ シャブリ/Chablis 4つのアペラシオン



シャブリには、**プティ・シャブリ/ Petit Chablis**、**シャブリ/ Chablis**、**シャブリ・プルミエ・クリュ/ Chablis Premier Cru**、**シャブリ・グラン・クリュ/ Chablis Grand Cru** の、4つのアペラシオンが存在する。

これらは、正確に規定された生産範囲と特別な生産条件により区別される。認められている収穫量もアペラシオンによって異なる。ぶどうを収穫することができる最低糖度も、クリュのレベルにより決まる。論理的なことだが、ヒエラルキーの上になればなるほど、規定事項も多くなる。現在、生産範囲に規定されている栽培面積は約 6,800ha で、セラン川沿いと、シャブリ

の村の両側の 20 のコミューンと小村に広がる。この生産範囲の中で、2018 年には約 5,641ha でぶどうが栽培された。

アペラシオン	栽培面積 (ha)
プティ・シャブリ/Petit Chablis	1,108 ha
シャブリ/Chablis	3,656 ha
シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cru	777 ha
シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cru	100 ha
合計	5,641 ha

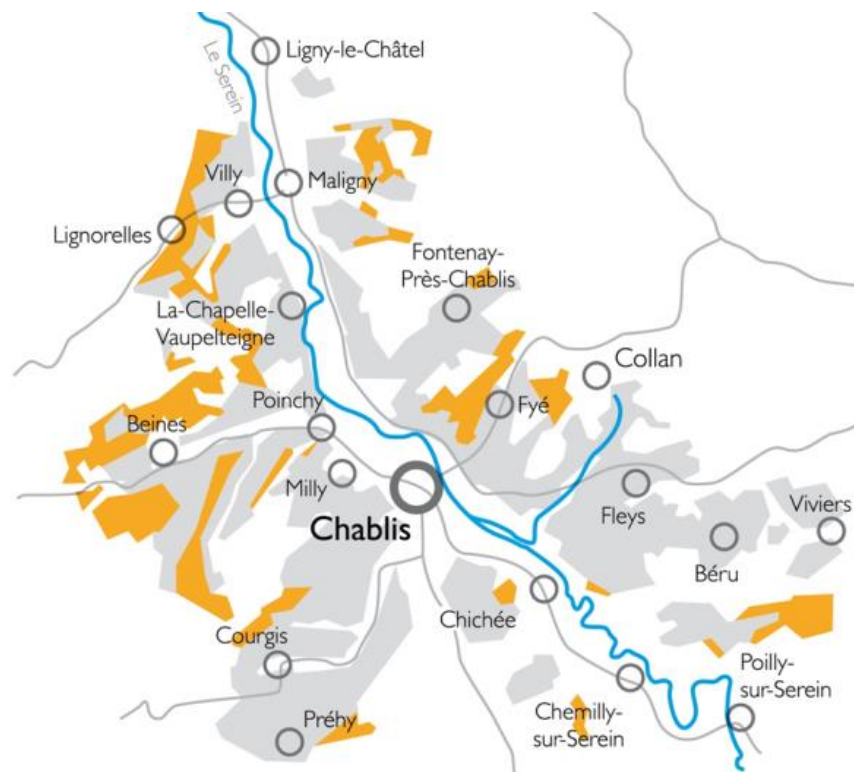
Production Area in 2018

シャブリ/Chablis は 1955 年まで小規模な産地だったが、20 世紀後半に大きく拡大した。生産量は、天候不順(雹、春の霜、開花期の雨)に伴い増減はあったものの、栽培面積の拡大に伴い増加した。全般的に収穫量は、1982 年の 11 万 7 千 hl から、現在は 28 万 4 千 hl に増加した(2014 年~2018 年の平均値)。

プティ・シャブリ/Petit Chablis

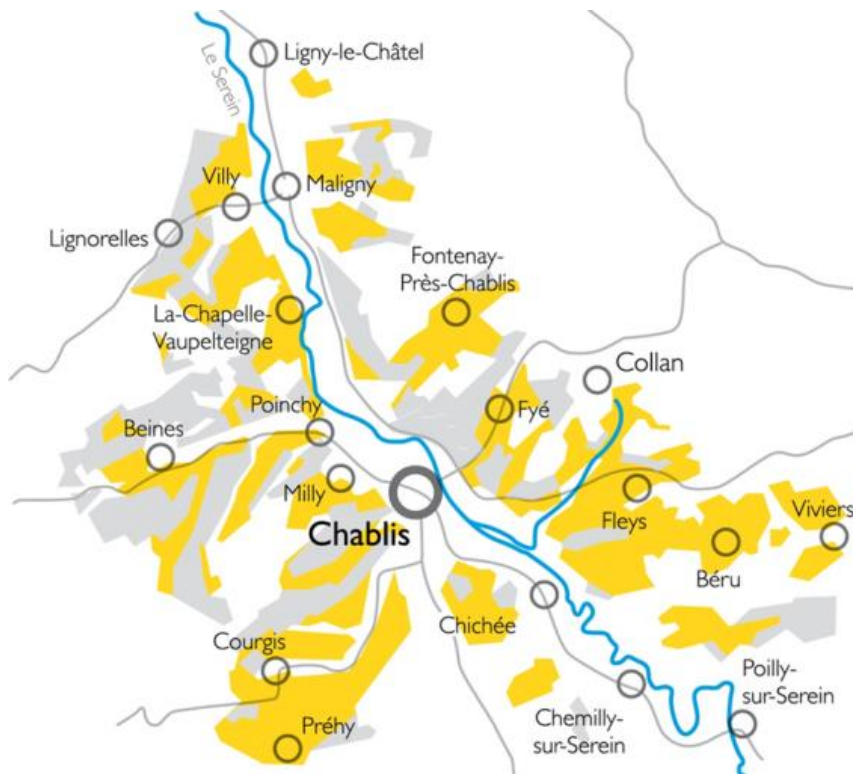
爽やかで、全般的に軽めのワイン

- シャブリ/Chablisの生産量全体の **19%** を占める
- 1944年にAOC に制定される
- 主に、斜面の上部の平地部で栽培されている(収量は60 hl/haに制限されている)
- 土壌は茶色で、硬い石灰岩に由来
- 一般的に**若いうちに飲む**。アペリティフなど
- エントリー・レベルのワインとしては、**卓越したコストパフォーマンス**
- 供出温度8-10°C
- ワインは若いうちに飲む。2年以内が理想的



シャブリ/Chablis、最も広いアペラシオン

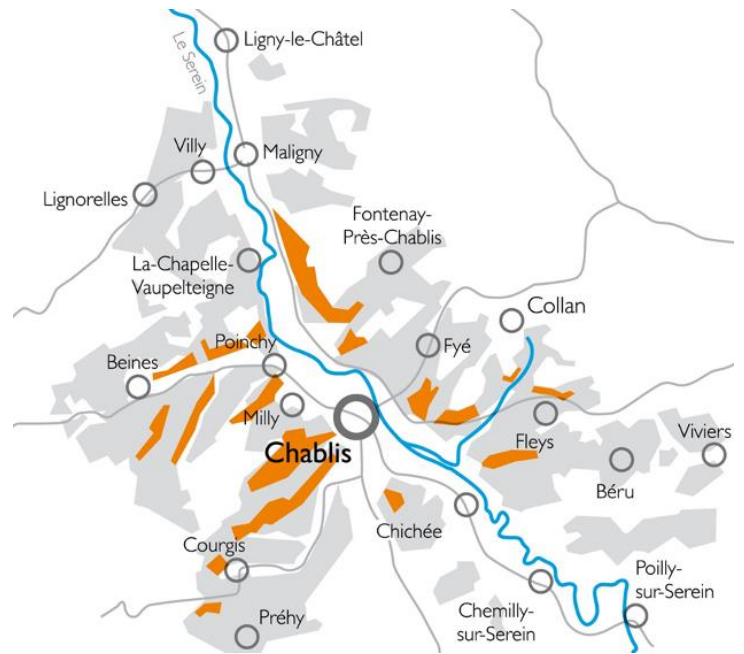
- シャブリ/Chablisワイン生産量全体の **66%**
- 1938年にAOC に制定される
- 北、東向きの斜面と台地に位置する。収量は **60hl/ha**に制限されている
- 様々なスタイルがある。醸造方法とヴィンテージの特殊性が決定的な役割を果たす
- 独特で、すぐに見分けられる個性があり、辛口で、申し分なく繊細
- **ストラクチュア、味わいの長さとそのボリュームで識別される**
- **熟成向き**。供出温度10-11°C
- 料理との組み合わせの例 - シーフード、焼き魚、鶏肉、チーズなど...



シャブリ/Chablis のぶどう畑 - Butteaux

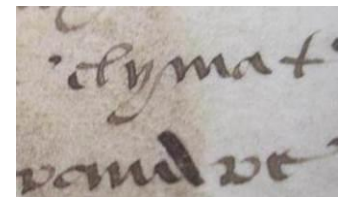
シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cru、 シャルドネ/ Chardonnay の真髄

- シャブリ/Chablisワイン生産量全体の**14%**
- 1938年にAOC 制定。明確に規定された場所で栽培され、その場所の名前をつける
- ぶどう畑は南と西に向けた斜面にある。収量は58 hl/ha に制限されている
- **多様性** — モンテ・ド・トネール /Montée de Tonnerreやコート・ド・レシエ/Côte de Léchetなどは、引き締まるニュアンスがあり、火打石のようなミネラル感がある。一方、ボーロワ/Beuroy やモンマン/Montmainsは滑らかで、果実味豊か
- 料理との組み合わせの例 — ホワイトソースを使った鶏肉や仔牛、エスカルゴ、焼いた牡蠣など...
- 熟成能力がある(5年から、10年できるものも)
- 供出温度10-11℃



現在、40のクリマ/Climats がラベル上にシャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cruとして記載できる。うち、17が旗印となる主要クリマ/Climats。

旗印となるクリマ /CLIMAT	各グループに属するクリマ/CLIMAT
Mont de Milieu	
Montée de Tonnerre	Chapotel, Pied d'Aloup, Côte de Bréchain
Fourchaume	Vaupulent, Côte de Fontenay, Vaurorent, L'Homme Mort
Vaillons	Châtains, Beugnons, Les Lys, Mélinots, Les Epinottes, Roncières, Sécher
Montmains	Forêts, Butteaux
Côte de Léchet	
Beuroy	Troësmes, Côte de Savant
Vaucoupin	
Vosgros	Vaugiraut
Vau de Vey	Vaux Ragons
Vau Ligneau	
Les Beauregards	Côte de Cuissy
Les Fourneaux	Morein, Côte des Prés Girots
Côte de Vaubarousse	} ほとんど使われていない
Berdiot	
Côte de Jouan	
Chaume de Talvat	



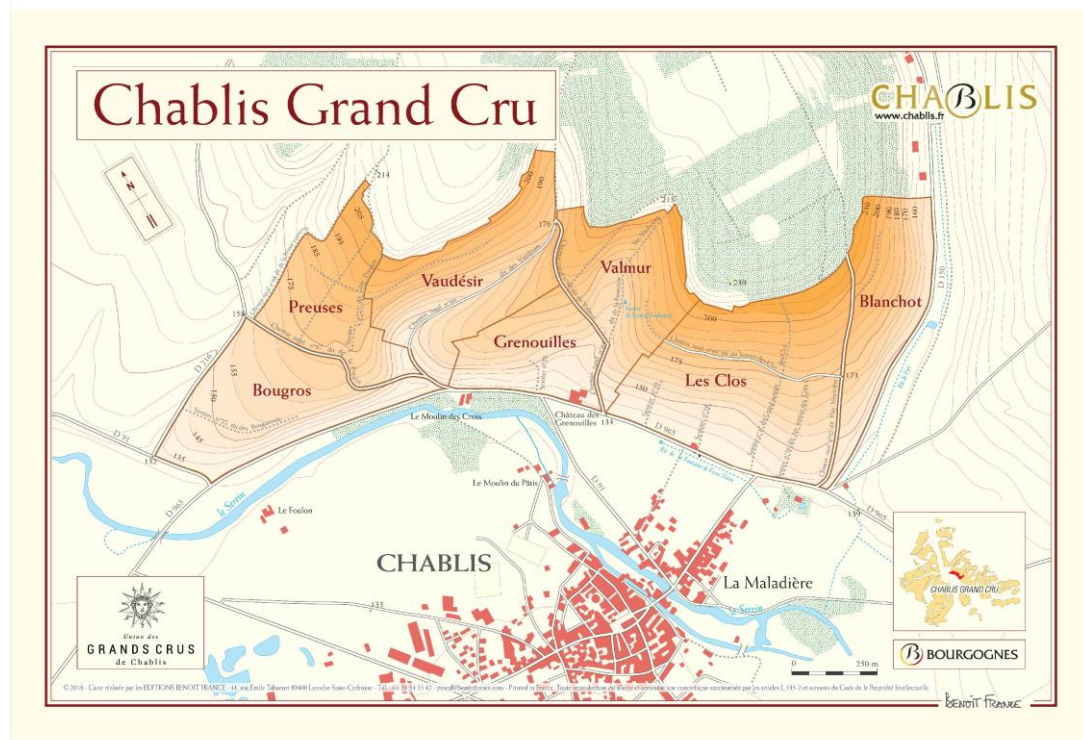
文書に初めて記載されたブルゴーニュ/Bourgogneのクリマ/Climatは、1537年、シャブリ/Chablisのものであった

シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cru、 比類なきシャブリ/Chablis の至宝

- シャブリ/Chablisワインの生産量全体の1%
- 1938年にAOCに制定される
- 106ha、7つのクリマ/Climats
- 収量は54 hl/haに制限され、シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cruのエリアは、シャブリとフィエの村とセラン川右岸の丘陵地帯に限られている。
- 料理との組み合わせの例 — あらゆるタイプのロブスター料理、フォワ・グラ、キノコやクリームソースを使った家禽や白い肉、生魚、調理した魚...
- 土壌 — ぶどう樹は、小さな牡蠣の化石を含んだ泥灰岩とキンメリジャンの石灰岩に植えられている。

シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cru のアペラシオンは次の7つのクリマ/Climats で構成される。

- ブランショ/Blanchot : 花のようで、滑らかで、心地よい
- ブーグロ/Bougros : 丸く、ミネラル感があり、滑らか
- レ・クロ/Les Clos : ミネラルと力強さがあり、偉大な熟成能力を持つ
- グルヌイユ/Grenouilles : 花のようで、果実味豊かで、厚みがある
- レ・プルーズ/Les Preuses : 長く気品があり、桁外れの熟成能力を持つ
- ヴァルミュール/Valmur : ミネラル感、果実味豊か、とてもバランスが良い
- ヴォーデジール/Vaudésir : 生き生きとしていて、花のようで、丸みがある



■ ウェブサイトおよび問い合わせ先

シャブリ/ Chablis ワイン公式ウェブサイト(日本語)

www.chablis.jp



@VinsdeChablis



@PureChablis

プレス問い合わせ先

ブルゴーニュワイン委員会/BIVB - シャブリ/ Chablis

マーケティング・コミュニケーションマネージャー

Françoise Roure – フランソワーズ・ルール

Tel: + 33(0)3 86 42 42 22 – francoise.roure@bivb.com

日本での問い合わせ先

SOPEXA JAPON 担当: 吉岡

Tel. 03-5789-0083 – FAX: 03-5789-0087 – pr_jp@sopexa.com

フォトクレジット: BIVB, DR, J. Gesvres / BIVB, H. Monnier / BIVB, JC Servant / BIVB, J. Gesvres / Office du Chablis, Atelier des Chefs / BIVB, Bourgogne Aujourd'hui / BIVB, Ibanez A / BIVB