

Mouzon Leroux et Fils

シャンパーニュ地方
ムーゾン・ルルー・エ・フィス

モンターニュ・ド・ランスのグランクリュで希少なビオディナミシャンパーニュ
ワインに自信がなければ採用できない製法で驚くほどの泡の質を実現
当たり前だけどブドウの味がする！泡が生まれる前のキュヴェのウマさに感動



2013年1月、シャンパーニュの中心ランスとエペルネに程近いモンターニュ・ド・ランスの注目生産者ムーゾン・ルルーを訪ねました。

現当主のセバスチャン・ムーゾンは1980年Verzyヴェルジーでシャンパーニュ生産者の4代目として生まれました。ムーゾン・ルルーは1778年創業の歴史あるメゾンで、モンターニュ・ド・ランスのグランクリュ Verzyに7.5ha、周囲のVerzenay Ludes、Villers-Marmeryにも2.5haを所有しています。1997年からリュット・レゾネ、ピオロジックなどいろいろな手法を試し、ブルゴーニュでワイン造りを学んだセバスチャンが、2008年にビオディナミを実践し、2012年からはVerzyの特級細（ピノワール59%、シャルドネ40%）のみから自分のキュヴェを造り、「ビオディナミのグランクリュ」に全精力を傾けています。2013年にはピノムニエ、プティメリエ、アルパヌヌ、ピノブラン、ピノグリなどのシャンパーニュ地場品種を植えた小さな畑を作ったり、若木の区画を馬で耕やすなど新たな挑戦を始めました。

土が他の畑と比べて非常にやわらかく、真冬でも雑草だけでなく多様な植物が生えているところからも、優れたシャンパーニュの基本となるブドウ栽培へのポテンシャルを窺い知ることが出来ます。ヴェルジーは、ピノワールの栽培に適した粘土質土壌を持つヴェルズネイGCと、シャルドネの栽培に適したヴィルマルムレイヤートレバリュ1級畑との間に位置するため、セバスチャンの畑には両地区の土壌を持つエリアが半部ずつ存在します。ピノワールをヴェルズネイ側、シャルドネをトレバリュ側に植えることで、ブラン・ド・ブランもブラン・ド・ノワールも品質の高いシャンパーニュとなります。酸味を出すために早摘みする生産者も多い中で、補糖をしないためにブドウが完全に熟してからよい時期を見計らって摘みます。

醸造も丁寧です。ビオディナミで育てた健康なブドウの味わいを活かすため、清澄なし、フィルターもかけません。SO2の使用量を抑えるため、自然酵母で一次発酵を促し、MLF発酵は止めません（MLF発酵を止めるには、フィルターをかけるか60mg/L以上のSO2を使う必要があります）。ビオディナミ栽培によって、土壌のミネラルが引き出されているため、MLFで酸味を和らげても余韻はしっかりと残っています。ドザージュの糖は適量に抑え、味わいのまとまりは、シュール・リーによる6か月以上の熟成によって出しています。泡は非常に細かいですが、これは二次発酵時に14℃のカーブで長期間をかけてゆっくりと泡を生じさせているため。彼の場合は二次発酵の期間に最低でも約60日間をかけたが、一般的なメゾンでは25～30℃で約15日間で仕上げてしまいます（泡の勢いは強くなりますが持ちは短い）。勢いの強い泡や多めのドザージュはもとのワインの欠点を隠しますが、セバスチャンの製法はその対極を行くものばかり。元のワインやブドウのポテンシャルに自信がなければできない方法なのです。

是非、グランクリュのポテンシャルを最大に引き出した、本物のシャンパーニュの味わいを感じてください。

【33783】L'Ascendant ラサンドンNV	
呼称	Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュグランクリュヴェルジー
参考小売	¥9,000 JAN:4571455205181
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール
テロワール	土壌 標高・向き 収量 粘土石灰 シレックス 200～250m・北東 50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール60% シャルドネ40% (手摘み/平均30年) 【2013年のラタヴィック50% 2010・2011・2012年のラタヴィック50%】
醸造 酵母	自生酵母
発酵・熟成	2010年からラタヴィックをソララ法で足し続け、ルフレヴなどの古樽で6ヶ月シュールリー熟成、瓶内二次発酵・熟成/平均40ヶ月熟成 デゴルジュマンは2016年11月 ドザージュ 3g/L デゴルジュマン後6ヶ月熟成
SO2	トータル:17mg/L
ガス圧	7.4気圧
アルコール度	12%
特徴	「上昇する、進歩する」という意味のキュヴェ名です。2010年からラタヴィックをソララ法で足し続け、ルフレヴなどの古樽で6ヶ月シュールリー熟成し、瓶内二次発酵・熟成、デゴルジュマンは2016年11月、平均40ヶ月熟成しました。淡いイエローの液面、きめの細かいムース、リンゴのアロマ、フレッシュな果実と酸に綿あめや和三盆の優しい甘みが溶け込んだ趣のある逸品です。



【33782】L'atavique ラタヴィックNV	
呼称	Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュグランクリュヴェルジー
参考小売	¥6,500 JAN:4571455205174
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール
テロワール	土壌 標高・向き 収量 粘土石灰 シレックス 200～250m・北東 50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール55% シャルドネ45% (手摘み/平均30年) 【アッサンブラージュ 2011年35% 2012年65%】
醸造 酵母	自生酵母
発酵・熟成	木樽25%、ステンレスタンク75%で一次発酵後、6ヶ月シュールリー熟成/マロラクティック発酵あり カーヴで約8ヶ月[14℃]二次発酵後、30～42ヶ月熟成 ティラージュ:2013年デゴルジュマン:2016年1月ドザージュ:3g/L
SO2	搾汁時:41mg/L トータル:41mg/L
ガス圧	6.3気圧
アルコール度	12%
特徴	直訳すると「隔世遺伝」ですが先祖代々脈々と流れるヴィニキュロンの血を表したキュヴェ名です。木樽25%、ステンレスタンク75%でシュールリー熟成、瓶へ移し二次発酵、瓶内熟成、デゴルジュマンは2016年1月です。淡いイエローの色調にきめ細やかなムース、りんごのアロマを感じます。高めの酸がアッパーな線を描きクリーミーなエキスに少しの苦味が美しいハーモニーを奏でます。



【33784】L'Incandescent ランカデサンNV	
呼称	Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュグランクリュヴェルジー
参考小売	¥8,500 JAN:4571455205198
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ泡・辛口
栽培/認証	ビオディナミ/-
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 泥土を含む石灰 粘土石灰 200～250m・北東 2ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み/平均30年) 【アッサンブラージュ 2013年100%】
醸造 酵母	自生酵母
発酵・熟成	セニエ法にて18時間浸漬後、木樽50%・ステンレスタンク50%で7ヶ月一次発酵、6ヶ月シュールリー熟成 (マロラクティック発酵あり)二次発酵後、24ヶ月熟成 デゴルジュマン:2016年9月ドザージュ:3g/L
SO2	トータル:16mg/L
ガス圧	6.2気圧
アルコール度	12%
特徴	「燃えるような情熱」という意味のキュヴェ名です。18時間の醸し後、木樽50%・ステンレスタンク50%で7ヶ月一次発酵、6ヶ月シュールリー熟成を経て瓶内二次発酵・熟成、デゴルジュマンは2016年9月です。淡く綺麗なサーモンオレンジの色調、きめ細かいムース、スイカやアセロラの香りを感じます。グレナデンシロップの優しい甘みにチャーミングな酸が馴染む美しい逸品です。



Dionyがシャンパーニュ愛飲家の皆様へ新たな感動をお届けします。

