

Moyat-Jaury Guilbaud

シャンパーニュ地方
モイヤ・ジョウリー・ギルボー

リュットレゾネ、1番絞り果汁、極小の亜硫酸添加

トロワから南東に約40kmのコート・デ・パール地区、Pilisot(ピリゾ)村にあるワイナリーです。親子3代に渡るブドウ栽培家で、現経営者のローラン・ギルボー氏は、ブドウ栽培と農業全般に関する技術コンサルタントとしてコニャック、シャブリ、そしてシャンパーニュでの仕事を経て、シャンパーニュ造りを開始しました。

1997年に初めてシャンパーニュの醸造を始めて、そのワインが完成した2000年の夏からレコルトン・マニピュランとして現在に至ります。

所有するブドウ畑全体は11ha、平均樹齢は35～40年、栽培品種はピノワール85%、シャルドネ13%、ピノブラン約2%です。その中から選りすぐりの最良のブドウ約1/3を使って自社のシャンパーニュを年間25000本生産、残りのブドウは他社のメゾンに販売しています。

2016年から除草剤と硫酸銅溶液を使わない、減農薬(リュットレゾネ)によるブドウ栽培を行っています。雑草の処理は、地表から5cm程度の地中を鋤く機械で草の根を切っています。ブドウが成熟するのを待ちつつ、フレッシュさが落ちないように慎重に収穫日を見極めていきます。従ってシャプタリザシオンはこれまでの長い経験の中でわずか4、5回だけ。加えて、品質を重視して、压榨したブドウジュースの1番絞りである「キュヴェ」だけを使った贅沢な仕込みです。元技術コンサルタントだけあって、醸造所の設備は新しく、そして衛生的に保たれています。アルコール発酵時の酵母はシャンパーニュの培養酵母を使用し、全てのキュヴェが乳酸発酵を経ております。また瓶詰め前まで一切SO₂の添加をしておりません。厚みあるボディにフレッシュな酸、ドライだけど熟したテイストを持つ果実味、角がなく飲んでいてとても心地がいいのが特徴で、かつ飲みごたえがあります。

これまでフランス国内の販売が主で、輸出はわずか15%、ベルギーとオランダだけでした。今回初めての日本お披露目です。



【34779】Tradition Brut トラディションブリュット13			
呼称	Champagne シャンパーニュ(コート・デ・パール)		
参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	- / HVELレベル3		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	キンメリジャン	172~232m・東~南~西	11ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール78% シャルドネ19% ピノブラン3% (手摘み/平均42年)【2013年100%】		
醸造 発酵 熟成	2013年9月下旬~10月上旬収穫/空気式压榨 キュヴェ(一番搾り)を43~128hlのステンレスタンクで3ヶ月発酵 そのまま35日間マロラクティック発酵 ティラーージュ:2014年2月13日/42日間瓶内二次発酵 68ヶ月瓶内熟成/7日間ルミアージュ ドザーージュ11.3g/L / デゴルジュマン:2019年12月17日		
SO ₂	瓶詰め前:少量 トータル:41mg/L		
ガス圧	5.7気圧		
アルコール度	12%		
特徴	コート・デ・パール地区ピリゾ村に親子3代に渡る栽培家のローラン・ギルボーが選りすぐりの最良のブドウを1/3を使用して造るシャンパーニュ、3品種をプレスし一番搾りのみをステンレスタンクで3ヶ月発酵後、瓶内二次発酵、68ヶ月熟成しデゴルジュマンしました。黄金色の外観に、クリーミーで煌めく泡、摘みたて洋梨やカリンの香り、果実の旨味と甘味が口中に拡がります。		

新着



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Dionyがシャンパーニュ愛飲家の皆様に新たな感動をお届けします。

Diony