

Alain Reaut シャンパーニュ地方 アラン・レオ

ピノワール100% 南部コートデバールのバイオダイナミシャンパーニュ

2007年7月真夏の長い夕暮れ時、沈む太陽を背にシャンパーニュ地方最南端オーブ県へひたすら車を走らせました。

シャンパーニュの中心ランスから南へ100km以上離れたオーブ県のコート・ド・パール地区のカルロン村に10haの石灰粘土質土壌の畑が広がります。土地のポテンシャルの高さで有名なこの地は、ブルゴーニュ地方にも程近くピノワールが健全に育ちます。土はふかふか、雑草はふさふさ。ハーブや花が咲き誇り、歩を進めるごとに足裏から感じるやわらかな感触はブドウの質の高さを彷彿させます。

1992年からバイオダイナミ栽培を行うAlain Reaut(アラン・レオ)は、『フルーリー』の栽培責任者であり、共同経営者です。シャンパーニュ地方で初めてエコセール認証を取得しシャンパーニュ界に新風を吹き込んだオーブの注目生産者『フルーリー』は、ノーベル賞授与式やパリ・エリゼ宮での大統領主催の晩餐会で愛飲されている事は、知る人ぞ知るお話です。

『フルーリー』のキュヴェにも使われるピノワールを丹精込めて育てあげた土壌栽培のスペシャリストAlain Reaut(アラン・レオ)。

シャンパンづくりの秘訣を彼自身に尋ねてみると、「見せたいものがある」と連れて行かれた先は畑からさほど遠くない草原地帯。そこには自家製でつくろコンポスト(堆肥)の山が一面に！他の生産者もわざわざ買いに来るといこの堆肥は土壌に多くの栄養分をもたらす微生物の活動を活発にします。また、土壌を活性化するバイオダイナミ調剤のプレパラシオン(調剤)も自家製でつくるとい、とにかく土壌の細部にまでこだわったバイオダイナミストです。丁寧に収穫されたブドウは、自生酵母で自然な一次発酵、その後瓶内二次発酵熟成後、ドザージュ、瓶詰めされます。SO₂の添加も最小限に抑え、健全な果実の旨味を綺麗な泡と一緒に閉じ込めます。

バイオダイナミ生産者がとても少ないと言われるシャンパーニュ地方。重厚な歴史と世界中で沸き起こる止めどないシャンパーニュ人気からも、その稀少さと高品質さは疑う余地もありません。年間生産量僅か20000本、アラン・レオの卓越したブランドワールと極希少なロゼをお届けします。



[53176] Brut Tradition ブリュット・トラディションNV		[34212] Brut Rose ブリュット・ロゼNV	
呼称	シャンパーニュ(オーブ県コート・ド・パール地区カルロン村)	呼称	シャンパーニュ(オーブ県コート・ド・パール地区カルロン村)
参考小売	¥6,400 JAN:4582138362725	参考小売	¥6,500 JAN:4571455191095
規格/タイプ	750ml×6*2 / 白泡・辛口	規格/タイプ	750ml×6*2 / ロゼ泡・辛口
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル	栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル
テロワール	土壌 面積・収量 粘土石灰 10ha・70hl/ha	テロワール	土壌 面積・収量 粘土石灰 10ha・70hl/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 2009年・2010年】	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 2010年】
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母
発酵・熟成	ステンレスタンクで発酵・熟成 ティラージュ:2011年4月 デゴルジュマン:2012年8月 ドザージュ:7.96g/L	発酵・熟成	ステンレスタンク53%・フドル36%・木樽11%で発酵・熟成 ティラージュ:2011年5月 デゴルジュマン:2012年8月 ドザージュ:8.84g/L
SO ₂	ティラージュ後:25mg/L	SO ₂	ティラージュ後:25mg/L
ガス圧	6.6気圧	ガス圧	6.4気圧
アルコール度	12%	アルコール度	12%
特徴	シャンパーニュ最南端オーブ県のコート・ド・パール地区カルロン村で、希少なバイオダイナミ栽培のピノワール100%で醸造したブランドワールです。ステンレスタンク発酵を経て、瓶内二次発酵後、18ヶ月熟成しました。クリームがかった黄金色で、フローラル系の華やかな香りが広がり、上品な酸と繊細な泡に果実の凝縮感、ピノならではのボディの力強さを感じさせる味わいです。	特徴	シャンパーニュ最南端オーブ県のコート・ド・パール地区カルロン村でバイオダイナミ栽培のピノワールから造る希少なロゼです。ステンレスタンクと木樽発酵を経て、瓶内二次発酵後、18ヶ月熟成しました。オレンジがかったピンク色の極め細やかな泡、赤果実の華やかな香りが広がり甘酸っぱさと心地良いミネラル感が楽しめます。フルティーさの中に豊かなボディを感じさせる味わいです。

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。

Diony