

Mouzon Leroux et Fils

シャンパーニュ地方
ムーゾン・ルルー・エ・フィス

「ヴェルジー」を追求するバイオダイナミのグランクリュシャンパーニュ

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・ルルーを訪問。

モンターニュ・ド・ランスVerzyを本拠に周囲10kmにVerzy(GC)、Verzenay(GC)、Ludes、Villers-Marmeryに10haを所有しているフィリップ・ムーゾン。畑のうち、65%がピノワール、30%がシャルドネ、5%はピノ・ムエです。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息子セバスチャンが2008年からバイオダイナミを実践しています。

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、ワイン造りの土台としてのポテンシャルを窺い知ることが出来ます。シャルドネとピノワールのそれぞれが適するグランクリュを持つため、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。たとえば2012年は9月15～19日、9月20～30日と2回に分けて摘んでいるほど。とかくアッサンブラージュやノンドゼなど、ワイン造りの技法に偏りがちなシャンパーニュの生産者の中では、まず健全なブドウを育て、そこからワインを造って、さらに泡を生み出すというステップをきちんと抑えている稀有な存在であると言えます。一般的な生産者の場合だと二次発酵は25～30℃で約15日間。ムーゾン・ルルーは約14℃のカーヴで、約60日間かけて発酵させます。低温でゆっくり発酵させるほど泡は細かくなります。これは冬の間に発酵が停止するかゆっくり進み、春先に泡が出てくるという昔ながらの製法とよく似ています。しかし、泡が細かいということは元のワインの味わいを隠しにくくなる。つまり、今の時代では元のワインに自信がなければ採用できない製法なのです。



バイオダイナミ栽培のシャンパーニュメゾン、是非ご注目下さい。

※ラベルではNM(ネゴシアン・マニピュラン)表記となっておりますが、自社で育てたブドウを100%使って醸造し瓶詰めしている実質RM(レコルトン・マニピュラン)です。ラベルにNMが記載の理由についてセバスチャンに確認しましたら、『お父さんが以前、親戚のブドウを買って仕込んでいて、その時に作ったラベルを作り直すのが面倒で、ずっとそのままになってしまっています…』とのことでした。

【34617】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
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土石灰 シレックス 泥灰土 200～250m・北東 8ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール60% シャルドネ40%(手摘み/35～70年) 【アッサンブラージュ 2015年60% 2014年・2013年40%】
醸造・酵母	自生酵母
発酵・熟成	空気圧式搾/木樽80%・ステンレスタンク20%で1～3ヶ月発酵 ティラーージュ:2016年4月/33ヶ月瓶内二次発酵・熟成 デゴルジュマン:2019年1月 ドザーージュ:1.5g/L / 6ヶ月熟成
SO ₂	少量添加 トータル:17mg/L
ガス圧	7.8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ました。木樽80%ステンレスタンク20%で発酵後、33ヶ月瓶内二次発酵・熟成、2019年1月にデゴルジュマンしました。輝く麦わら色の繊細な泡、バターやプリオッシュ、黄色果実の香り、やさしく溶け込むシルキーな味わいに心地良いミネラルと酸味、長い余韻が続く素晴らしい逸品です。



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。



【34619】L'Ascendant ラサドンNV				【34618】L'ineffable リネファーブルNV(12)					
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		呼称	Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュグランクリュヴェルジー		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		参考小売	¥10,000		規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口	呼称	Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュグランクリュヴェルジー
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール		栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール		栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール	規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口
テロワール	土壌 標高・向き 面積 粘土 泥灰土 石灰(下にチョーク) 200~250m・北東 8ha		テロワール	土壌 標高・向き 面積 粘土 泥灰土 石灰(下にチョーク) 150m・北東 8ha		テロワール	土壌 標高・向き 面積 粘土 泥灰土 石灰(下にチョーク) 150m・北東 8ha	栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール60% シャルドネ40% (手摘み/35~70年) 【2014年のラタヴィック50% 2010~2013年のラタヴィック50%】		品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/35~70年) 【2012年100%】		品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/35~70年) 【2012年100%】	規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口
醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母	栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール
発酵・熟成	2010年からラタヴィックをソレラ法で足し続け、ルフレヴなどの古樽で6ヶ月発酵(うち1~3ヶ月マロラクティック発酵) 3~4ヶ月瓶内二次発酵/瓶内で澱と共に48ヶ月瓶内熟成/ノドサージュ/2019年1月デゴルジュマン/セラーで6ヶ月熟成/無濾過・無清澄		発酵・熟成	古樽で6ヶ月発酵(うち1~3ヶ月マロラクティック発酵) 木樽25%・ステンレスタンク75%で6ヶ月熟成 3~4ヶ月瓶内二次発酵/瓶内で澱と共に60ヶ月瓶内熟成/ノドサージュ/2018年7月デゴルジュマン/セラーで6ヶ月熟成/無濾過・無清澄		発酵・熟成	古樽で6ヶ月発酵(うち1~3ヶ月マロラクティック発酵) 木樽25%・ステンレスタンク75%で6ヶ月熟成 3~4ヶ月瓶内二次発酵/瓶内で澱と共に60ヶ月瓶内熟成/ノドサージュ/2018年7月デゴルジュマン/セラーで6ヶ月熟成/無濾過・無清澄	栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール
SO ₂	マロラクティック発酵時:少量 トータル:16mg/L		SO ₂	マロラクティック発酵時:少量 トータル:10mg/L未滿		SO ₂	マロラクティック発酵時:少量 トータル:10mg/L未滿	規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口
ガス圧	6.8気圧		ガス圧	5.9気圧		ガス圧	5.9気圧	栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール
アルコール度	12%		アルコール度	12%		アルコール度	12%	テロワール	土壌 標高・向き 面積 粘土 泥灰土 石灰(下にチョーク) 200~250m・北東 8ha
特徴	「上昇する、進歩する」というキュヴェ名で、2010年からソレラ法で足し続けたラタヴィック2014年50%と2010~2013年50%を木樽で6ヶ月発酵後、3~4ヶ月瓶内二次発酵、シュールラットで48ヶ月瓶内熟成しました。緑を帯びたライトイエロー、細かい泡、アーモンドや青りんごの香り、柔和なアタックに骨太ボディ、生き生きした酸味と塩味、柑橘香が鼻を抜けます。	特徴	あまりにも素晴らしく「言い表せない」というキュヴェ名です。一次発酵後、木樽25%・ステンレスタンク75%で6ヶ月熟成、瓶へ移し3~4ヶ月瓶内二次発酵、シュールラットで60ヶ月瓶内熟成しました。輝く黄金色、美しく繊細な泡立ち、麦わらやナッツ、花の蜜などの香りが広がり、厚みのあるボディにしなやかな酸味と火打石の香ばしいニュアンスが溶けたミネラル、長い余韻を楽しめます。	特徴	直訳すると頑固ですが耐久性のある、粘り強いなどの意味のキュヴェ名で、木樽100%で6ヶ月発酵、3~4ヶ月瓶内二次発酵、シュールラットで48ヶ月瓶内熟成し19年4月にデゴルジュマンしました。グリーンゴールド色、すりおろしリンゴや洋梨のアロマ、ミルクィさと焦がしバターの香り、綺麗な酸が光るアタックの後、ややこもった印象の液体はシャープな酸がボディを引き締めてくれる印象です。				
【34622】L'Angélique ランジェリック12				【34623】L'Opiniâtre ロピニャートル14					
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	¥10,000		呼称	Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュグランクリュヴェルジー		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		参考小売	¥15,000		規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口	呼称	Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュグランクリュヴェルジー
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール		栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール		栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール	規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口
テロワール	土壌 標高・向き 面積 粘土 泥灰土 石灰(下にチョーク) 200~250m・北東 8ha		テロワール	土壌 標高・向き 面積 粘土 泥灰土 石灰(下にチョーク) 200~250m・北東 8ha		テロワール	土壌 標高・向き 面積 粘土 泥灰土 石灰(下にチョーク) 200~250m・北東 8ha	栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/35~70年) 【2012年100%】		品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/35~70年) 【2014年100%】		品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/35~70年) 【2014年100%】	規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口
醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母	栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール
発酵・熟成	古樽で6ヶ月発酵(うち1~3ヶ月マロラクティック発酵) 木樽55%・ステンレスタンク45%で6ヶ月熟成 3~4ヶ月瓶内二次発酵/瓶内で澱と共に56ヶ月瓶内熟成/ノドサージュ/2018年10月デゴルジュマン/セラーで6ヶ月熟成/無濾過・無清澄		発酵・熟成	古樽で6ヶ月発酵(うち1~3ヶ月マロラクティック発酵) 3~4ヶ月瓶内二次発酵/瓶内で澱と共に48ヶ月瓶内熟成/ドサーージュ 2.5g/L / 2019年4月デゴルジュマン/セラーで6ヶ月熟成/無濾過・無清澄		発酵・熟成	古樽で6ヶ月発酵(うち1~3ヶ月マロラクティック発酵) 3~4ヶ月瓶内二次発酵/瓶内で澱と共に48ヶ月瓶内熟成/ドサーージュ 2.5g/L / 2019年4月デゴルジュマン/セラーで6ヶ月熟成/無濾過・無清澄	栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール
SO ₂	マロラクティック発酵時:少量 トータル:28mg/L		SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未滿		SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未滿	規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口
ガス圧	7.2気圧		ガス圧	7.5気圧		ガス圧	7.5気圧	栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール
アルコール度	12%		アルコール度	12%		アルコール度	12%	テロワール	土壌 標高・向き 面積 粘土 泥灰土 石灰(下にチョーク) 200~250m・北東 8ha
特徴	空気を含んだような軽さという意味のキュヴェ名で木樽55%とステンレスタンク45%で6ヶ月熟成し、3~4ヶ月瓶内二次発酵、シュールラットで56ヶ月瓶内熟成し2018年10月にデゴルジュマンしました。青っぽいライトゴールド、青りんごやスイーティーの爽やかな香り、滑らかなテクスチャーに綺麗な酸、口中でしっとり拡がりを見せるエキスは余韻長く華やかに仕上がっています。	特徴	直訳すると頑固ですが耐久性のある、粘り強いなどの意味のキュヴェ名で、木樽100%で6ヶ月発酵、3~4ヶ月瓶内二次発酵、シュールラットで48ヶ月瓶内熟成し19年4月にデゴルジュマンしました。グリーンゴールド色、すりおろしリンゴや洋梨のアロマ、ミルクィさと焦がしバターの香り、綺麗な酸が光るアタックの後、ややこもった印象の液体はシャープな酸がボディを引き締めてくれる印象です。	特徴	刺激する、魅了する、熱狂するという意味のキュヴェ名で、ピノノワールを25時間醸し、プレスしたアルコール発酵前のブドウジュースに自家製フィードシャンパーニュを添加し、木樽へ移し24ヶ月熟成しドサーージュ 0で瓶詰めしました。濃いブラウン、ラムレーズンやバタースコッチの香り、柔らかく上品な甘みにじんわりと拡がる旨味、幸福感溢れる甘口に思わず楽しみがこぼれます。				
【34620】L'Incandescent ランカンデサンNV(15)				【34621】L'Exaltant Ratafia レグザルタン ラタフィア17					
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	¥8,000		呼称	Ratafia de Champagne ラタフィア・ド・シャンパーニュ		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ泡・辛口		参考小売	¥7,000		規格/タイプ	500ml×3 / 甘味果実酒・甘口	呼称	Ratafia de Champagne ラタフィア・ド・シャンパーニュ
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール		栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール		栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール	規格/タイプ	500ml×3 / 甘味果実酒・甘口
テロワール	土壌 標高・向き 面積 粘土 泥灰土 石灰(下にシレックスとチョーク) 200~250m・北東 1ha		テロワール	土壌 標高・向き 面積 粘土 泥灰土 石灰(下にシレックスとチョーク) 200~250m		テロワール	土壌 標高・向き 面積 粘土 泥灰土 石灰(下にシレックスとチョーク) 200~250m	栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均30年) 【2015年100%】		品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均35年) 【2017年100%】		品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均35年) 【2017年100%】	規格/タイプ	500ml×3 / 甘味果実酒・甘口
醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母	栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール
発酵・熟成	25時間醸し後、空気圧搾/木樽20%・ステンレスタンク80%で6ヶ月発酵(うち1~3ヶ月マロラクティック発酵) 3~4ヶ月瓶内二次発酵/瓶内で澱と共に30ヶ月瓶内熟成/ドサーージュ 2.5g/L / 2019年1月デゴルジュマン/セラーで6ヶ月熟成/無濾過・無清澄		発酵・熟成	2017年のブドウを25時間の醸し後、プレスアルコール発酵前のブドウジュースに自家製フィードシャンパーニュを添加し、木樽で24ヶ月間熟成/ノドサーージュ/無濾過・無清澄/残糖:136g/L		発酵・熟成	2017年のブドウを25時間の醸し後、プレスアルコール発酵前のブドウジュースに自家製フィードシャンパーニュを添加し、木樽で24ヶ月間熟成/ノドサーージュ/無濾過・無清澄/残糖:136g/L	栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール
SO ₂	マロラクティック発酵時:少量 トータル:24mg/L		SO ₂	トータル:0mg/L		SO ₂	トータル:0mg/L	規格/タイプ	500ml×3 / 甘味果実酒・甘口
ガス圧	8.1気圧		ガス圧	8.1気圧		ガス圧	8.1気圧	栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール
アルコール度	12%		アルコール度	12%		アルコール度	18%	テロワール	土壌 標高・向き 面積 粘土 泥灰土 石灰(下にシレックスとチョーク) 200~250m
特徴	白熱(熱の影響で発光する普遍的な物理現象)というキュヴェ名で25時間の醸し後、木樽20%・ステンレスタンク80%で6ヶ月発酵、3~4ヶ月瓶内二次発酵、シュールラットで30ヶ月瓶内熟成し2019年1月にデゴルジュマンしました。サクランボ色、クリーミーな泡立ち、イチジクやさフランボワーズの香り、しっかりとした果実味に上品な泡立ちが口中で溶け込み、存在感のある仕上がります。	特徴	刺激する、魅了する、熱狂するという意味のキュヴェ名で、ピノノワールを25時間醸し、プレスしたアルコール発酵前のブドウジュースに自家製フィードシャンパーニュを添加し、木樽へ移し24ヶ月熟成しドサーージュ 0で瓶詰めしました。濃いブラウン、ラムレーズンやバタースコッチの香り、柔らかく上品な甘みにじんわりと拡がる旨味、幸福感溢れる甘口に思わず楽しみがこぼれます。	特徴	刺激する、魅了する、熱狂するという意味のキュヴェ名で、ピノノワールを25時間醸し、プレスしたアルコール発酵前のブドウジュースに自家製フィードシャンパーニュを添加し、木樽へ移し24ヶ月熟成しドサーージュ 0で瓶詰めしました。濃いブラウン、ラムレーズンやバタースコッチの香り、柔らかく上品な甘みにじんわりと拡がる旨味、幸福感溢れる甘口に思わず楽しみがこぼれます。				