

# 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・ムニエです。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。



### 【35617】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	¥7,500		
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65% シャルドネ35% (手摘み/35～70年)		
	【アッサンブラージュ 2018年50% 2017年・2016年50%】		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵・熟成	空気圧式压榨 木樽とステンレスタンクで発酵しティラージュ後、 瓶内二次発酵・熟成	
	SO <sub>2</sub>	少量添加 トータル:10mg/L未満	
	デゴルジュマン	2022年4月	
ガス圧	6.1気圧		
アルコール度	12%		
特徴	セパーージュ比率はピノワール65%とシャルドネ35%で収穫年は16年と17年が50%、18年が50%でそれぞれ木樽とステンレスで発酵、瓶内二次発酵・熟成し22年4月にデゴルジュマンしました。クリーミーで細かい泡、ピンクが入ったイエロー、洋梨やカリン、熟した梨やリンゴの香り、心地よくドライな口あたりに二十世紀梨の酸味と果実味、旨味が溶け込む味わいです。		



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へ新たな感動をお届けします。

Diony

【35620】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	¥11,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口 <b>SOLD OUT</b>		
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	面積
	粘土 泥灰土 石灰(下にチョーク)	200~250m・北東	8ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール60% シャルドネ40%(手摘み/37~72年) 【2017年のラタヴィック50% 2014~2016年のラタヴィック50%】		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	2014~2016年までリラ法で足し続けラタヴィック50%と2017年のラタヴィック50%をルフレグなどの古樽で1~3ヶ月発酵(そのまま1~3ヶ月マロラクティック発酵)ティラージュし、3~4ヶ月瓶内二次発酵/瓶内で濁と共に42ヶ月瓶内熟成 デゴルジュマン:2022年1月/ドサージュ:1g/L/無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	マロラクティック発酵時:少量 トータル:17mg/L		
ガス圧	5.6気圧		
アルコール度	12%		
特徴	2014年~2016年までソレラ法で足し続けたラタヴィック50%と2017年のラタヴィック50%を木樽で発酵後、ティラージュし瓶内二次発酵・熟成、22年1月にデゴルジュマンしました。持続性高いクリーミーな泡、黄金色、すりおろしリンゴとカリン、菩提樹や白檀の香り、口中でじわじわ増すたっぷりのエキストラとアフターのキリッとしたドライな味わいが印象的です。		



【35618】L'ineffable リネファール16			
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	¥12,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口 <b>SOLD OUT</b>		
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	面積
	粘土 泥灰土 石灰(下にチョーク)	150m・北東	8ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/37~72年) 【2016年100%】		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	空気圧式圧搾/古樽で1~3ヶ月発酵(そのまま1~3ヶ月マロラクティック発酵)ティラージュ:2017年4月/3~4ヶ月瓶内二次発酵 瓶内で濁と共に51ヶ月瓶内熟成 デゴルジュマン:2021年10月/ドサージュ:1.5g/L/無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	マロラクティック発酵時:少量 トータル:14mg/L		
ガス圧	6.8気圧		
アルコール度	12%		
特徴	ヴェルジー村グランクリュのピノノワールをプレスし木樽で発酵、17年4月にティラージュし瓶内二次発酵・熟成、21年10月にデゴルジュマンしました。クリーミーな細かい泡、わずかにピンクの入った黄金色、二十世紀梨や若いカリンやセルフィーユの香り、シャープなアタックにクリーミーな泡、心地よく口あたりがよくキュッと引き締まった酸味、温度の上昇と共に複雑味が増します。		



【35621】L'Angélique ランジェリック16			
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	¥12,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口 <b>SOLD OUT</b>		
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	面積
	粘土 泥灰土 石灰(下にチョーク)	200~250m・北東	8ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/37~72年) 【2016年100%】		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	空気圧式圧搾/古樽で1~3ヶ月発酵(そのまま1~3ヶ月マロラクティック発酵)ティラージュ:2017年4月/3~4ヶ月瓶内二次発酵 瓶内で濁と共に51ヶ月瓶内熟成 デゴルジュマン:2021年10月/ドサージュ/無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	マロラクティック発酵時:少量 トータル:16mg/L		
ガス圧	6.8気圧		
アルコール度	12%		
特徴	ヴェルジー村グラン・クリュで育った16年のシャルドネをプレスし木樽で発酵しティラージュ、瓶内二次発酵・熟成しドサージュで21年10月にデゴルジュマンしました。細かな泡立ち、黄金色、黄色リンゴやレモンピール、水仙の香り、キリッとした酸味にクリーミーな泡、切れ味のあるドライな印象と梨を食べたようなジュシーな味わいを楽しめます。		



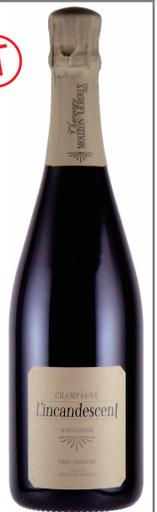
【35622】L'Opiniâtre ロピニャートル16			
呼称	Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュグランクリュヴェルジー		
参考小売	¥20,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口 <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土 泥灰土 石灰(下にチョーク)	200~250m・北東	8ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/37~72年) 【2016年100%】		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	空気圧式圧搾/古樽で1~3ヶ月発酵(そのまま1~3ヶ月マロラクティック発酵)ティラージュ:2016年4月/3~4ヶ月瓶内二次発酵 瓶内で濁と共に51ヶ月瓶内熟成 デゴルジュマン:2021年10月/ドサージュ/無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満		
ガス圧	6.7気圧		
アルコール度	12%		
特徴	ヴェルジー村の特級畑のシャルドネをプレスし木樽で発酵後ティラージュ、瓶内二次発酵・熟成後21年10月にデゴルジュマンしました。グリーンを帯びたイエロー、リンゴやグレープフルーツピール、セルフィーユ、アップルミントの香り、酸味が綺麗なドライな印象ですが、丸みどじわどと増す旨味、アフターのほろ苦さとたっぷりの複雑味を味わえます。		



【35624】Les Fervins レフェルヴァン16			
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	¥20,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口 <b>SOLD OUT</b>		
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	面積
	粘土 泥灰土 石灰(下にチョーク)	200~250m・北東	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	アルバンヌ、シャルドネ、プチメスリエ、ピノグリ ピノブラン、ピノノワール、ピノムニエ (手摘み/ComingSoon) 【2016年100%】		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	空気圧式圧搾/古樽で1~3ヶ月発酵(そのまま1~3ヶ月マロラクティック発酵)ティラージュ:2017年4月/3~4ヶ月瓶内二次発酵 瓶内で濁と共に50ヶ月瓶内熟成 デゴルジュマン:2021年9月/ドサージュ/無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:12mg/L		
ガス圧	6.8気圧		
アルコール度	12%		
特徴	ヴェルジー村の特級畑の区画レフェルヴァンで育つ地場品種7品種をプレスし木樽で発酵後ティラージュ、瓶内二次発酵・熟成し21年9月にデゴルジュマンしました。カプチーノのようなクリーミーな泡、緑を帯びたイエローの外観、フローラルで熟した柑橘やすりおろしリンゴの香り、滑らかな上質なコクが口中にたっぷり広がります、まろやかで高貴な味わいです。		



【35619】L'Incandescent ランカデサン18			
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		
規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ泡・辛口 <b>SOLD OUT</b>		
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	面積
	粘土 泥灰土 石灰(下にシルクスとチョーク)	200~250m・北東	1ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均32年) 【2018年100%】		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	16時間醸し後、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで6ヶ月間発酵・マロラクティック発酵 ティラージュ:2019年4月/3~4ヶ月瓶内二次発酵/瓶内で濁と共に33ヶ月瓶内熟成 2022年4月デゴルジュマン/ドサージュ1.5g/L/無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	マロラクティック発酵時:少量 トータル:10mg/L		
ガス圧	5.15気圧		
アルコール度	12.5%		
特徴	ヴェルジー村の特級畑パーセル名Cumaineのピノノワールを16時間醸し後プレス、ステンレスタンクで6ヶ月間発酵し瓶内二次発酵・熟成、22年4月にデゴルジュマンしました。オレンジを帯びたルビー色、摘みたてイチゴやさくらんぼ、クランベリージャムの香り、ジュシーなイチゴの果実味が溢れ、バラのフローラル香やイチゴジャム香が加わり、エレガントで高貴な味わいです。		



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)

**[35623] L'Exaltant Ratafia レグザルタン ラタフィアNV**

呼称	Ratafia de Champagne ラタフィア・ド・シャンパーニュ	
参考小売	¥8,000	
規格/タイプ	500ml×3 / 甘味果実酒・甘口	
栽培/認証	ビオディナミ/デメタール	
テロワール	土壌	標高・向き
	粘土 泥灰土 石灰(下にシレックスとチョーク)	200~250m
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均37年)	
醸造 酵母	自生酵母	
発酵・熟成	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 自家製フィーヌドシャンパーニュを添加し 木樽で24ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/残糖:145.8g/L	
SO <sub>2</sub>	トータル:10mg/L未満	
アルコール度	18%	
特徴	ヴェルジー村のグランクリュで育ったピノノワールを25時間醸し、発酵はせずブドウジュースに自家製アルコールを添加し木樽で24ヶ月熟成し瓶詰めしたラタフィアです。淡いオレンジ色、アプリコットジャムや干しブドウ、ママレード、ナツメグのアロマ、柔らかく口中に拡がる干しブドウやブルーンの甘みに、綺麗な口あたりとカラメルニュアンス、上品で後口まで綺麗な味わいが続きます。	

**SOLD OUT**



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)