

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」を追求するビオディ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、ビ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年からビオディ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ダーージュなど、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。

ビオディナミ栽培のシャンパーニュメゾン、是非ご注目下さい。



[36780] 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	¥8,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテル		
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 / 45～60年) 【アッサンブラージュ 2020年55% 2018年・2019年45%】		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵・熟成	空気圧式圧搾 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 ノンドザージュ/デゴルジュマン:2024年4月/無濾過・無清澄	
	SO ₂	収穫時と発酵時:少量添加 トータル:17mg/L	
	ガス圧	6.6気圧	
アルコール度	12.5%		

新着



セパージュ比率はピノワール65%とシャルドネ35%で収穫年は18年と19年が45%、20年が55%で、木樽とステンレスタンクで発酵、瓶内二次発酵・熟成し24年4月にデゴルジュマンしました。細かな泡立ち、ゴールドイエロー、洋梨やレモンのアロマ、クリーミーな泡、果実味とレモンジャムのような酸味、ふんだんに詰まった酸味エキスとアフターのプリオッシュ香が印象的です。

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。

Diony