

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、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(レコルタン・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。



[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	バイオダイナミ／デメタール		
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	
	ガス圧	6.6気圧	
アルコール度	12.5%		
特徴	セパージュ比率はピノノワール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ブ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へ新たな感動をお届けします。

Diony

【36781】L'ineffable リネファール17				【36783】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			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	¥ 13,000			参考小売	¥ 13,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール			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	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		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100%(手摘み/ 37～72年) 【2017年100%】			品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール60% シャルドネ40%(手摘み/ 45～60年) 【2019年のラタヴィック50% 2014～2018年のラタヴィック50%】		
醸造 酵母	自生酵母			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6ヶ月間発酵しティラージュ後、 60ヶ月間瓶内二次発酵・熟成 ノンドザージュ/デゴルジュマン:2023年3月/無濾過・無清澄			発酵・熟成	2014～2018年までソレラ法で足し続けラタヴィック50%と2019年のラタヴィック50%を ルフレヴなどの古樽で6ヶ月間発酵しティラージュ 瓶内で澱と共に瓶内二次発酵・熟成 ノンドザージュ/デゴルジュマン:2024年1月/無濾過・無清澄		
SO ₂	収穫時と発酵時:少量添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	収穫時と発酵時:少量添加 トータル:10mg/L未満		
ガス圧	4.9気圧			ガス圧	7.4気圧		
アルコール度	11.5%			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後、木樽で6ヶ月発酵しティラージュ、60ヶ月瓶内二次発酵・熟成、23年3月にデゴルジュマンしました。クリーミーな泡、イエローゴールド色、若い白桃やカリン、ディル、ミントのアロマを感じます。口中にクリーミーな泡が拡がり、キュッと引き締まった酸味とまろやかな果実味、たつぷるの丸みを感じます。			特徴	2014年～2018年までソレラ法で足し続けたラタヴィック50%と2019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、24年1月にデゴルジュマンしました。淡いピンクの入ったゴールドカラー、洋梨やカリン、白桃のアロマ、上品な泡立ちにさくらんぼの酸味とほろ苦さが心地よく、上品な味わいが拡がりをみせます。		

【36784】L'Angélique ランジェリック17				【36785】L'Opiniâtre ロピニャートル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			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	¥ 14,000			参考小売	¥ 22,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール			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	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		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) 【2017年100%】			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/ 37～72年) 【2017年100%】		
醸造 酵母	自生酵母			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6ヶ月間発酵しティラージュ後、 60ヶ月間瓶内二次発酵・熟成 ドサージュ:1.5g/L/デゴルジュマン:2023年3月/無濾過・無清澄			発酵・熟成	空気圧式圧搾 木樽で6ヶ月間発酵しティラージュ後、 67ヶ月間瓶内二次発酵・熟成 ノンドザージュ/デゴルジュマン:2023年10月/無濾過・無清澄		
SO ₂	収穫時と発酵時:少量添加 トータル:12mg/L			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
ガス圧	5.5気圧			ガス圧	5.9気圧		
アルコール度	12%			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17年のシャルドネをプレスし木樽とステンレスタンクで発酵しティラージュ、60ヶ月瓶内二次発酵・熟成し、23年3月にデゴルジュマンしました。グリーンイエロー色、クリーミーな泡、レモンや西洋スグリ、ディル、ミントの香り、ジュシーでリンゴの旨味が口の中に拡がり、酸は高めですが果実とのバランスよく上質でシャープなアフターです。			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、67ヶ月瓶内二次発酵・熟成後23年10月にデゴルジュマンしました。イエローの外観、カプチーノ状の泡、グレープフルーツやリンゴ、西洋スグリの香り、たつぷりのエキス感が溶け込み、柑橘の酸味とともに口の中に複雑味が感じられ、余韻にはレモンピールのニュアンスが感じられます。		

【36786】Les Fervins レフェルヴァン18				【36782】L'Incandescent ランカデサン20			
呼称	Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュグランクリュヴェルジー			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	¥ 22,000			参考小売	¥ 10,000		
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	ビオディナミ/デメテール			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	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		粘土 泥灰土 石灰(下にシラクスとチョーク)	200～250m・北東	1ha
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/ 5～20年)【2018年100%】			品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/ 平均32年) 【2020年100%】		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	空気圧式圧搾 木樽で6ヶ月間発酵しティラージュ後、 55ヶ月間瓶内二次発酵・熟成 ドサージュ:1g/L/デゴルジュマン:2023年10月/無濾過・無清澄			発酵・熟成	14時間醸し後、空気圧式圧搾 木樽で6ヶ月間発酵しティラージュ後、 30ヶ月間瓶内二次発酵・熟成 ドサージュ:2.5g/L/デゴルジュマン:2023年10月/無濾過・無清澄		
SO ₂	収穫時と発酵時:少量添加 トータル:13mg/L			SO ₂	収穫時と発酵時:少量添加 トータル:10mg/L未満		
ガス圧	5.8気圧			ガス圧	7.4気圧		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	ビオディナミの哲学に従い生物多様性をより強く意図したパーセル「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、55ヶ月瓶内二次発酵・熟成しデゴルジュマンしました。グリーンイエローの外観、上品でカプチーノのような泡、カリンやレモンピール、スウィーティ、グレープフルーツ香、果実味の甘みとリンゴの皮のアクセントを感じます。			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19時間醸し後プレス、木樽で6ヶ月発酵しティラージュ、30ヶ月瓶内二次発酵、23年10月にデゴルジュマンしました。細かな泡、さくらんぼピンク色、イチゴやクランベリー、アメリカンチェリーのアロマを感じます。デクスチャーよく赤果実のエキス感と少しの塩味に白イチゴの酸味のバランスがよく、アフターには甘酸っぱさが残ります。		

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)