

# Thomas Perseval

シャンパーニュ地方  
トーマ・ペルスヴァル

## ブルミエクリュ「シャムリー」の柔なナチュラルシャンパーニュ

ムーゾン・ルルーを剛と例えると、トーマのシャンパーニュは柔。

繊細で上品なナチュラルワイン好きな方にはまずはぜひ1本手に取ってもらいたいと思います。

「モンターニュ・ド・ランス」の北西側の麓にある、1級格付けの村「Chamery＝シャムリー」で、トーマ・ペルスヴァル氏は、2.5haのブドウ畑から年間12000～14000本のシャンパーニュを生産しています。この村には30人弱の生産者がおりますが、ビオロジックを実践しているのは彼含めてわずか4人です。

代々、ブドウ栽培の他に約60haの穀物（小麦やとうもろこし）を育てる複合経営の農家です。1960～1970年代、トーマの祖父の時代は協同組合の一員でブドウは同組合に売っておりました。1986年彼の父の代になり協同組合から抜けて初めて自社でシャンパン作りを始めます。ちなみに現当主トーマは、小麦畑を50haもっており、この畑ももちろんビオロジックで、協同組合に売っているそうです。



アヴィズ村の農業学校を出たトーマ氏は、ブルゴーニュ地方のビオロジック栽培を行うワイナリーで経験を積み、2004年に蔵に戻って父を手伝い始めます。まず初めに小型のトラクターと、ブドウかぶの周りに生える雑草を刈る道具を買って土を耕し、除草剤を使わないブドウ栽培を開始。2008年からは、調剤500番と501番を用いたバイオナミ農法も導入しました。月日をかけて土をじっくりと観察したところ、地中数cmの根の部分で雑草を刈った結果、草を完全に枯らしてしまい土が乾きミミズや小さな昆虫が減っていく事に気づきました。その後、その刈り方を変え、土の湿気を保つために地上15cmくらいの高さで雑草を刈り取る方法に変更します。雨が少ない夏は、草刈を控えて、草が地面を覆うようにコントロールするなど、土が適度に湿気を蓄えた「活きた土作り」を心がけて丁寧な栽培を行っています。その後、イラクサ、トクサやタンポポを用いてバイオナミを強化していきます。

畑は全体で7区画、そのうち約50%をトラディションに使用、ピノノワール33%、ピノムニエ33%、シャルドネ30%、残りはプティ・メリエ、アルバンヌ、ピノブランをほんの少し植えております。少量ですがコトー・シャンプノワも造っております。2012年にエコセル認証を取得。ブドウの温度が低い状態でアルコール発酵を始められるように、基本的に午前中に収穫を行います。

醸造面でも2011VTGまでは父の造り方を踏襲しておりましたが、2012年からは醸造もトーマ自らがベストだと考える方法へシフトしていきます。（たとえば、2014VTGからはプレスしたジュースを直接木樽へ移してそのままアルコール発酵、同じ樽で熟成させます。またこの年からは全てのキュヴェが天然酵母のみでのアルコール発酵です。ルミアージュ（動瓶）も全て手作業で1日2回動ビンして15日間行います。）

ブドウの平均収量は50～65hl/ha。圧搾はシャンパーニュ地方の伝統的な垂直式の圧搾機を使用。一晚デブルバージュさせた後、木樽に入れて天然酵母で発酵させます。乳酸発酵は自然に任せておりますが、ブドウがよく熟しているのでリンゴ酸が少なめです。結果、乳酸発酵が起こりやすく、ティラージュまでの樽熟成期間が長いので（8～11ヶ月）その間に乳酸発酵することが多いです。

ティラージュの際は、リザーヴワインを混ぜず単一ヴィンテージだけで瓶詰めし、瓶内二次発酵・瓶内熟成の期間は約2年。デゴルジュマンについては、「トラディション」と「グランド・キュヴェ」は基本的にノンダーージュで、SO<sub>2</sub>の総量は25mg/Lを超えることは稀です。

いずれのキュヴェも、かの人気有名生産者達にも引けを取らない出来栄です。先々お楽しみいただければ幸いです。



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*

【36945】Art Terre アール テール21				【36947】La Pucelle ラ ピュセル21			
呼称	Champagne 1er Cru Chameryシャンパーニュ ブルミエクリュ シャムリー			呼称	Champagne 1er Cru Chameryシャンパーニュ ブルミエクリュ シャムリー		
参考小売	¥ 12,500			参考小売	¥ 18,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	泥灰土 砂 粘土石灰	160m・北東	0.65ha・45hl/ha		砂 泥灰土	160m・北東	0.5ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール40% ピノムニエ40% シャルドネ20% (手摘み/平均40年)【2021年100%】			品種 (収穫/樹齢)	ピノムニエ90% ピノノワール10% (手摘み/平均58年)【2021年60%】		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵・熟成	9月16日収穫/全房で垂直式圧搾 228Lと400Lの3～10年落ちの古樽で発酵・熟成/ティラージュ:2022年9月 瓶内二次発酵・熟成/ルミアージュ 1日1回 ノンドザージュ/デゴルジュマン:2024年5月8日/無濾過・無清澄			発酵・熟成	9月16日収穫/全房で垂直式圧搾 228Lと400Lの古樽で発酵・熟成/ティラージュ:2022年8月 瓶内二次発酵・熟成/ルミアージュ ノンドザージュ/デゴルジュマン:2024年12月15日/無濾過・無清澄	
	SO <sub>2</sub>	プレス時:20mg/L 瓶詰め前:10mg/L トータル:23mg/L			SO <sub>2</sub>	プレス時:20mg/L トータル:14mg/L	
ガス圧	5.6気圧			ガス圧	6.1気圧		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12%		
特徴	フランス語の「Artere=動脈」と語呂を合わせたキュヴェ名で主に北東向きの緩やかに勾配した斜面の畑で育つ3品種を木樽で発酵・熟成、22年9月にティラージュし瓶内二次発酵・熟成しデゴルジュマンしました。			特徴	モンターニュ・ド・ランスの北西の麓シャムリー村、砂の割合が多い泥灰土で混植する2品種を伝統的な手動の圧搾機でプレスし木樽で発酵・熟成、22年8月にティラージュし瓶内二次発酵・熟成しました。		
【36948】Le Hazat ル アザ20				【36949】Le Village ル ヴィラージュ 19			
呼称	Champagne 1er Cru Chameryシャンパーニュ ブルミエクリュ シャムリー			呼称	Champagne 1er Cru Chameryシャンパーニュ ブルミエクリュ シャムリー		
参考小売	¥ 18,000			参考小売	¥ 18,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	泥灰土 砂	160m・北東	2.5ha・40hl/ha		粘土石灰	170m・北東	0.4ha・55hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/ 30～35年)【2020年100%】			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均33年)【2019年100%】		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵・熟成	9月3～4日収穫/全房で垂直式圧搾 228Lの古樽で発酵・熟成/ティラージュ:2021年9月上旬 瓶内二次発酵・熟成/ルミアージュ ノンドザージュ/デゴルジュマン:2024年12月16日/無濾過・無清澄			発酵・熟成	9月14～15日収穫/全房で垂直式圧搾 228・400Lの2～8年落ちの古樽で発酵・熟成/ティラージュ:2020年8月 瓶内二次発酵・熟成/ルミアージュ ノンドザージュ/デゴルジュマン:2024年2月/無濾過・無清澄	
	SO <sub>2</sub>	プレス時:20mg/L トータル:22mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:17mg/L	
ガス圧	5.4気圧			ガス圧	6.1気圧		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	キュヴェ名は区画名で北東向きの畑で育つピノノワールを全房でプレスし木樽で発酵・熟成、21年9月にティラージュし瓶内二次発酵・熟成後ヴォレと呼ばれる栓抜きでデゴルジュマンしました。			特徴	モンターニュ・ド・ランス北西シャムリー村の区画ル ヴィラージュで育つシャルドネを木樽で発酵・熟成し20年8月にティラージュし瓶内二次発酵・熟成しノンドザージュで24年2月にデゴルジュマンしました。		
【36950】La Masure Rose ラ マズール ロゼ21							
呼称	Champagne 1er Cru Chameryシャンパーニュ ブルミエクリュ シャムリー						
参考小売	¥ 18,000						
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ泡・辛口						
栽培/認証	ビオロジック/エコセール						
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量				
	粘土石灰 粘土 砂	160m・北西	0.45ha・30hl/ha				
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール85% シャルドネ15% (手摘み/平均47年)【2021年100%】						
醸造	酵母	自生酵母					
	発酵・熟成	9月17～18日収穫/全房で15時間醸し、プレス 228・400Lの2～10年落ちの古樽で発酵・熟成/ティラージュ:2022年9月 瓶内二次発酵・熟成/ルミアージュ ノンドザージュ/デゴルジュマン:2024年2月/無濾過・無清澄					
	SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満					
ガス圧	5.2気圧						
アルコール度	12%						
特徴	1974年に植樹したピノノワールとシャルドネを全房で15時間醸し後プレス、木樽で発酵・熟成しティラージュ、24年2月にデゴルジュマンしました。						



【36952】Coteaux Champenois blanc コトー・シャンブノワ・ブラン20				【36951】Coteaux Champenois blanc コトー・シャンブノワ・ブラン21			
呼称	Coteaux Champenois コトー・シャンブノワ			呼称	Coteaux Champenois コトー・シャンブノワ		
参考小売	¥ 18,000			参考小売	¥ 18,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	160m・東～南東	0.15ha・20hl/ha		砂 泥灰土	160m・東～南東	0.5ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ50% プティ・メリエ30% アルバンヌ10% ピノブラン10% (手摘み/平均10年)			品種 (収穫/樹齢)	ピノムニエ90% ピノノワール10% (手摘み/ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	10月上旬収穫 全房で小型の垂直式圧搾機で10～12時間ゆっくりプレス 400Lの古樽で30ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年3月			発酵 熟成	9月16日収穫 全房で垂直式圧搾(二番搾りのジュース) 228Lの古樽で18ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:19mg/L			SO <sub>2</sub>	プレス時:20mg/L トータル:24mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	11.5%		
特徴	1本の桜の木(スリジエ)が枝を張り出している畑で育ったシャルドネを主体にプティ・メリエ、アルバンヌ、ピノブランをシャンパーニュ用とは別の小型圧搾機でプレス、400Lの木樽で30ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。			特徴	モンターニュ・ド・ランスの北西の麓シャムリー村の区画La Pucellのピノムニエとピノノワールを全房でプレスした二番搾りのジュースを228Lの木樽で発酵・熟成しました。		

【36953】Coteaux Champenois Rouge コトー・シャンブノワ・ルージュ 20			
呼称	Coteaux Champenois コトー・シャンブノワ		
参考小売	¥ 18,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土石灰 砂	160m・北西	5～10hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 ・ 熟成	10月上旬収穫		
	除梗後、古樽で4週間スミマセレーションカルボニック 垂直式圧搾 古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年3月		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:30mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	シャンパーニュ用に収穫後、1株に2、3房を残したピノノワールの果皮と種子が熟すまで待ち10月上旬に収穫後、除梗し古樽で4週間スミマセレーションカルボニック後プレス、古樽で発酵・熟成しました。		

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

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。