



= モンターニュ・ド・ランスの優れた1級「エキュユ村」 =

## ■ 生産者について



1947年にエミュー・アルーシュリー (Emile Allouchery) によって設立された、家族経営のシャンパーニュ・メゾンです。設立当初は畑と牧場の経営がメインで、小さな葡萄畑を所有するのみでしたが、1974年、先代にあたるダニエル (Daniel Allouchery) がワインメーカー出身のリュシー・ペルスヴァル (Lucie Perseval) と結婚したことから、本格的にシャンパーニュの生産を始め、ドメーヌ名もアルーシュリー・ペルスヴァルと改めます。

現在は、ダニエルとリュシーの息子、1983年生まれのエミリアン・アルーシュリー (Emilien Allouchery) が4代目としてドメーヌを運営しています。シャンパーニュとブルゴーニュでワインづくりを学んだ後、ニュージーランドや南アフリカのワイナリーで経験を積み、2006年に家業を継承しました。

「4代も続く家業を継げたことは実に誇らしいよ。土地の恵みへの感謝の気持ちを常に忘れずにいたい。ぼくはシャンパーニュをつくれることが本当に嬉しいんだ」とエミリアン。栽培から醸造まで、彼を中心とするわずか3人のチームで行っています。

## ■ 畑・醸造について

8.5aの畑を所有しており、HVE (Haute Valeur Environnementale: 農林省公認のリュット・レゾネ認証)、VDC (Viticulture Durable en Champagne: シャンパーニュ地方独自のリュット・レゾネ認証)を取得しています。

## ■ ワインについて

### ◆ Brut Traition Blanc de Noirs ブリュット・トラディション・ブラン・ド・ノワール

<品種>ピノ・ノワール100% (現在のキュヴェは、2014年のぶどう主体でリザーブワイン30%) <樹齢>25年 <土壌>砂質、粘土石灰質

<区画>エキュユ村に所有する丘陵や斜面上部の畑から <面積>4.5ha <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>ステンレスタンクで6ヶ月熟成、24~30ヵ月瓶内熟成 <生産本数>40000本 <ドザージュ>8-9g/l

淡いイエローの色調。フレッシュな柑橘やイエローフルーツの香りがあります。繊細で細やかな泡が、ドライフルーツや桃、プリオッシュのような味わいと絶妙に交じり複雑な味わいとなっています。アペリティフから軽めの魚料理、肉料理まで相性のよいワインです。

【受賞歴】2017Decanter World Wine Award: BRONZE、2017International Wine Challenge: SILVER、2017IWSC: SILVER

### ◆ Brut Réserve ブリュット・レセルヴ

<品種>ピノ・ノワール60%、シャルドネ40% (現在のキュヴェは、2011年のぶどう主体でリザーブワイン30%) <樹齢>25年 <土壌>砂質、粘土石灰質

<区画>エキュユ村に所有する丘陵や斜面上部の畑から <面積>1ha <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>ステンレスタンクで6ヶ月熟成、60ヵ月瓶内熟成 <生産本数>9000本 <ドザージュ>6-7g/l

淡く黄色みがかかったきれいなゴールドの色調。バター、ドライフルーツの香りに徐々にちみつの香りが加わっていきます。ふくよかな果実味ときめ細かい泡が口に広がり、ピノノワールの力強さやスパイスのニュアンス、洋ナシのアロマなどが感じられる余韻の長いワインです。アペリティフから軽めの魚料理、肉料理まで相性のよいワインです。

【受賞歴】2017Decanter World Wine Award: COMMENDED、2017International Wine Challenge: SILVER、20167WSC: BRONZE

### ◆ Millésime ミレジム

<品種>ピノ・ノワール60%、シャルドネ40% <樹齢>25年 <土壌>砂質、粘土石灰質 <区画>エキュユ村に所有する丘陵や斜面上部の畑から

<面積>0.7ha <栽培>リュット・レゾネ <ドザージュ>4g/l

<醸造>ステンレスタンクで6ヶ月熟成、84ヵ月瓶内熟成。シャルドネの一部には、マロラクティック発酵をおこないません。 <生産本数>6298本

淡く黄色みがかかったゴールドの色調。白い花やスパイスの香りが立ち上り最初のインパクトと優しさをもちあわせたワイン。フランス菓子のように高貴、バターのように濃厚、マルメロの砂糖漬けを思わせるアロマ。クリーミーに溶け込んだ泡が、優しく広がり、力強くエレガントに洗練されたワイン。

フォアグラやシーフード、軽めの肉料理など繊細なお食事を相互に引き立て合うワインです。

【受賞歴】2017Decanter World Wine Award: SILVER、2017International Wine Challenge: SILVER、20167WSC: GOLD

### ◆ Brut Rosé ブリュット・ロゼ

<品種>ピノ・ノワール80%、シャルドネ10%、赤ワイン10% (ピノ・ノワール100%) (現在のキュヴェは、2013年のぶどうと30%のリザーブワイン)

<樹齢>25年 <土壌>砂質、粘土石灰質 <区画>エキュユ村に所有する丘陵や斜面上部の畑から <面積>0.5ha <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>ステンレスタンクで6ヶ月熟成、36ヵ月瓶内熟成 <生産本数>5000本 <ドザージュ>9g/l

淡いサーモンピンクがかかった光沢ある色調。赤系ベリーや花の香りが特徴的です。イチゴのような果実の甘味を感じる爽やかなバランスの良いワイン。

【受賞歴】2017Decanter World Wine Award: BRONZE、2017International Wine Challenge: COMMENDED、20167WSC: SILVER