

= CIVCの創始者を曾祖父に持つ名門 R M =

■ 生産者について



コート・デ・ブラン地区の最南端ヴェルチュ村にある「アンドレ・ジャカール」。

現在の当主である兄妹マリとブノーがドメヌに参画する以前は、大量生産型のシャンパーニュをつくっていました。2004年、2人がドメヌに参加してから瞬間に品質が向上。現在、コート・デ・ブラン地区でもっとも注目を集めている生産者の一つです。彼らの曾祖父は、シャンパーニュ委員会（CIVC）の創始者。

彼らの基本理念は、いたってシンプルですが、一切の妥協がありません。

- ・テロワールもしくは産地の特性を最大限尊重する
- ・収量の抑制（生産量よりも品質に主眼をおく）
- ・品質の高いぶどうを得るため、リュット・レゾネの採用し、妥協のない農作業をおこなう

これらのことを確実に最大限の努力でおこなうことによって、最高のワインができると信じています。

基本的にマロラクティック発酵はおこなわず、小樽発酵、長期小樽熟成をおこない、栽培は実質ビオロジーに限りなく

近いリュット・レゾネを採用しています。ドザージュも最小限のみ。ワイン本来の姿を楽しんでもらえるよう心がけています。

こうしてできたワインは一部の間で「Petit Salon（プティ・サロン）」との賞賛をうけ、彼らのシャンパーニュが注目されるきっかけとなりました。

■ 畑・醸造について

合計23haを所有。そのうち16haにシャルドネが植えられています。

シャルドネは、メニル・シュル・オジェとベルチュに畑があり、ピノ・ノワールは3haをオープンに、4haをエーヌに所有しています。

成熟度の高いぶどうを収穫することで補糖の必要がありません。樽はできるだけ使用せず、使用するときにはブルゴーニュかシャンパーニュで2～5年使用されたものを使います。こうすることで、テロワールのもつ表情を覆い隠すことのないワインを目指します。

■ ワインについて

◆ Brut Experience Blanc de Blancs (Premier Cru)

ブリュット・エクスぺリエンス・ブラン・ド・ブラン(ブルミエ・クリュ)

<品種>シャルドネ100%(メニル・シュル・オジェ60%、ヴェルチュ40%) <土壌>粘土石灰質 <面積> <平均樹齢>年 <ドザージュ>4g/l

<栽培>リュット・レゾネ(実質ビオロジー) <醸造>70%ステンレスタンク、30%バリック使用。マロラクティック発酵はしません。

最低4年の熟成後リリース。若々しい洋ナシの香りとほんのりと焼きたてのトーストのような香り。口に含むとひんやりとしたミネラルの印象。

泡は細やかにたちのぼり、余韻が長く続きます。ブルゴーニュのシャルドネを飲んだかのような後味も特徴的。

アペリティフとして、ロブスターやカレイのスチームなどとも相性が良いでしょう。

【Guide des Vins Bettane + desseauve2015:15/20】 【LE GUIDE des meilleurs vins de France2015:15/20】

◆ Mesnil Experience Blanc de Blancs (Grand Cru) メニル・エクスぺリエンス・ブラン・ド・ブラン(グラン・クリュ)

<品種>シャルドネ100%(メニル・シュル・オジェ村100%) <土壌>粘土石灰質 <面積> <平均樹齢>年 <ドザージュ>0g/l

<栽培>リュット・レゾネ(実質ビオロジー) <醸造>10%ステンレスタンク、90%バリック使用。マロラクティック発酵はしません。

最低4年の熟成後リリース。輝きのある黄金色。燻したようなミネラル感がムルソー・ペリエールを思わせます。加えて青リンゴのような爽やかさや地ジロール草のような香りもあり、抜栓直後から複雑さが増してきます。エレガントさと力強さを兼ね備え、軽やかに飲みすすめるのに印象が深く残るワインです。アンコウのバターでソテーなど油分のある白身の魚などは特に相性が良いでしょう。

【Guide des Vins Bettane + desseauve2015:16/20(Coup de Coeur)】 【LE GUIDE des meilleurs vins de France2015:16/20】

◆ Millésime Experience Blanc de Blancs (Grand Cru) ミレジメ・エクスぺリエンス・ブラン・ド・ブラン(グラン・クリュ)

<品種>シャルドネ100%(メニル・シュル・オジェ村100%) <土壌>粘土石灰質 <面積> <平均樹齢>50年以上 <ドザージュ>0g/l

<栽培>リュット・レゾネ(実質ビオロジー) <醸造>100%ブルゴーニュ使用のバリック使用。マロラクティック発酵はしません。

最低5年の熟成後リリース。輝きのある黄金色。泡は細かく、長く続きます。シャルドネらしい酸とミネラルの旨みが口の中に広がり、余韻の長いワインです。食事に寄り添う力強さとエレガントさを持ち合わせていますが、特にホタテのソテーなどシンプルで旨みのつまった料理などとの相性は抜群です。

【Guide des Vins Bettane + desseauve2015:14/20】 【LE GUIDE des meilleurs vins de France2015:2006VT16.5/20】