



= TERRA VITIS加盟 自然と共存するシャンパーニュ =

■ 生産者について



マリー・ローラとアレクサンドル夫妻が運営するドメーヌ。

マリー・ローラの祖母は、1960年代に畑を所有、1975年に両親が現在の本拠地である Montgenost 村に移り、同時に元詰めを開始しました。アレクサンドルの祖母もまた1956年に畑を相続し、Cuchery 村でワインづくりをおこなっていました。

2015年い「TERRA VITIS」に加盟。周囲の環境に配慮し、できる限り有機農法にて葡萄を育てます。

夫のアレクサンドルは、ぶどうのよさを引き出すのはまずは耕作ありき、との考えから、畑の状態を観察し、健全なぶどうの発育のための努力を惜しみません。

■ 畑・醸造について

Montgenost村を中心に9Haを所有。平均樹齢30年。所有する畑は、南、または南東向き。

環境にできる限り配慮する「éco-réfléchie」栽培法を取り入れており、2015年には、フランスの農水省、環境省認定の「TERRA VITIS」に加盟。

*「TERRA VITIS」とは、環境に配慮した自然な農業をテーマにワインづくりをしている団体。できる限り有機農法を心掛け、殺虫剤、除草剤の使用は禁止。

■ ワインについて

◆ Extra Quality Cuvée Brut エクストラ・クオリティ・キュヴェ・ブリュット

<品種>シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエが3分の1ずつ <樹齢>年 <土壌> <区画> <面積>ha <栽培>できる限り有機農法

<醸造> <生産本数>本 <ドザージュ>7g/l

洋ナシ、リンゴ、はちみつ、アーモンド、フランボワーズなどの香りとともにやわらかいアタック。次第に完熟した果実の香りがふくらんできます。いきいきとした酸が心地よく、ミネラルたっぷりの余韻が長く続きます。

◆ Jardin Sauvage ジャルダン・ソバージュ

<品種>シャルドネ100% (Montgenost村のシャルドネ。2012年) <樹齢>年 <土壌> <区画>Montgenost村に所有する区画から

<面積>ha <栽培>できるかぎり有機農法 <醸造>やや過熟ぎみと思われるタイミングで収穫し、自生酵母のみで第二次瓶内二次発酵までおこなう(同じジュースを低温タンクに保管しておき、瓶詰時に添加し二次発酵をうながす)。3年半の熟成。 <生産本数>本 <ドザージュ>0g/l

残糖や酒質の強さをより感じるタイプで、バランスがとれるまで少し待った方がいいワイン。

◆ Jardin Automne ジャルダン・オートヌ

<品種>シャルドネ100% <樹齢>年 <土壌>

<区画> <面積>0ha <栽培>

<醸造> <生産本数>本 <ドザージュ>11g/l

完熟した夏の果実のイメージ。はちみつやカモミールなど丸みがあり、肉厚で豊満。デザートやフルーツのタルト、コンポートなどとも相性のよいワイン。