

= 姉と弟がひたむきにつくりあげるシャンパーニュ =

■ 生産者について



エペルネから2キロほどの村、マルダイユ（Marduil）に1832年設立されました。

現在は、マリーとヴァンサン・ドゥロヴァン（Marie et Vincent Delouvin）の姉弟が5代目としてドメーヌを運営しています。主にヴァンサン（1987年）が栽培担当、マリーが醸造と営業を担当していますが、とにかく2人は仲が良く、いつも自分たちのワインのことを2人で話し合っています。

小さい頃から両親の手伝いで畑に出るのが日課だった2人。畑仕事やワインが身近な存在で、ワインの仕事に就くのが自然だったと言います。「両親からは、何に対しても真面目に誠実に向き合うように」と教えられた2人。ドメーヌを訪問した私たちの質問にもひとつひとつ丁寧に言葉を選んで答えてくれました。

「シャンパンはとかくブランドとして捉えられがちだけど、中身のワインを味わって飲んでほしいわ。私たちの愛がめいっぱい詰まっています！」

彼らの丁寧なつくりが評価され、最近では、専門誌にも掲載されている注目の生産者です。

■ 畑・醸造について

所有する12haの畑には、70%がピノムニエ、24%シャルドネ、6%ピノ・ノワールが植わっています。リュット・レゾネで栽培を管理しています。

■ ワインについて

◆ Cuvée Blanc de Blancs キュヴェ・ブラン・ド・ブラン

<品種>シャルドネ100% <樹齢>35年 <土壌>粘土石灰質 <面積>2.8ha <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 <生産本数>20000本 <ドザージュ>9g/l

白い花の香りやグレープフルーツ、甘いスパイスやはちみつ、トーストの香りなどが複雑にたちのぼります。ペパーミントのような爽やかな香りもあります。いきいきとした爽やかな果実味と酸味が口の中でふっくらと広がっていきます。泡は細やかにたちのぼり、余韻が長くつづくワインです。

【受賞歴】

medaille de bronze DECANTER 2014

sélection dans le guide Gault&Millau 2014, 2015 2016

sélection dans le guide Flavours From France : note 92/100

recommandé par DECANTER 2015