



二 繊細にして力強いガストロノミック・シャンパーニュ 二

■ 生産者について



素晴らしいピノ・ノワールが育まれるグラン・クリュ、ブジー村に1991年、現当主であるマリー・テレーズ・ボネールによって、ブジーに設立された小さなドメーンです。

もともとは姉と二人で「アンドレ・クルエ」という、彼女達の父の名前を冠したドメーンを運営していましたが、1991年に畑を姉妹で分割しました。「ポール・クルエ」は大好きだった彼女のおじいさんの名前です。

マリーは、クラマンの大きなRM「ボネール」当主のジャン・ルイ・ボネール氏と結婚。彼の協力、助言を仰ぎながら6haの畑を強力で再発展させ、醸造はご主人と2人の息子が担当し、現在ではゴー・ミヨ、ギド・アシェット、メイユー・ヴァン・ド・フランス等のワインガイド誌で、高い評価を受け、フランス各地のコンクールで受賞するドメーンへと大躍進しています。

「特にキュヴェ・グラン・クリュには素晴らしく熟したぶどうを使用したことがわかる。また、クルエのロゼは、まるで本物のさくらんぼをかじったようなアロマに満ち溢れている。」(LA REVUE DU VIN DE FRANCE 2010)

また19世紀に建てられた美しいクルエ家の建物は、こちらもマリーによってアンティークの調度品など再整備され、現在ではミシュランガイドに連続で掲載されるような、シャンプル・ドット(高級民宿)として運営されています。

ブジーの名家であるクルエ家を再発展させたマリー。そんな彼女の造るシャンパーニュは女性ならではのしなやかでエレガントな味わいと、力強い意志を感じるようなキャラクターを持ち合わせており、そして非常に「ガストロノミーなシャンパーニュ」(ゴー・ミヨ)になっています。

「特級ブジーのピノ・ノワールの個性を高らかに表現した『ガストロノミック・シャンパーニュ』」(Gault Millau Les meilleurs vins de France 2009)

小規模ドメーンのため、残念ながら生産量のほとんどは昔からの個人客とレストラン、そしてご自身のシャンプル・ドットで完売してしまいます。輸入可能な量には限りがありますが、日本初登場となるシャンパーニュです。

■ 畑・醸造について

合計約6haの畑を所有しており、内4haはグラン・クリュ(ブジーにピノ・ノワールの畑3.2ha、シュイイにシャルドネの畑1.8ha)で、残り2haはオーブにピノ・ムニエの畑を持っています。リュット・レゾネで丁寧に栽培。

■ ワインについて

◆ NV Brut Grand Cru ブリュット・グラン・クリュ

<品種>ピノ・ノワール75% シャルドネ25% <平均樹齢>25年 <栽培>リュット・レゾネ <熟成>ステンレスタンクで24か月以上の熟成。瓶内熟成2年。<ドザージュ>10g/l

きめ細かい泡。厚みのある果実の風味。旨みのある酸。爽やかな苦みを伴うミネラル感が心地良い。程良い熟成感。余韻も長め。

【Gault Millau Les meilleurs vins de France 2011:15.5/20】 / 【LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2012 ★】

【コンクール・デ・シャンパーニュ・ド・ラ・プロプリエテ 2009 金賞受賞】

◆ NV Brut Rosé ブリュット・ロゼ

<品種>ピノ・ノワール40%、シャルドネ30%、ピノ・ムニエ30%に、ブジー・ルージュ12%のアッサンブラージュ <平均樹齢>25年 <栽培>リュット・レゾネ <熟成>ステンレスタンクで24か月以上の熟成 <ドザージュ>10g/l

「ピノ・ノワール100%にすると重たいだけのシャンパーニュになってしまう。シャルドネ、ピノ・ムニエを加えることにより、複雑さ、繊細さが増す。」

【Gault Millau Les meilleurs vins de France 2010:16/20】

【BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2013 15.5/20】

◆ NV Brut Grand Cru Cuvée Prestige Grand Cru ブリュット・グラン・クリュ・キュヴェ・プレスティージュ・グラン・クリュ

<品種>ピノ・ノワール80% シャルドネ20% <平均樹齢>25年 <栽培>リュット・レゾネ <熟成>ステンレスタンクで24か月以上の熟成。瓶内熟成2年。<ドザージュ>7g/l

香ばしい香りと、厚みのある果実の風味。なめらかな酸。後味に熟成感。余韻も長め。大振りのグラス、気持ち高め温度で、メインの肉料理と楽しみたいシャンパーニュ。

【BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2013 15/20】

◆ Bouzy Rouge ブジー・ルージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <平均樹齢>25年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗100%。ステンレスタンクで9か月熟成。 <生産本数>1200本ぶどうの出来が良い年しか造らず、しかも100ケース程度しか生産しないため入荷困難。

※ラベルにはヴィンテージ表記はありません。