



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

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・ローラの祖父母は、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父母もまた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「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ぶどうを育てます。

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

◆ Brut Nature Blanc de Blanc ブリュット・ナチュール・ブラン・ド・ブラン

<品種>シャルドネ100% <区画>モンジュノストとヴィルノー・ラ・グランのシャルドネ <栽培>ビオロジー

<醸造>ステンレスタンクで醸造、澱引き後最低10ヶ月、その後最低36ヶ月のセラーでの熟成と8ヶ月の瓶内熟成。

<ドザージュ>0g/L

明るく輝きのある金色。ドライフルーツの香りにスパイスのニュアンス。骨格のしっかりとしたパワフルでフレッシュなシャンパーニュです。牡蠣やシーフードにもよく合います。

◆ Cuvée M Léonard キュヴェ・ムッシュ・レオナルド

<品種>シャルドネ100% <栽培>ビオロジー

<醸造>収穫の品質が傑出しており、ワインに優れた熟成ポテンシャルがある年によりのみ醸造。

淡い黄色に金色の輝きを帯びた色調で、シャルドネ特有のフレッシュな印象。香りもフレッシュで、ほのかなメントールのニュアンスがあらわれ、その後クレームフレッシュとアーモンドの香りが調和して心地よい印象を醸し出します。空気に触れると、徐々に香りはより複雑で力強くなり、パイナップルやトーストのニュアンスが現れます。口に含むと、生き生きとした持続性のあるアタックが感じられ、滑らかにフレッシュなミネラルの余韻へと繋がり、絶対的なピュアな余韻へと終わります。しっかりとした、凝縮感があり、ストレートなワインです。

スタイリッシュな食前酒として、また、シーフードと一緒にお楽しみください。