



FRANCE / CHAMPAGNE / OGER

テロワールへの敬意と厳格な仕事が生産者の味を守る



生産者について



当主のオード氏（中央）

ムニュエル・ボネは、コート・デ・ブランの中心オジェに5世代続く家族経営の生産者です。シャンパーニュの製造を始めたのは20世紀初頭のこと。1910年にはエミール・ジルメールが自らの名前を冠したボトルを売り出します。1950年代、コレット・ジルメールが同業者のロベール・ボネと結婚し、家業を継承。1967年にムニュエル・ボネとしてスタートしました。以来、シャンパーニュの伝統を尊重しながら、テロワールへの敬意を最大限に表現するワインづくりに努めており、所有する畑はグラン・クリュに格付けされています。現在当主を務めるのは、1979年生まれの彼らの孫娘オード・ヴォーバン・ムニュエル（Aude Vauban-Menuel）。「両親や祖父母はとても仕事に厳しい人たちでした。私は彼らから、この仕事には忍耐や謙虚さが不可欠だと学んだんです」とオード。ワインづくりでは決して手を抜かず、一つひとつの工程を丁寧に行うことを常に心掛けています。「生産者はワインを売ることより、品質にこだわるべき。飲んだ人が美味しいと喜んでくれるシャンパーニュをつくることを、常にめざしています」



畑について

栽培においても醸造においても、人為的なものは極力加えないのがポリシー。現在HVE（Haute Valeur Environnementale：農林省公認のリュット・レゾネ認証）の申請をしており、近年中に取得の見込みです。年間生産本数は35,000本。これまでほとんどフランス国内のみで販売されており、わずかにポルトガル、スペインへ輸出するのみ。



ワインについて

◆ Grand Cru Blanc de Blancs Cuvée de Réserve グラン・クリュ・ブラン・ド・ブラン・キュヴェ・ド・レセルヴ

<品種>シャルドネ100% <樹齢>35年 <土壌>石灰質

<区画>オジェ、メニル・シュル・オジェ、アヴィズ、クラマンの所有畑より <面積>7ha <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、最低24ヵ月瓶内熟成 <生産本数>25000本 <ドザージュ>7g/L

さわやかな柑橘の香り、繊細でオジェならではの硬さも持ち合わせた優美なワインとなっています。

◆ Millésime Grand Cru Blanc de Blancs ミレジム・グラン・クリュ・ブラン・ド・ブラン

<品種>シャルドネ100% <樹齢>35年 <土壌>石灰質

<区画>オジェ、メニル・シュル・オジェ、アヴィズ、クラマンの所有畑より <面積>7ha <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、最低7年の瓶内熟成 <生産本数>3000本 <ドザージュ>6g/L

所有する最上の区画から。トーストしたブリオッシュや柑橘系の香りがきれいにまとまっており、秀逸な複雑味をうみだしています。口に含むとミネラルを感じ、ドライフルーツのような凝縮した余韻が長く続きます。

◆ Rosé d'Assemblage Grand Cru ロゼ・ダサンブラージュ・グラン・クリュ

<品種>ピノ・ノワール10%、シャルドネ90% <樹齢>35年 <土壌>石灰質

<区画>オジェ村のシャルドネとヴェルジー村のピノ・ノワールから <面積>7ha <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、24ヵ月瓶内熟成。 <生産本数>1500本 <ドザージュ>8g/L

サーモンピンクの淡い色調。イチゴのような香りとミネラルの味わいがバランスよく溶け込み、食中酒としてもアペリティフとしても最適なワインです。