

FRANCE / CHAMPAGNE / ECEUIL

モンターニュ・ド・ランスの優れた1級「エキュイユ村」



生産者について



当主のエミリアン・
アルーシュリー氏

1947年にエミュー・アルーシュリー（Emile Allouchery）によって設立された、家族経営のシャンパーニュ・メゾンです。

設立当初は畑と牧場の経営がメインで、小さな葡萄畑を所有するのみでしたが、1974年、先代にあたるダニエル（Daniel Allouchery）がワインメーカー出身のリュシー・ペルスヴァル（Lucie Perseval）と結婚したことから、本格的にシャンパーニュの生産を始め、ドメーヌ名もアルーシュリー・ペルスヴァルと改めました。

現在は、ダニエルとリュシーの息子、1983年生まれのエミリアン・アルーシュリー（Emilien Allouchery）が4代目としてドメーヌを運営しています。シャンパーニュとブルゴーニュでワインづくりを学んだ後、ニュージーランドや南アフリカのワイナリーで経験を積み、2006年に家業を継承しました。

「4代も続く家業を継げたことは実に誇らしいよ。土地の恵みへの感謝の気持ちを常に忘れずにいたい。ぼくはシャンパーニュをつくれることが本当に嬉しいんだ」とエミリアン。栽培から醸造まで、彼を中心とするわずか3人のチームで行っています。軽やかでフレッシュ感を持ち、飽きずに飲み続けられるような味わいを目指しています。



畑について

25区画に8.5aの畑を所有しており、HVE（Haute Valeur Environnementale：農林省公認のリュット・レゾネ認証）、VDC（Viticulture Durable en Champagne：シャンパーニュ地方独自のリュット・レゾネ認証）を取得しています。平均樹齢は、25～30年。50年くらいで植え替えをするようにしています。



ワインについて

◆ Brut Traition Blanc de Noirs ブリュット・トラディション・ブラン・ド・ノワール

<品種>ピノ・ノワール100% <樹齢>25年

<土壌>砂質、粘土石灰質 <区画>エキュイユ村に所有する丘陵や斜面上部の畑から <面積>4.5ha

<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、24～30ヵ月瓶内熟成 <ドザージュ>8-9g/L

<生産本数>40000本

淡いイエローの色調。フレッシュな柑橘やイエローフルーツの香りがあります。繊細で細やかな泡が、ドライフルーツや桃、ブリオッシュのような味わいと絶妙に交じり複雑な味わいとなっています。アペリティフから軽めの魚料理、肉料理まで相性のよいワインです。

【受賞歴】2017Decanter World Wine Award：BRONZE、2017International Wine Challenge：SILVER、2017IWSC：SILVER

◆ Brut Réserve ブリュット・レセルヴ

<品種>ピノ・ノワール60%、シャルドネ40% <樹齢>25年 <土壌>砂質、粘土石灰質 <区画>エキュイユ村に所有する丘陵や斜面上部の畑から <面積>1ha <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、60ヵ月瓶内熟成 <ドザージュ>6-7g/L <生産本数>9000本

淡く黄色みがかかったきれいなゴールドの色調。バター、ドライフルーツの香りに徐々にほろほろの香りが加わっていきます。ふくよかな果実味ときめ細かい泡が口に広がり、ピノノワールの力強さやスパイスのニュアンス、洋ナシのアロマなどが感じられる余韻の長いワインです。アペリティフから軽めの魚料理、肉料理まで相性のよいワインです。

【受賞歴】2017Decanter World Wine Award：COMMENDED、2017International Wine Challenge：SILVER、20167WSC：BRONZE

◆ Millésime ミレジム

<品種>ピノ・ノワール60%、シャルドネ40% <樹齢>25年 <土壌>砂質、粘土石灰質
<区画>エキュイユ村に所有する丘陵や斜面上部の畑から <面積>0.7ha <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、84ヵ月瓶内熟成。シャルドネの一部には、マロラクティック発酵をおこないません。
<ドザージュ>4g/L <生産本数>6298本
淡く黄色みがかったゴールドの色調。白い花やスパイスの香りが立ち上り最初のインパクトと優しさをもちあわせたワイン。フランス菓子のように高貴、バターのように濃厚、マルメロの砂糖漬けを思わせるアロマ。クリーミーに溶け込んだ泡が優しく広がり、力強くもエレガントに洗練されたワイン。フォアグラやシーフード、軽めの肉料理など繊細なお食事を相互に引き立て合うワインです。

【受賞歴】2017Decanter World Wine Award : SILVER、2017International Wine Challenge : SILVER、20167WSC : GOLD

◆ Ellipse エリプス

<品種>シャルドネ100% <樹齢>25年 <土壌>砂質、粘土石灰質 <区画>エキュイユ村に所有する丘陵や斜面上部の畑から <栽培>リュット・レゾネ <醸造>エキュイユ産の樽で熟成、84ヵ月瓶内熟成 <ドザージュ>5g/L
<生産本数>1000本
シャルドネの良年にのみ限定生産。

◆ Brut Rosé ブリュット・ロゼ

<品種>ピノ・ノワール80%（うちピノ・ノワールの赤ワイン10%）、シャルドネ20% <樹齢>25年 <土壌>砂質、粘土石灰質 <区画>エキュイユ村に所有する丘陵や斜面上部の畑から <面積>0.5ha <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、48ヵ月瓶内熟成 <ドザージュ>9g/L <生産本数>5000本
淡いサーモンピンクがかかった光沢ある色調。赤系ベリーや花の香りが特徴的です。イチゴのような果実の甘味を感じる爽やかなバランスの良いワイン。

【受賞歴】2017Decanter World Wine Award : BRONZE、2017International Wine Challenge : COMMENDED、20167WSC : SILVER

◆ Epilogue エピローグ

<品種>ピノ・ノワール50%、シャルドネ40%、ピノ・ノワールの赤ワイン10% <樹齢>25年 <土壌>砂質、粘土石灰質
<区画>エキュイユ、ラ・モンターニュ・ド・ランス地区のプルミエ・クリュ傾斜地 <栽培>リュット・レゾネ
<醸造>小型ステンレスタンクで10日間マセラシオン。ピノ・ノワールのワインはエキュイユ産のオーク樽で5ヶ月間熟成。72ヵ月瓶内熟成 <ドザージュ>2g/L
ロゼのミレジムシャンパーニュ。繊細なピンク色、イチゴやラズベリーなどの熟した赤い果実のフルーティで力強い香り。