



FRANCE / CHAMPAGNE / VERTUS

CIVCの創始者を曾祖父に持つ名門 R M



生産者について



当主のマリー氏

コート・デ・ブラン地区の最南端ヴェルテュ村にあるアンドレ・ジャカール。

5代目となる現在の当主マリーがドメーヌに参画する以前は、大量生産型のシャンパーニュをつくっていました。

2004年、彼女がドメーヌに参加してから瞬く間に品質が向上。現在、コート・デ・ブラン地区でもっとも注目を集めている生産者の一つです。彼らの曾祖父は、シャンパーニュ委員会（CIVC）の創始者。

彼女は、当主になって3つの決断をしました。

- ・マロラクティック発酵はせず、すべて樽熟成をおこなう
- ・瓶熟期間を長くする（NVで5年以上、ミレジメは7年以上）
- ・エクストラ・ブリュットとノン・ドゼのみの生産

これらは、健全で良質なぶどうあつてのことですが、確実に最大限の努力でおこなうことによって、最高のワインができると信じています。栽培は実質ビオロジーに限りなく近いリュット・レゾネを採用。ドザージュも最小限のみで、ワイン本来の姿を楽しんでもらえるよう心がけています。こうしてできたワインは一部の間で「Petit Salon（プティ・サロン）」との賞賛をうけ、彼らのシャンパーニュが注目されるきっかけとなりました。



畑について

合計24haを所有。そのうち16haにシャルドネが植えられています。

シャルドネは、メニル・シュル・オジェ16haとヴェルテュ4haに畑があり、ピノ・ノワールは3haをオーブに、4haをエーヌに所有しています。

成熟度の高いぶどうを収穫することで補糖の必要がありません。新樽は使用せず、ブルゴーニュかシャンパーニュで2～5年使用されたものを使います。こうすることで、テロワールのもつ表情を覆い隠すことのないワインを目指します。ドザージュには、ヴェルテュのワインを使用しています。



ワインについて

◆ **Brut Experience Blanc de Blancs (Premier Cru) ブリュット・エクスペリエンス・ブラン・ド・ブラン（プルミエ・クリュ）**
 <品種>シャルドネ100%（メニル・シュル・オジェ60%、ヴェルテュ40%） <土壌>粘土石灰質
 <栽培>リュット・レゾネ（実質ビオロジー） <醸造>木樽または木製タンクでアルコール発酵と二次発酵。マロラクティック発酵はしません。最低4年の熟成後デゴルジュマン。その後さらに半年以上休ませてからリリース。 <ドザージュ>3～4g/L
 若々しい洋ナシの香りとほんのりと焼きだてのトーストのような香り。口に含むとひんやりとしたミネラルの印象。泡は細やかにたちのぼり、余韻が長く続きます。ブルゴーニュのシャルドネを飲んだかのような後味も特徴的。アペリティフとして、ロブスターやカレイのスチームなどとも相性が良いでしょう。

【Guide des Vins Bettane + desseauve2015：15/20】 【LE GUIDE des meilleurs vins de France2015：15/20】

◆ **Mesnil Experience Blanc de Blancs (Grand Cru) メニル・エクスペリエンス・ブラン・ド・ブラン（グラン・クリュ）**
 <品種>シャルドネ100%（メニル・シュル・オジェ村100%） <土壌>粘土石灰質 <平均樹齢>20～25年
 <栽培>リュット・レゾネ（実質ビオロジー） <醸造>木樽でアルコール発酵後、7～8か月の熟成。マロラクティック発酵はしません。最低5年の熟成後デゴルジュマン。その後最低6か月休ませてからリリース。 <ドザージュ>0g/L
 輝きのある黄金色。燗したようなミネラル感がムルソー・ペリエールを思わせます。加えて青リンゴのような爽やかさや地ゾール茸のような香りもあり、抜栓直後から複雑さが増してきます。エレガントさと力強さを兼ね備え、軽やかに飲みすすめるのに印象が深く残るワインです。アンコウのバターでソテーなど油分のある白身の魚などとは特に相性が良いでしょう。

【Guide des Vins Bettane + desseauve2015：16/20（Coup de Coeur）】 【LE GUIDE des meilleurs vins de France2015：16/20】

◆ **Millésime Experience Blanc de Blancs (Grand Cru) ミレジメ・エクスペリエンス・ブラン・ド・ブラン (グラン・クリュ)**

<品種>シャルドネ100% (メニル・シュル・オジェ村100%) <土壌>粘土石灰質 <平均樹齢>60年以上
<栽培>リュット・レゾネ (実質ビオロジー) <醸造>木樽でアルコール発酵、二次発酵。マロラクティック発酵はしません。最低8年の熟成後デゴルジュマンし、さらに最低1年休ませてからリリース。 <ドザージュ>3~4g/L
輝きのある黄金色。泡は細かく、長く続きます。シャルドネらしい酸とミネラルの旨みが口の中に広がり、余韻の長いワインです。食事に寄り添う力強さとエレガントさを持ち合わせていますが、特にホタテのソテーなどシンプルで旨みのつまった料理などとの相性は抜群です。

【Guide des Vins Bettane + desseauve2015 : 14/20】 【LE GUIDE des meilleurs vins de France2015 : 2006VT16.5/20】

◆ **Solera Premier Cru ソレラ・プルミエ・クリュ**

<品種>シャルドネ100% (ヴェルテュ) <栽培>リュット・レゾネ (実質ビオロジー)
<醸造>小樽醗酵・小樽熟成100%。2008~2015年のベースワインをソレラ方式で毎年継ぎ足して醸造。48か月熟成。
<ドザージュ>1g/L
輝く淡い黄金色、持続性のある細かい泡。鼻腔をくすぐる白花の香りが際立っています。口当たりはしっかりとした骨格を持ち、程よい緊張感とクリーミーな泡立ち、ほのかな塩味を伴います。

◆ **Chétillon Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru シャティヨン・エクストラ・ブリュット・ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ**

<品種>シャルドネ100% <平均樹齢>平均65年 <栽培>リュット・レゾネ (実質ビオロジー)
<醸造>小樽醗酵・小樽熟成100% (新樽使用なし)。澱と共に最低6年熟成。 <ドザージュ>4g/L
メニル・シュル・オジェ屈指の単一畑「シャティヨン」の傑作ヴィンテージシャンパーニュ。ヴィンテージの特徴をよりよく表現したいという思いから、年を限定することなく毎年リリースされています。
レモンやライムの豊かな香りに、トーストの香ばしさ。火打石のニュアンス、チョークのミネラル感がしっかりとした骨格を感じさせます。シルクのような滑らかな泡は優雅に溶け込み、樽熟成による深みが静かな重厚感を添えています。複雑な要素が幾重にも層をなす、格調高いシャンパーニュ。

◆ **Rosé Experience Extra-Brut Rosé de Saignée (Premier Cru) ロゼ・エクスペリエンス・エクストラ・ブリュット・ロゼ・ド・セニエ (プルミエ・クリュ)**

<品種>ピノ・ノワール80%、シャルドネ20% (ヴェルテュとメニル・シュル・オジェのアッサンブラージュ)
<土壌>粘土石灰質 <平均樹齢>20~25年 <栽培>リュット・レゾネ (実質ビオロジー)
<醸造>24~48時間のマセラシオンによるロゼ。木樽でアルコール発酵、マロラクティック発酵はなし。3年以上の瓶熟後デゴルジュマン。さらに最低6か月は休ませてからリリース。 <ドザージュ>3~4g/L