

Thomas Perseval

シャンパーニュ地方
トーマ・ペルスヴァル

プルミエクリュ「シャムリー」の柔なナチュラルシャンパーニュ

ムーゾン・ルルーを剛と例えると、トーマのシャンパーニュは柔。

繊細で上品なナチュラルワイン好きな方にはまずはぜひ1本手に取ってみたいと思います。

「モンターニュ・ド・ランス」の北西側の麓にある、1級格付けの村「Chamery=シャムリー」で、トーマ・ペルスヴァル氏は、2.5haのブドウ畑から年間12000～14000本のシャンパーニュを生産しています。この村には30人弱の生産者がおりますが、ビオロジックを実践しているのは彼含めてわずか4人です。

代々、ブドウ栽培の他に約60haの穀物(小麦やとうもろこし)を育てる複合経営の農家です。1960～1970年代、トーマの祖父の時代は協同組合の一員でブドウは同組合に売っておりました。1986年彼の父の代になり協同組合から抜けて初めて自社でシャンパン作りを始めます。ちなみに現当主トーマは、小麦畑を50haもっており、この畑ももちろんビオロジックで、協同組合に売っているそうです。



アヴィズ村の農業学校を出たトーマ氏は、ブルゴーニュ地方のビオロジック栽培を行うワイナリーで経験を積み、2004年に蔵に戻って父を手伝い始めます。まず初めに小型のトラクターと、ブドウかぶの周りに生える雑草を刈る道具を買って土を耕し、除草剤を使わないブドウ栽培を開始。2008年からは、調剤500番と501番を用いたバイオダイナミ農法も導入しました。月日をかけて土をじっくりと観察したところ、地中数cmの根の部分で雑草を刈った結果、草を完全に枯らしてしまい土が乾きミミズや小さな昆虫が減っていく事に気づきました。その後、その刈り方を変え、土の湿気を保つために地上15cmくらいの高さで雑草を刈り取る方法に変更します。雨が少ない夏は、草刈を控えて、草が地面を覆うようにコントロールするなど、土が適度に湿気を蓄えた「活きた土作り」を心がけて丁寧な栽培を行っております。その後、イラクサ、トクサやタンポポを用いてバイオダイナミを強化していきます。

畑は全体で7区画、そのうち約50%をトラディションに使用、ピノノワール33%、ピノムニエ33%、シャルドネ30%、残りはプティ・メリエ、アルバンヌ、ピノブランをほんの少し植えております。少量ですがコトー・シャンブノワも造っております。2012年にエコセール認証を取得。ブドウの温度が低い状態でアルコール発酵を始められるように、基本的に午前中に収穫を行います。

醸造面でも2011VTGまでは父の造り方を踏襲しておりましたが、2012年からは醸造もトーマ自らがベストだと考える方法へシフトしていきます。(たとえば、2014VTGからはプレスしたジュースを直接木樽へ移してそのままアルコール発酵、同じ樽で熟成させます。またこの年からは全てのキュヴェが天然酵母のみでのアルコール発酵です。ルミアージュ(動瓶)も全て手作業で1日2回動ビンして15日間行います。)

ブドウの平均収量は50～65hl/ha。圧搾はシャンパーニュ地方の伝統的な垂直式の圧搾機を使用。一晚デブルバージュさせた後、木樽に入れて天然酵母で発酵させます。乳酸発酵は自然に任せておりますが、ブドウがよく熟しているためリンゴ酸が少なめです。結果、乳酸発酵が起こりやすく、ティラージュまでの樽熟成期間が長いので(8～11ヶ月)その間に乳酸発酵することが多いです。

ティラージュの際は、リザーヴワインを混ぜず単一ヴィンテージだけで瓶詰めし、瓶内二次発酵・瓶内熟成の期間は約2年。デゴルジュマンについては、「トラディション」と「グランド・キュヴェ」は基本的にノンダーージュで、SO₂の総量は25mg/Lを超えることは稀です。

いずれのキュヴェも、かの人気有名生産者達にも引けを取らない出来栄です。先々お楽しみいただければ幸いです。



Dionyがシャンパーニュ愛飲家の皆様に新たな感動をお届けします。

Diony

[35760] Tradition Brut トラディションブリュット16				[35762] Brut Grande Cuvée ブリュット グランドキュヴェ 15			
呼称	Champagne 1er Cru Chameryシャンパーニュ プルミエークリュシャムリー			呼称	Champagne 1er Cru Chameryシャンパーニュ プルミエークリュシャムリー		
参考小売	¥ 8,800			参考小売	¥ 12,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	バイオロジック/エコセール			栽培/認証	バイオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	泥灰土 砂 粘土石灰	160m・北東	0.65ha・45hl/ha		泥灰土 砂 粘土石灰	160m・北東	0.4ha・55hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール40% ピノムニエ30% シャルドネ30% (手摘み/平均37年)【2016年100%】			品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール(ラマズール)ピノムニエ(ラピュセル) シャルドネ(ルヴィラージュ)1/3ずつ(手摘み/平均37年)【2015年100%】		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月下旬収穫/垂直式圧搾(キュヴェ(一番搾り)80%・タイユ(二番搾り)20%) 228Lと400Lの3~10年落ちの古樽で11ヶ月発酵・熟成/ティラーージュ:2017年8月 瓶内二次発酵・熟成/ルミアージュ1日1回 ノンドザージュ/デゴルジュマン:2021年12月/無濾過・無清澄			発酵・熟成	9月下旬収穫/垂直式圧搾(テッドキュヴェ(一番搾り)100%) 400Lの2~8年落ちの古樽で11ヶ月発酵・熟成/ティラーージュ:2016年8月 瓶内二次発酵・熟成/ルミアージュ1回 ノンドザージュ/デゴルジュマン:2021年11月/無濾過・無清澄		
SO ₂	収穫後:15mg/L デゴルジュマン時:10mg/L トータル:10mg/L未満			SO ₂	収穫後:15mg/L デゴルジュマン時:10mg/L トータル:19mg/L		
ガス圧	6.0気圧			ガス圧	6.4気圧		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	16年は春から6月まで湿気が多くベト病の被害を受けましたが8月中旬から東風が吹きブドウがゆっくり成熟しました。木樽で11ヶ月発酵・熟成後、自然のリズムに沿ってティラーージュし瓶内二次発酵・熟成しました。ゴールド色、クリーミーできめ細かい泡、スウィーティやフレッシュリンゴの香り、上品な口あたりに良質な泡、黄色リンゴの酸味とジューシーな果実味、綺麗でエレガントな味わいです。			特徴	晴天日の多い2015年、区画マズールのピノノワール、ピュセルのピノムニエ、ヴィラーージュのシャルドネのテッドキュヴェのみを使用し、ノンドザージュで造り上げました。ゴールドイエロー色、クリーミーなカプチーノの泡、洋梨やパターートの香り、キリッと引き締まった酸を感じるアタック、きめの細かい香りと共に上品でクリーミーな味わいがしっとりアフターへと続きます。		
[35763] La Pucelle ラピュセル16				[35766] Le Village ルヴィラーージュ 17			
呼称	Champagne 1er Cru Chameryシャンパーニュ プルミエークリュシャムリー			呼称	Champagne 1er Cru Chameryシャンパーニュ プルミエークリュシャムリー		
参考小売	¥ 14,000			参考小売	¥ 14,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	バイオロジック/エコセール			栽培/認証	バイオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂 泥灰土	160m・北東	0.51ha・25hl/ha		粘土石灰	160m・北東	0.4ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノムニエ100% (手摘み/平均56年)【2016年100%】			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均29年)【2017年100%】		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	全房で垂直式圧搾 228Lの古樽で発酵・熟成/ティラーージュ:2017年8月 56ヶ月間瓶内二次発酵・熟成/ルミアージュ ノンドザージュ/デゴルジュマン:2022年4月/無濾過・無清澄			発酵・熟成	全房で垂直式圧搾 228Lと400Lの古樽で発酵・熟成/ティラーージュ:2018年8月 34ヶ月間瓶内二次発酵・熟成/ルミアージュ ノンドザージュ/デゴルジュマン:2021年6月/無濾過・無清澄		
SO ₂	収穫時:15mg/L 瓶詰め前:15mg/L			SO ₂	収穫時:15mg/L 瓶詰め前:10mg/L トータル:10mg/L未満		
ガス圧	6.1気圧			ガス圧	6.3気圧		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	モンターニュ・ド・ランス北西の麓シャムリー村、砂の割合が多い泥灰土で育つピノムニエを伝統的な圧搾機でプレスし一番搾り果汁を中心に木樽で発酵・熟成、17年8月にティラーージュし瓶内二次発酵・熟成しました。淡いピンクを帯びたゴールド、グレープフルーツや白桃、リンゴ、フローラル香、クリーミーな泡はシャープな酸味に広がるボリューム、オレンジピールの甘さとほろ苦さを感じます。			特徴	モンターニュ・ド・ランス北西シャムリー村の区画ルヴィラーージュで育つシャルドネを2種類の木樽で発酵・熟成し18年8月にティラーージュし瓶内二次発酵・熟成しました。クリーミーな泡立ち、グリーンイエロー色、スウィーティや晩白柚、若いメロン、リンゴのアロマ、上品なアタック、ドライで心地の良い味わいがバランスよく余韻まで長く続きます。		
[35769] La Masure ラマズール18				[35765] Millésime ミレジム12			
呼称	Champagne 1er Cru Chameryシャンパーニュ プルミエークリュシャムリー			呼称	Champagne 1er Cru Chameryシャンパーニュ プルミエークリュシャムリー		
参考小売	¥ 14,000			参考小売	¥ 23,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	バイオロジック/エコセール			栽培/認証	バイオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土石灰 粘土 砂	160m・北西	0.51ha・35hl/ha		粘土石灰 砂 石灰	160m・北東、北西	60hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均41年)【2018年100%】			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ50%(ルヴィラーージュ)(手摘み/平均26年) ピノノワール50%(ラマズール)(手摘み/平均38年)【2012年100%】		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	垂直式圧搾 228Lの木樽で発酵・熟成/ティラーージュ:2019年8月 27ヶ月間瓶内二次発酵・熟成/ルミアージュ ノンドザージュ/デゴルジュマン:2021年11月/無濾過・無清澄			発酵・熟成	ピノノワールは9月下旬、シャルドネは10月上旬に収穫/全房で垂直式圧搾 シャルドネは228Lの2~5年落ち、ピノノワールは228Lの3~6年落ちで発酵・熟成 ティラーージュ:2013年9月/99ヶ月間瓶内二次発酵・熟成/1ヶ月間1日2回ルミアージュ ノンドザージュ/デゴルジュマン:2021年12月/無濾過・無清澄		
SO ₂	プレス時:15mg/L デゴルジュマン時:10mg/L トータル:10mg/L未満			SO ₂	収穫時:20mg/L デゴルジュマン時:10mg/L トータル:10mg/L未満		
ガス圧	6.7気圧			ガス圧	6.7気圧		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	リュエーティ・ラマズールで育つピノノワールを伝統的な縦型圧搾機でプレスし木樽で発酵・熟成し19年8月にティラーージュ、21年11月にデゴルジュマンしました。細かな泡、淡いゴールド、グレープフルーツや柚子、洋梨の香りを感じます。拡がりのある果実味はじわじわボリュームを増し、さくらんぼの甘酸っぱさを感じるエレガントで優しいアフターが印象的です。			特徴	トマが初めて造ったヴィンテージシャンパーニュでプレス後、木樽で発酵・熟成、99ヶ月瓶内発酵・熟成しました。12年は6月と7月が雨がちだったためベト病が発生したが、8月に比較的暑くなり、ブドウがゆっくりと成熟した年でした。グリーンイエロー色、カプチーノ状のクリーミーな泡、ライム、メロン、ハチミツ香、果実味と酸のバランス良く、ボリュームが増し長いアフターが続きます。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

【35768】La Masure Rose ラマズール ロゼ19	
呼称	Champagne 1er Cru Chameryシャンパーニュブルミエリュシャムリー
参考小売	¥ 14,000
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ泡・辛口 SOLD OUT
栽培/認証	ビオロジック/エコセール
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土石灰 粘土砂 160m・北西 0.51ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール シャルドネ (手摘み/平均41年)【2019年100%】
醸造	酵母 自生酵母
発酵・熟成	12時間醸し/垂直式压榨 228Lの木樽で発酵・熟成し、ティラージュ 瓶内二次発酵・熟成/ルミアージュ ノドザージュ/デゴルジュマン:2022年4月/無濾過・無清澄
SO ₂	プレス時:15mg/L デゴルジュマン時:10mg/L トータル:10mg/L未満
ガス圧	6.7気圧
アルコール度	12.5%
特徴	ピノワールとシャルドネを醸し後、伝統的な縦型压榨機でプレス、木樽で発酵・熟成しティラージュ、22年4月にデゴルジュマンしました。輝きのあるサーモンピンク、カプチーノ状の泡、リンゴやカリ、洋梨、摘みたてクランベリーのアロマ、口中で広がるジュシーさ、紅玉リンゴのような酸味と果実味、アメリカンチェリーの味わいもプラスし複雑な味わいとなっています。



【35771】Coteaux Champenois blanc Sous le Cerisier コトー・シャンブノワ・ブラン スルスリジエ19	
呼称	Coteaux Champenois コトー・シャンブノワ
参考小売	¥ 13,000
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT
栽培/認証	ビオロジック/エコセール
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土石灰 160m・東〜南東 0.13ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ50% プティ・メリエ30% ピノブラン10% アルバヌタ10%(手摘み/平均9年)
醸造	酵母 自生酵母
発酵・熟成	10月3日収穫 全房で垂直式压榨機でプレス 400Lの古樽で発酵・マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年4月
SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:11mg/L
アルコール度	12.5%
特徴	1本の桜の木(スリジエ)がこのブドウ畑に枝を張り出しているため名付けられました。19年は気温と降雨量のバランスの良い年でシャルドネを主体とした4品種をプレス、木樽で発酵・熟成しました。グリーンを帯びた黄金色、晚白柚や洋梨、カリ、ひのき、金柑のアロマ、しっかりとした骨組み、たっぷりの果実味、ミネラルとエキスが詰まった完熟の味わいで、広がる果実味と力強く豊かな風味が印象的です。



【35773】Coteaux Champenois Rouge コトー・シャンブノワ・ルージュ スルスリジエ18	
呼称	Coteaux Champenois コトー・シャンブノワ
参考小売	¥ 13,000
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT
栽培/認証	ビオロジック/エコセール
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土石灰砂 160m・北 0.13ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み/平均40年)
醸造	酵母 自生酵母
発酵・熟成	9月30日収穫 80%除梗・20%全房で600Lのドゥムミュイで1ヶ月間醸し 垂直式压榨機でプレス 400Lの古樽で発酵・マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年4月
SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:31mg/L
アルコール度	14.5%
特徴	18年は生育中の気温と降雨量のバランスが良い年で、ピノワールを8割除梗し600Lのドゥムミュイで1ヶ月醸し後、古樽で発酵・熟成し21年4月に瓶詰めしました。ルビーラージュ色、クランベリーやフランボワーズ、完熟ジャムや湿った土のアロマ、柔らかいアタックに丸みのあるタンニン、果実味と酸味が溶け込んだエキス感とベリーの味わいがしっかりと広がります。



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)



Diony

Dionyがシャンパーニュ愛飲家の皆様に新たな感動をお届けします。