

Mouzon Leroux et Fils

シャンパーニュ地方
ムーゾン・ルルー・エ・フィス

「ヴェルジー」を追求するバイオダイナミのグランクリュシャンパーニュ

2013年1月、シャンパーニュの中心ランスとエペルネに程近いモンターニュ・ド・ランスの注目生産者ムーゾン・ルルーを訪問。

モンターニュ・ド・ランスVerzyを本拠に周囲10kmにVerzy(GC)、Verzenay(GC)、Ludes、Villers-Marmeryに10haを所有しているフィリップ・ムーゾン。畑のうち、65%がピノワール、30%がシャルドネ、5%はピノ・ムニエです。1997年からリュット・レゾネ、ピオロジックなどいろいろな手法を試し、ブルゴーニュでワイン造りを学んだ息子セバスチャンが2008年からバイオダイナミを実践しています。

土が他の畑と比べて非常にやわらかく、真冬でも雑草だけでなく多様な植物が生えているところからも、ワイン造りの土台としてのポテンシャルを窺い知ることが出来ます。シャルドネとピノワールのそれぞれが適するグランクリュを持つため、ブラン・ド・ブランもブラン・ド・ノワールも品質の高いシャンパーニュとなります。酸味を出すために早摘みする生産者も多い中で、補糖をしないためにブドウが完全に熟してからよい時期を見計らって摘みます。たとえば2012年は9月15～19日、9月20～30日と2回に分けて摘んでいるほど。とかくアッサンブラージュやノンドゼなど、ワイン造りの技法に偏りがちなシャンパーニュの生産者の中では、まず健全なブドウを育て、そこからワインを造って、さらに泡を生み出すというステップをきちんと抑えている稀有な存在であると言えます。一般的な生産者の場合だと二次発酵は25～30℃で約15日間。ムーゾン・ルルーは約14℃のカーヴで、約60日間かけて発酵させます。低温でゆっくり発酵させるほど泡は細かくなります。これは冬の間に発酵が停止するかゆっくり進み、春先に泡が出てくるという昔ながらの製法とよく似ています。しかし、泡が細かいということは元のワインの味わいを隠しにくくなる。つまり、今の時代では元のワインに自信がなければ採用できない製法なのです。



バイオダイナミ栽培のシャンパーニュメゾン、是非ご注目下さい。

※ラベルではNM(ネゴシアン・マニピュラン)表記となっておりますが、自社で育てたブドウを100%使って醸造し瓶詰めしている実質RM(レコルトン・マニピュラン)です。ラベルにNMが記載の理由についてセバスチャンに確認しましたら、『お父さんが以前、親戚のブドウを買って仕込んでいて、その時に作ったラベルを作り直すのが面倒で、ずっとそのままになってしまっています…』とのことでした。



[36337]L'atavique ラタヴィックNV

呼称	Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュグランクリュヴェルジー		
参考小売	¥8,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰シレックス 泥灰土	200～250m・北東	8ha・50hl/ha
品種	ピノワール65% シャルドネ35%(手摘み/35～70年)		
(収穫/樹齢)	【アッサンブラージュ 2020年55% 2018年・2019年45%】		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵・熟成	空気圧式压榨 木樽とステンレスタンクで発酵しティラーージュ後、 32ヶ月間瓶内二次発酵・熟成 ノンドゼージュ/デゴルジュマン:2023年12月/無濾過・無清澄	
	SO ₂	収穫時と発酵時:少量添加 トータル:17mg/L	
ガス圧	6.6気圧		
アルコール度	12.5%		
特徴	セバージュ比率はピノワール65%とシャルドネ35%で収穫年は18年と19年が45%、20年が55%で、木樽とステンレスタンクで発酵、瓶内二次発酵・熟成し23年12月にデゴルジュマンしました。グリーンイエロー色、レモンや梨のアロマ、優しい泡立ちのムースな泡、レモネードの味わいにややバターリーな風味、酸とエキスがしっかりと溶け込んだ旨味のある味わいです。		



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

【36338】L'ineffable リネファール17				【36340】L'Ascendant ラサドンNV			
呼称	Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュグランクリュヴェルジー			呼称	Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュグランクリュヴェルジー		
参考小売	¥13,000			参考小売	¥13,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口 SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口 SOLD OUT		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール			栽培/認証	ビオディナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土 泥灰土 石灰(下にチョーク)	150m・北東	8ha		粘土 泥灰土 石灰(下にチョーク)	200~250m・北東	8ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/ 37~72年) 【2017年100%】			品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール60% シャルドネ40% (手摘み/ 37~72年) 【2018年のラタヴィック50% 2014~2017年のラタヴィック50%】		
醸造	酵母 自生酵母			醸造	酵母 自生酵母		
発酵 熟成	空気圧式圧搾 木樽とステンレスタンクで6ヶ月間発酵しティラーージュ後、 60ヶ月瓶内二次発酵・熟成 ノンドサーージュ/デゴルジュマン:2023年3月/無濾過・無清澄			発酵 熟成	2014~2017年までルラ法で足し続けたラタヴィック50%と2018年のラタヴィック50%を ルフレヴなどの古樽で6ヶ月間発酵しティラーージュ 瓶内で澱と共に瓶内二次発酵・熟成 ノンドサーージュ/デゴルジュマン:2023年3月/無濾過・無清澄		
SO ₂	収穫時と発酵時:少量添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	収穫時と発酵時:少量添加 トータル:29mg/L		
ガス圧	4.9気圧			ガス圧	6.1気圧		
アルコール度	11.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	ヴェルジー村グランクリュのピノノワールをプレス後、木樽で6ヶ月発酵しティラーージュ、60ヶ月瓶内二次発酵・熟成、23年3月にデゴルジュマンしました。ほんのりピンクを帯びたイエローゴールドの外観、カリンやハーブのアロマ、細かな泡立ち、シャープなアタックで中盤からボリュームが増し、キュッとした酸が全体をひとまとめにしてくれます。			特徴	2014年~2017年までソレラ法で足し続けたラタヴィック50%と2018年のラタヴィック50%を木樽で発酵後、ティラーージュ瓶内二次発酵・熟成、23年3月にデゴルジュマンしました。ほんのりピンクを帯びたイエローゴールド色、梨やカリン、クリーミーな泡立ちでじわりと拡がりをみせる果実のエキスイ感とキリッとした酸のバランス良くボリュームのある印象です。		
【36341】L'Angélique ランジェリック17				【36342】L'Opiniâtre ロピニャートル17			
呼称	Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュグランクリュヴェルジー			呼称	Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュグランクリュヴェルジー		
参考小売	¥14,000			参考小売	¥22,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口 SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口 SOLD OUT		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール			栽培/認証	ビオディナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土 泥灰土 石灰(下にチョーク)	200~250m・北東	8ha		粘土 泥灰土 石灰(下にチョーク)	200~250m・北東	8ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/ 37~72年) 【2017年100%】			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/ 37~72年) 【2017年100%】		
醸造	酵母 自生酵母			醸造	酵母 自生酵母		
発酵 熟成	空気圧式圧搾 木樽とステンレスタンクで6ヶ月間発酵しティラーージュ後、 60ヶ月瓶内二次発酵・熟成 ノドサーージュ:1.5g/L/デゴルジュマン:2023年3月/無濾過・無清澄			発酵 熟成	空気圧式圧搾 木樽で6ヶ月間発酵しティラーージュ後、 67ヶ月瓶内二次発酵・熟成 ノドサーージュ/デゴルジュマン:2023年10月/無濾過・無清澄		
SO ₂	収穫時と発酵時:少量添加 トータル:12mg/L			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
ガス圧	5.5気圧			ガス圧	5.9気圧		
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	ヴェルジー村グラン・クリュで育った17年のシャルドネをプレスし木樽とステンレスタンクで発酵しティラーージュ、60ヶ月瓶内二次発酵・熟成し、23年3月にデゴルジュマンしました。イエローゴールド色、青りんごやレモンのアロマを感じます。心地の良い泡立ちにリンゴを食べたときのシャキッとした酸がドライな味わいを演出する、存在感が感じられる逸品です。			特徴	ヴェルジー村の特級畑のシャルドネをプレスし木樽で発酵後ティラーージュ、67ヶ月瓶内二次発酵・熟成後23年10月にデゴルジュマンしました。グリーンを帯びたイエローゴールド色、レモンピールやグレープフルーツのアロマ、優しい泡立ち、レモンの酸に熟した柑橘のエキスイ感、ほんのりタンニンがアクセントとなり複雑味のあるアフターへと変化します。		
【36343】Les Fervins レフェルヴァン18				【36339】L'Incandescent ランカデサン19			
呼称	Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュグランクリュヴェルジー			呼称	Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュグランクリュヴェルジー		
参考小売	¥22,000			参考小売	¥11,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口 SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ泡・辛口 SOLD OUT		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール			栽培/認証	ビオディナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土 泥灰土 石灰(下にチョーク)	200~250m・北東	ComingSoon		粘土 泥灰土 石灰(下にシックスとチョーク)	200~250m・北東	1ha
品種 (収穫/樹齢)	アルバンヌ、シャルドネ、プチメスリエ、ピノグリ ピノブラン、ピノノワール、ピノムニエ (手摘み/ 5~20年)【2018年100%】			品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/ 平均32年) 【2019年100%】		
醸造	酵母 自生酵母			醸造	酵母 自生酵母		
発酵 熟成	空気圧式圧搾 木樽で6ヶ月間発酵しティラーージュ後、 55ヶ月瓶内二次発酵・熟成 ノドサーージュ:1g/L/デゴルジュマン:2023年10月/無濾過・無清澄			発酵 熟成	19時間醸し後、空気圧式圧搾 木樽で6ヶ月間発酵しティラーージュ後、 42ヶ月瓶内二次発酵・熟成 ノドサーージュ/デゴルジュマン:2023年10月/無濾過・無清澄		
SO ₂	収穫時と発酵時:少量添加 トータル:13mg/L			SO ₂	収穫時と発酵時:少量添加 トータル:10mg/L未満		
ガス圧	5.8気圧			ガス圧	6.9気圧		
アルコール度	12.5%			アルコール度	13%		
特徴	ビオディナミの哲学に従い生物多様性をより強く意図したパーセル「フェルヴァン」で育つ地場品種7品種をプレスし木樽で発酵後ティラーージュ、55ヶ月瓶内二次発酵・熟成しデゴルジュマンしました。イエローゴールド色、柑橘やリンゴのアロマを感じます。ムースのような泡立ち、熟した果実の旨味が溶け込んだボリュームのあるアタック、滑らかで上質な味わいを楽しめる逸品です。			特徴	ヴェルジー村の特級畑パーセル名Cumaineのピノノワールを19時間醸し後プレス、木樽で6ヶ月発酵しティラーージュ、42ヶ月瓶内二次発酵、23年10月にデゴルジュマンしました。少しオレンジを帯びたルピカーラ、イチゴやチェリーのアロマを感じます。心地の良い泡立ちで、ベリー風味でチャーミングさも塩味がアクセントになったエレガントなアフターです。		

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)