

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

[36493] Art Terre アール テール19

呼称	Champagne 1er Cru Chameryシャンパーニュブルミエクリュシャムリー		
参考小売	¥12,000		
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		
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
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール40% ピノムニエ40% シャルドネ20% (手摘み/平均40年)【2019年100%】		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月下旬収穫/全房で垂直式圧搾(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10ヶ月間発酵・熟成/ティラーージュ:2020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:2022年12月/無濾過・無清澄		
SO ₂	収穫後:15mg/L デゴルジュマン時:10mg/L		
ガス圧	-		
アルコール度	12.5%		
特徴	フランス語の「Artere=動脈」と語呂を合わせたキュヴェ名で主に北東向きの緩やかに勾配した斜面の畑で育つ3品種を木樽で発酵・熟成、20年8月にティラーージュし瓶内二次発酵・熟成しデゴルジュマンしました。淡いピンクゴールド色、クリーミーな泡、カリンや完熟みかん、洋梨のアロマ、しっかりと広がるたつぷりの旨味ととがりのない酸にまろやかな丸みが印象的です。		



SOLD OUT

[36483] Brut Grande Cuvée ブリュット グランドキュヴェ 13

呼称	Champagne 1er Cru Chameryシャンパーニュブルミエクリュシャムリー		
参考小売	¥15,000		
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		
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	0.4ha・55hl/ha
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(ルヴィラーージュ)1/3ずつ(手摘み/平均35年)【2013年100%】		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月上旬収穫/除梗後、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ヶ月間発酵・熟成/ティラーージュ:2014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:2022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		
ガス圧	-		
アルコール度	12.5%		
特徴	斜面の中腹にある畑で北東向きの3区画で育つ3品種を除梗しプレス、木樽で発酵・熟成し14年8月にティラーージュし瓶内二次発酵・熟成後、22年11月にデゴルジュマンしました。綺麗なゴールドの外観、カプチーノ状の泡、二十世紀梨やメローゴールド、メロン、アップルミント香、引き締まった辛口の味わいでしっかりとした旨味が拡がり上品でシャープながらもエキスを楽しめる逸品です。		



SOLD OUT

[36484] La Pucelle ラピュセル19

呼称	Champagne 1er Cru Chameryシャンパーニュブルミエクリュシャムリー		
参考小売	¥17,000		
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		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂 泥灰土	160m・北東	0.5ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノムニエ100% (手摘み/平均58年)【2019年100%】		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月10日収穫/除梗後、垂直式圧搾 228Lの古樽で11ヶ月間発酵・熟成/ティラーージュ:2020年8月 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:2023年12月/無濾過・無清澄		
SO ₂	収穫後:15mg/L デゴルジュマン時:10mg/L		
ガス圧	-		
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、20年8月にティラーージュし瓶内二次発酵・熟成しました。淡いピンクゴールド、グレープフルーツやライム、リンゴ、サクランボのアロマ、心地の良い泡立ちで溶け込んだ酸味と果実味の甘さがたつぷり感じられます。		



SOLD OUT

[36487] Le Hazat ルアザ19

呼称	Champagne 1er Cru Chameryシャンパーニュブルミエクリュシャムリー		
参考小売	¥17,000		
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		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	泥灰土 砂	160m・北東	2.5ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均39年)【2019年100%】		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月13日収穫/全房で垂直式圧搾 228Lの古樽で11ヶ月間発酵・熟成/ティラーージュ:2020年8月 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:2023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		
ガス圧	-		
アルコール度	12.5%		
特徴	キュヴェ名は区画名で北東向きの畑で育つピノノワールを全房でプレスし木樽で発酵・熟成、20年8月にティラーージュし瓶内二次発酵・熟成後ヴォレと呼ばれる栓抜きでデゴルジュマンしました。淡いピンクゴールド、カプチーノ状の泡、白いちぢみ、さくらんぼ、リンゴ、スイーティ、ミント香、拡がりある果実味がクリーミーな泡と合わせり上品なさくらんぼのエlegantさが際立ちます。		



SOLD OUT

[36488] Le Village ルヴィラーージュ 16

呼称	Champagne 1er Cru Chameryシャンパーニュブルミエクリュシャムリー		
参考小売	¥17,000		
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		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	170m・北東	0.4ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均30年)【2016年100%】		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月10~15日収穫/全房で垂直式圧搾 228Lの2~8年落ちの古樽で11ヶ月間発酵・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 ノンドザージュ/デゴルジュマン:2023年4月/無濾過・無清澄		
SO ₂	収穫時:15mg/L 瓶詰め前:10mg/L		
ガス圧	-		
アルコール度	12.5%		
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木樽で発酵・熟成し17年8月にティラーージュし瓶内二次発酵・熟成しノンドザージュで23年4月にデゴルジュマンしました。ゴールドイエローの外観、ライムやスイーティ、スモークのアロマ、ドライなアタックで全体に丸みがありバランス良く、柑橘の香りが余韻にまで拡がります。		



SOLD OUT

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)

【36486】La Pucelle Rose Maceration ラピュセルロゼマセラシオン20				【36490】La Masure Rose ラマズールロゼ20			
呼称	Champagne 1er Cru Chameryシャンパーニュブルミエクリュシャムリー			呼称	Champagne 1er Cru Chameryシャンパーニュブルミエクリュシャムリー		
参考小売	¥17,000			参考小売	¥17,000		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ泡・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			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	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂 泥灰土	160m・北東	2.5ha・50hl/ha		粘土石灰 粘土 砂	160m・北西	0.45ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノムニエ100% (手摘み/平均59年)【2020年100%】			品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール85% シャルドネ15% (手摘み/平均45年)【2020年100%】		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月収穫/除梗後、18時間醸し、垂直式压榨 228Lの古樽で12ヶ月間発酵・熟成/ティラーージュ:2021年9月 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:2023年3月/無濾過・無清澄			発酵・熟成	9月上旬収穫/除梗後、15～18時間かけゆっくりプレス 228Lの2～10年落ちの古樽で発酵・熟成/ティラーージュ:2021年9月 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:2023年3月/無濾過・無清澄		
SO ₂	デゴルジュマン時:10mg/L			SO ₂	無添加		
ガス圧	-			ガス圧	-		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.8%		
特徴	モンターニュ・ド・ランスの北西の麓シャムリー村の区画La Pucellのピノムニエを18時間醸し後プレス、木樽で発酵・熟成し21年9月にティラーージュ後、瓶内二次発酵・熟成し23年9月にノンドザージュでデゴルジュマンしました。サーモンピンク色、赤色リンゴやさくらんぼ、いちご、バラの香り、上品なアタックにバランスよく上質で綺麗な味わいが続きます。			特徴	ピノノワールとシャルドネを15～18時間ゆっくり压榨する間に色素が抽出され、木樽で発酵・熟成しティラーージュ、23年3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、リンゴやカリン、洋梨、摘みたてクランベリーのアロマ、口中で広がるジューシーさ、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。		

SOLD OUT

SOLD OUT



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。