

Frédéric Maletrez (RM à Chamery)

フレデリック・マルトレ (シャメリー)

詳細・歴史

12haを所有するモンターニュ・ド・ランス地区のシャメリー村(プルミエクリュ90%)の生産者です。シャメリー村に所有する畑のうち6ha分のみを自社詰めし、残りは大手ネゴシアン・マニピュランへ売っています。

このようにネゴシアンに売るのは資金効率のためではなく、情熱を傾けた、高品質なシャンパーニュを生産するためです。ご存知の通り、シャンパーニュ地方は世界でも最大のワイン・マーケットのひとつです。この地において、資金も労力も要する自社詰めシャンパーニュを造るためには、より良いものを造りたいという確固たる強い意志を持ち、ワイン造りへの喜びを感じ、誇りを持つことが不可欠だと言います。

当主マルトレ氏は、「ワインに対して愛があるから、ワイン造りに喜びが生まれてくる。この生産者の愛と喜びが、ワインの中に反映されている」と語っています。



畑




畑の管理はリュット・レゾネで行われています。1列おきに除草し、除草した列に藁を細かくしたものを撒きます。これは半分の農薬を効率的に使う方法で、最小限の農薬の使用で最大限の効果を得る、リュット・レゾネの最高水準の農法で行われています。

醸造

『ブリュット・レゼルヴ NV』は平均8年もののヴァン・ド・レゼルヴが40%用いられており、これによりレコルトタン・マニピュランでは異例の品質の安定化を図っています。その他のキュヴェは全て単一ヴァンテージで瓶詰されます。

発酵までは全てのキュヴェがステンレスタンクで行われ、熟成にはホウロウ製のタンクが用いられていますが、熟成にステンレスタンクを使わない理由は、ワインに硬さが出て本来の美味しさが伝わらないからです。

ドサーージュにおいては、当主マルトレ氏の「シャンパーニュは泡のあるワインであり、余計な要素のない、シンプルなものでありたい」という観点に従って、最大でも8gに抑えています。

商品コード	ワイン名	容量	ヴァンテージ	税別参考上代
10200301	Champagne Brut Tradition シャンパーニュ・ブリュット・トラディション		NV	オープン価格
	【品種】シャルドネ、ピノ・ノワール、ムニエ:1/3ずつ 【ドサーージュ】6g/L 【熟成期間】15か月以上 ミネラルに支えられた果実味が澆刺としており、フレッシュ感を楽しむことができます。 アルコール度数:12.5% JAN なし			
10200102	Champagne 1er Cru Brut Réserve Demi シャンパーニュ・ブルミエ・クリュ・ブリュット・レゼルヴ・ハーフ	375ml	NV	¥2,800
10200101	Champagne 1er Cru Brut Réserve シャンパーニュ・ブルミエ・クリュ・ブリュット・レゼルヴ	750ml	NV	¥5,500
10200103	Champagne 1er Cru Brut Réserve MAG シャンパーニュ・ブルミエ・クリュ・ブリュット・レゼルヴ・マグナム	1500ml	NV	¥11,000
	【品種】シャルドネ、ピノ・ノワール、ムニエ:1/3ずつ 平均8年もののヴァン・ド・レゼルヴを40%用いています。 【ドサーージュ】8g/L アルコール度数:12.5% JAN なし			
10210109	Champagne 1er Cru Brut Blanc de Noirs シャンパーニュ・ブルミエ・クリュ・ブリュット・ブランド・ノワール		2009	¥6,800
	【品種】ピノ・ノワール60%、ムニエ40% アルコール度数:12.0% JAN なし			