

Champagne de la Renaissance(RM à Oger)

シャンパーニュ・ド・ラ・ルネサンス (オジェ)

詳細・歴史

コート・デ・ブランのオジェ村に本拠を置く生産者です。1974年に設立されましたが、当初より優良な畑をオジェ村に所有していたため、『メゾン・クリュグ』に多くのブドウを提供していました。現在は契約を解除し、自社元詰めに切り替えています。『メゾン・クリュグ』は契約時も更新時も必ず畑を厳しく視察し、基準に満たない場合はその場で解除することで有名ですが、こちらの畑では毎年契約延長を懇願されたほど、テロワール、栽培共に非常に秀逸です。現在は当主のネリー・ドント女史とその息子ミッシェル・ドント氏により運営されています。



畑

自社畑: 合計9ha:【シャルドネ】オジェ村を中心に100%特級
:【ピノ・ノワール】【ピノ・ムニエ】アイ村に100%特級

畑管理: 減農薬農法

『メゾン・クリュグ』が毎年買っていたほど立地に恵まれており、畑作業が非常に丁寧で、ミレジメ用の区画は平均樹齢が60年で、毎年秀逸なブドウが育まれています。現在は、『サロン』、『ドゥラモット』、『ローラン・ペリエ』、『ボランジェ』、『G.H.マム』、『ペリエ・ジュエ』そして『ヴーヴ・クリコ』と大手メゾンからの引き合いを受けており、毎年全収穫量の約60%を販売しています。



醸造

【収穫】収穫期に入ると数日間に渡り夜間にブドウを無作為に摘み、果粒を種まで味見し、畑ごとにおおよその収穫日を決めます。

【醸造】グラヴィティー・システムを用いたステンレスタンクの設備を用い、区画ごとに分けて醸造・熟成されています。

シャルドネはマロラクティック発酵を行います。今後新しくマロラクティック発酵を行わず熟成期間を長くキュヴェを造ることを視野に入れ研究を重ねています。

【熟成】全てのキュヴェは瓶詰め後、少なくともカーヴで3~4年間の瓶熟成を経て出荷されます。

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

10910103 Champagne Grand Cru Brut Cuvée Fleuron

シャンパーニュ・グラン・クリュ・ブリュット・キュヴェ・フルロン(2018)

NV

¥6,500



【品種】シャルドネ100% 【アッサンブラージュ】2012年のヴァンドレゼルヴと、2013年の収穫分

【畑立地】オジェ村の丘の中腹 【畑格付け】グランクリュのみ

【ドサージュ】3.5g/L

きめの細かい泡が果実味とミネラルとともに連続して立ち上り、大変表現力の豊かなワインです。ラベルのエッチング・デザインは葡萄の枝と葉をモチーフにしたもので、当主ミッシェル氏のお気に入りです。

アルコール度数: 12.0%

JAN なし

10920108 Champagne Grand Cru Brut Millésime

シャンパーニュ・グラン・クリュ・ブリュット・ミレジム

2008

¥10,000



【品種】シャルドネ100% 【産地】オジェ村 【樹齢】約65年 【畑】単一区画

【ドサージュ】2.5g/L 【瓶熟成】4年以上

蜂蜜やドライフルーツ、白い花の芳醇なアロマを楽しめます。

アルコール度数: 12.0%

JAN なし