

Bliard-Moriset (RM au Mesnil-sur-Oger)

ブリアール・モリゼ (メニル・シュール・オジェ)



詳細・歴史

1900年頃にジョルジュ・モリゼ氏がメニル・シュール・オジェに創業して以来、6代に渡り続いている家族経営のレコルトアン・マニピュラン(RM)で、現在の当主はジャン・ルー・ブリアール氏です。
創業の地であるメニル・シュール・オジェに熱意を傾けながら、長く受け継がれてきた伝統を守り、実直なシャンパーニュを造り続けています。自社畑は6hですが、自社詰めするのはグラン・クリュのメニル・シュール・オジェの3hの畑のみで、他の村のブドウは全て大手メゾンに売却しています。当主ジャン・ルーの姪、オレリー・ブリアール女史も栽培や醸造に携わっており、若き次世代にもしっかりと伝統は引き継がれています。

畑

【自社畑】①メニル・シュール・オジェ村に5か所:3ha
街なかの斜面上部にあり「クロ・デュ・メニル」に至近。
他に斜面の中腹と下部にありバラエティに富みます。
②オジェ、アヴィーズ:3ha
【栽培】リュットレゾネ/減農薬農法



醸造

収穫後のブドウは空気圧プレス機を用いて優しくプレスされ、フリーランジュースのみを使用します。
醸造には温度制御可能なステンスタックを用いて、メニル・シュール・オジェの特徴であるシャープさを最大限に生かし、ブドウ本来の持つ美しい酸を大切にクリアなワイン造りを目指しています。ヴァン・ド・レゼルヴはソレラ式に保存されたものを使用しており、品質の安定化へ配慮しています。



商品コード	商品名	VT	参考上代 (税抜)
11001101	Champagne Brut Grand Cru シャンパーニュ・ブリュット・グラン・クリュ	NV	¥6,200



【品種】 シャルドネ100%
【産地】 ル・メニル・シュール・オジェ(グラン・クリュ)
【土壌】 白亜質石灰
【平均樹齢】 39年
【ヴァン・ド・レゼルヴ】 40%
【熟成】 24ヶ月間以上(シュール・リー)
【ドザーージュ】 9g/L
【アルコール度数】 12.8%

JAN なし

商品コード	商品名	VT	参考上代 (税抜)
11030111	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	2011	¥9,500
11030112	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	2012	¥9,500



【品種】 シャルドネ100%
【産地】 ル・メニル・シュール・オジェ(グラン・クリュ)
【土壌】 白亜質石灰
【平均樹齢】 41年
【区画】 ≪2011≫Carelles70%+Vaucherot30% ≪2012≫Flavigny40%+Auges40%+Carelles20%
【認証】 HVE(環境価値重視)
【醸造】 ステンレスタンク
【熟成】 ≪2011≫10年以上 ≪2012≫9年以上
【認証】 HVE(環境価値重視)
【ドサージュ】 7g/L
【アルコール度数】 12%

JAN なし

11000101	Champagne Grand Cru Brut Nature シャンパーニュ・グラン・クリュ・ブリュット・ナチュラル	NV	¥7,000
----------	--	----	--------



【品種】 シャルドネ100%
【産地】 ル・メニル・シュール・オジェ(グラン・クリュ)
【土壌】 白亜質石灰
【平均樹齢】 41年
【ヴァン・ド・レゼルヴ】 50%
【熟成】 24か月間以上 **【ドサージュ】** 0g/L
【テイステイングノート】
 ≪外観≫ 強烈なゴールド、繊細で澁漙とした泡立ち
 ≪香り≫ シトラス
 ≪味わい≫ 生き生きとしたレモン、長い余韻
【アルコール度数】 12.5%

JAN なし