

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

メニル・シュール・オジェに6代続くドメヌで、現在はジャン・ルー・ブリアール氏によって受け継がれています。所有畑は6hですが、グラン・クリュのメニル・シュール・オジェの3hの畑のみを自社詰めし、他の村のブドウは全て大手メゾンに売っていることから、メニル・シュール・オジェへのこだわりが切に感じられます。現在は姪っ子のオレリー・ブリアールも栽培や醸造に携わっており、伝統は引き継がれています。



畑

メニル・シュール・オジェ村に3ha、オジェ、アヴィーズに3haを所有し、減農薬農法で畑を管理しています。メニル・シュール・オジェの畑は5か所にあり、街中の斜面上部(クロデメニルの近く)から斜面中腹、下部と様々なニュアンスを持つ畑を所有しています。

醸造

醸造と熟成においてはステンレスタンクと鋼鉄のタンクを用い、クリアなワインを目指しています。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生かすため、酸味を大切に、酸化をさせないために最大限の力が注がれています。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、品質の安定化への配慮もなされています。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
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	¥5,000



メニル・シュール・オジェのシャルドネのみ100%使用、ドザージュをせず仕上げました。ヴァン・ド・レゼルヴは60%。澱とともに少なくとも36か月熟成してから出荷されます。ブランド・ブラン好きにはたまらない、洗練とした柑橘の風味と、長い余韻を味わえます。アルコール度数: 12.0%