

# Frédéric Maletrez (RM à Chamery)

## フレデリック・マルトレ (シャムリー)

### 詳細・歴史

モンターニュ・ド・ランス地区、シャムリー村(プルミエクリュ90%)の家族経営のレコルタン・マニピュラン(RM)で、非常に実直な造りで、優れたコストパフォーマンスのシャンパーニュを生み出しています。所有する12haの畑のうち半分の6ha分のみを自社詰めし、残りは大手メゾンへ提供していますが、これは資金効率のためではなく、自分たちの情熱を傾けて高品質なシャンパーニュ造りをするために行っています。

ご存知の通りシャンパーニュ地方は世界最大規模のワイン・マーケットのひとつですが、当主のマルトレ氏は、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には、生産者自らがより良いものを造りたいという確固たる強い信念を持ち、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。彼は「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。このような我々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、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おり、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いています。

### 醸造

【発酵】全キュヴェ、ステンレスタンク使用

【熟成】ワインに硬さが出てしまうことを避けるためステンレスタンクは使用せずホウロウ製タンクを用い、果実本来の魅力を最大限に表現しています。

【ドザージュ】メゾンの哲学である「シャンパーニュにはワインの要素の他に既に泡があるので、余分な要素のないシンプルな旨味を追求する」というワイン造りに沿い、最大でも8g/Lに抑えています。



商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	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	750ml	NV	オープン価格
	【品種】シャルドネ 1/3、ピノ・ノワール 1/3、ムニエ 1/3 【瓶内熟成】16か月間以上 【ドザージュ】6g/L 【テイスティングノート】ミネラルに支えられた果実味が澆冽としており、フレッシュ感を存分に楽しめます。 【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・プルミエ・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・プルミエ・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・プルミエ・クリュ・ブリュット・レゼルヴ・マグナム	1500ml	NV	¥11,000
	【キュヴェ】レコルタン・マニピュランでは異例ともいえる平均熟成年数8年になるヴァンド・レゼルヴを40%以上用いており、安定した非常に高いクオリティを放つキュヴェです。 【品種】シャルドネ 1/3、ピノ・ノワール 1/3、ムニエ 1/3 【瓶内熟成】36か月間 【ドザージュ】8g/L 【アルコール度数】12.5% JAN なし			
10210113	Champagne 1er Cru Brut Blanc de Noirs シャンパーニュ・プルミエ・クリュ・ブリュット・ブラン・ド・ノワール	750ml	2013	¥7,300
	【品種】ピノ・ノワール 100% 【デゴルジュマン】2019年4月4日 【ドザージュ】8g/L 【アルコール度数】12.5% JAN なし			