

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（ブルミエクリュ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12 h a の畑のうち半分の6ha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。



「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」

《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、ステンレスタック使用

【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ックは使用せず
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。

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
10200102	Champagne 1er Cru Brut Réserve 1/2 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	¥4,200
10200111	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	¥7,800



【キュヴェ】レコルタン・マニピュランでは異例ともいえるヴァン・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ーを放つキュヴェです。
【品種】シャルドネ 36%、ピノ・ノワール32%、ムニエ32%
【ドザージュ】6.0g/L
【ベースワイン】2012（4,5%）、2016（7%）、2017（4,5%）、2018（30%）、2019年（48%）。
6%のピノ・ノワールのソラシステムによるリザーヴ・ワイン＝継ぎ足し方式
【瓶内熟成】28か月間以上
【アルコール度数】12.5%

JAN なし