

# 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》

シャンパーニュ地方におけるシャルドネの銘醸地 Côte des Blancs/コート・デ・ブランのグラン・クリュ Oger/オジェ村に本拠を置く家族経営の造り手です。

設立は1974年で、当初よりオジェ村を中心とした、テロワールに非常に恵まれた優良な畑を所有していたため、かの『メゾン・クリュグ』に多くのブドウを提供していました。『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、当メソンの畑では毎年契約延長を懇願されたほどで、今でも丹念な栽培と品質が非常に高く評価されています。

2015年からは前当主のネリー・ドント女史の息子、ミッシェル・ベルナル氏が運営を引き継ぎ、自然をこよなく愛する彼らしく、ダイナミズムと正確さ、繊細さを活かしながら、情熱溢れるシャンパーニュ造りに取り組んでいます。



### 《畑》

いずれも非常に恵まれたテロワールで、ミレジム用の区画は平均樹齢が70年と高く、毎年非常に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います。

【自社畑総面積】8.6 h a

【所在】Oger/オジェ村、Mesnil-sur-Oger/メニル・シュール・オジェ村、Avize/アヴィーズ村、Chouilly/シュイイ村、Ay/アイ村、Saudoy/ソドワ村

【品種】①シャルドネ：オジェ村中心（100%特級）

②ピノ・ノワール：アイ村（100%特級）

③ムニエ：アイ村（100%特級）

【畑管理】減農薬農法



### 《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（重力）・システムによる果汁に負荷をかけないステンレスタンクを用いて、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が、今後はマロラクティック発酵を行わず熟成期間を長した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、長いものでは10年以上寝かせられます。



商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
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	750ml	NV	¥11,000



【キュヴェ】グラン・クリュ「オジェ村」のシャルドネのみを用い、キュヴェ名「フルロン=フラッグ・シップ」とおりメソンの旗艦となるブラン・ド・ブラン。2つのヴィンテージのブレンドから造られ、初登場は1985年。エレガントにエッチングされているデザインはブドウの枝と葉をモチーフにしています。

【品種】シャルドネ100% 「ブラン・ド・ブラン」

【産地】オジェ村のグラン・クリュ100%

【畑立地】水はけと日当たりのよい丘の中腹

【ドサージュ】7.2g/L

【アルコール度数】12.0%

JAN なし