

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生産者です。設立は1974年で、当初よりオジェ村の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、こちらの畑では毎年契約延長を懇願されたほど、テロワールに恵まれ、丹念な栽培が非常に評価されています。現在は当主のネリー・ドント女史とその息子ミッシェル・ドント氏により運営されています。



畑

【自社畑総面積】9ha

【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

かの『メゾン・クリュグ』が毎年買っていたほどテロワールに恵まれており、職人らによる非常に丁寧な畑作業が高く評価されています。また、ミレジム用の区画は平均樹齢が60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』、『ドウラモット』、『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おり、毎年全収穫量の約60%を販売しています。



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。今後はマロラクティック発酵を行わず熟成期間を長く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年以上寝かせれます。



商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

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

NV

¥6,500



【ボトルデザイン】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

【アッサンブラージュ】2013年のヴァンドレゼルヴと、2014年の収穫分

【ドサージュ】7.2g/L

【テイステイングノート】きめの細かい泡が果実味とミネラルとともに連続して立ち上り、非常に表現力が豊かなため、シャルドネ単一のキュヴェとは思えない程リッチな味わいのブランド・ブランです。

【アルコール度数】12.0%

JAN なし

10920107

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

2007

¥10,000



【キュヴェ】Côte des Blancs / コート・デ・ブランの魅力的なミネラル感を、最高のレベルで表現できるほどに例外的に秀逸だった年のみリリースされる、メゾン懇親のミレジム・キュヴェです。

【品種】シャルドネ100%

【産地】オジェ村のグラン・クリュ100% 【樹齢】約65年 【畑】単一区画

【ドサージュ】4.2g/L

【瓶熟成】13年(デゴルジュマン:2020年1月)

【テイステイングノート】フレッシュさとフィネス溢れるアロマが印象的で、上質なミネラルや干し草のニュアンスやナッツやドライフルーツの風味を存分に楽しめます。

【アルコール度数】12.0%

JAN なし



10920109

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

2009

¥10,000



【キュヴェ】Côte des Blancs / コート・デ・ブランの魅力的なミネラル感を、最高のレベルで表現できるほどに例外的に秀逸だった年のみリリースされる、メゾン懇親のミレジム・キュヴェです。

【品種】シャルドネ100%

【産地】オジェ村のグラン・クリュ100% 【樹齢】約65年 【畑】単一区画

【ドサージュ】4.2g/L

【瓶熟成】10年(デゴルジュマン:2020年1月)

【テイステイングノート】力強いアロマにはロースト香やドライフルーツ、様々な花、柑橘類などが感じられ非常に豊かで、弾けるように鮮やかな果実味を纏った酸味がしなやかに口中に広がり、蜂蜜やナッツなどの風味に姿を変えながら、コート・デ・ブランの典型的な美しいミネラル感際立つ余韻へと続きます。

【アルコール度数】12.0%

JAN なし