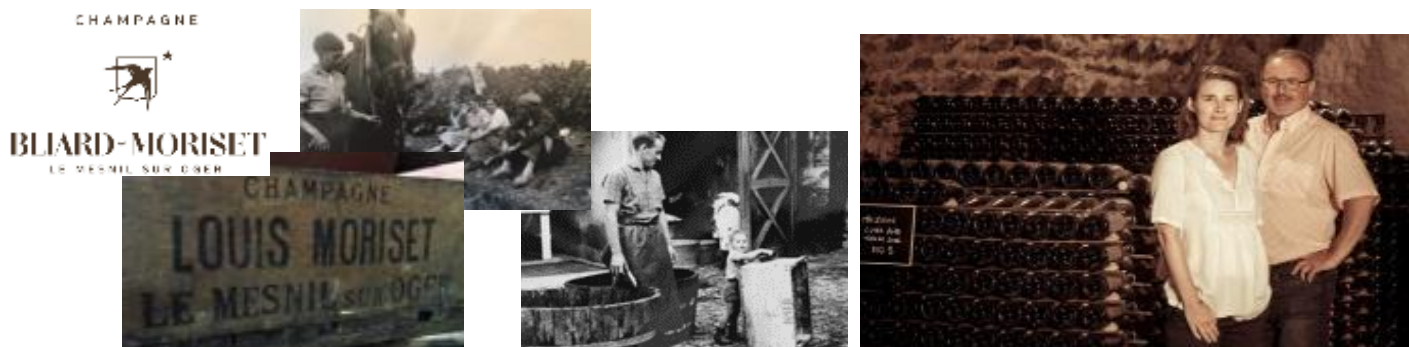


Bliard-Moriset (RM au Mesnil-sur-Oger)

ブリアール・モリゼ (メニル・シュール・オジェ)



《詳細・歴史》

1900年頃にジョルジュ・モリゼ氏がメニル・シュール・オジェに創業して以来、6代に渡り続いている家族経営のレコルタン・マニピュラン (RM) で、現在の当主はジャン・ルー・ブリアール氏です。

創業の地であるメニル・シュール・オジェに熱意を傾けながら、長く受け継がれてきた伝統を守り、実直なシャンパーニュを造り続けています。自社畑は6hですが、自社詰めするのはグラン・クリュのメニル・シュール・オジェの3hの畑のみで、他の村のブドウは全て大手メゾンに売却しています。当主ジャン・ルーの姪、オレリー・ブリアール女史も栽培や醸造に携わっており、若き次世代にもしっかりと伝統は引き継がれています。

《畑》

- 【自社畑】①メニル・シュール・オジェ村に5か所：3ha
街なかの斜面上部にあり「クロ・デュ・メニル」に至近。
他に斜面の中腹と下部にありバラエティに富みます。
②オジェ、アヴィーズ：3ha

【栽培】リュットレゾネ／減農薬農法



《醸造》

収穫後のブドウは空気圧プレス機を用いて優しくプレスされ、フリーランジュースのみを使用します。

醸造には温度制御可能なステンスタックを用いて、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に生かし、ブドウ本来の持つ美しい酸を大切にクリアなワイン造りを目指しています。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ており、品質の安定化へ配慮しています。



商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
11001101	Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru シャンパーニュ・ブリュット・ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ	750ml	NV	¥7,000



【キュヴェ】グラン・クリュ：ル・メニル・シュール・オジェ村のシャルドネのみを用いたブラン・ド・ブラン／Blanc de Blancs

【品種】シャルドネ100%

【産地】ル・メニル・シュール・オジェ (グラン・クリュ) の13区画のブレンド

【土壌】白亜質石灰 【平均樹齢】42年 【ヴァン・ド・レゼルヴ】54%

【熟成】シュールリーにて22カ月間 【ドザージュ】9g/L

【テイステイングノート】外観は美しく淡い黄金に輝き、持続性のある細かな泡が連続して立ち上ります。

表情豊かなアロマが特徴的で、バターとプリオッシュの香りが豊かで、たっぷりと柑橘系のニュアンスが広がります。ブラン・ド・ブラン好きにはたまらない、澆刺とした酸味とミネラル感のアタックがありながら、レモンの砂糖漬けや熟した柑橘類、パン・ド・ミの風味が存分に感じられ、そのバランスが素晴らしく非常に長く妖艶な余韻を楽しめます。

【アルコール度数】12.5%

JAN なし