

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)

CHAMPAGNE



BLIARD-MORISSET
LE MESNIL SUR OGER



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、6代にわたって続いているドメーヌで、現在の当主はジャン・ルー・ブリアール氏です。長く受け継がれてきた伝統を守り、創業の地、メニル・シュール・オジェに熱意を傾けた、実直な家族経営のメゾンです。所有畑は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。現在は姪っ子のオレリー・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4000kgの空気圧プレス機にて優しくプレスされ、フリーランジュースのみ使用されます。醸造には温度制御可能なステンレスタンクが用いられ、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、酸化させず酸味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、品質の安定化への配慮もなされています。



商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

11001101

Champagne Brut Grand Cru

シャンパーニュ・ブリュット・グラン・クリュ

NV

¥5,200



【品種】シャルドネ100% Blanc de Blanc
【産地】ル・メニル・シュール・オジェのグラン・クリュのみ 【土壌】石灰質 【平均樹齢】39年
【ヴァン・ド・レゼルヴ】40% 【熟成】シュールリーにて少なくとも24か月間 【ドサージュ】9g/L
【外観】美しく黄金に輝き、細かな泡が連続して立ち上ります。
【アロマ】バターとプリオッシュの香りが豊かで、たつぷりと柑橘系のアロマが広がります。
【味わい】ブラン・ド・ブラン好きにはたまらない、潑刺とした酸味とミネラル感がありながら、熟した柑橘類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

11030109

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

¥7,500



【品種】シャルドネ100% Blanc de Blanc
【産地】ル・メニル・シュール・オジェのグラン・クリュ 【区画】「エール・ド・ロン」という秀逸な単一区画
【土壌】白亜質石灰岩 【平均樹齢】41年
【仕立て】タイユ・シャブリ (シャンパーニュ地方のシャルドネに用いられる手法で熟練した技術を要します。)
【収穫】手摘み
【醸造】鋼鉄製のタンクを用いて、温度管理をせず発酵 【マロラクティック発酵】あり
【瓶詰】2010年2月 【瓶熟成】リリースまで最低10年以上
【デゴルジュマン】リリースの3か月前。2020年1月 【ドサージュ】7g/L
【外観】色は鮮やかに輝くゴールドで、繊細で連続した煌めく泡が立ち上ります。
【アロマ】蜂蜜とプリオッシュとシロップ漬けの柑橘類の華やかな香りにたちまち魅了されます。
【味わい】アタックにたつぷりとしたトースト香とほのかなレザーのアロマが鼻腔を抜け、バランスが良く格調高い味わいは、熟した柑橘類の皮のニュアンスと共に長い余韻へと続きます。
【生産量】わずかに200本ほど
【アルコール度数】12.5%

JAN なし