

M・Marcoult (Barbonne-Fayel)

M・マルクール (バルボンヌ=ファイエル)

《詳細・歴史》

「優れたシャンパーニュとは、まず優れたワインでなければならない。」をモットーにシャンパーニュ・M・マルクールは1967年よりこの土地を愛し、今に続いています。メゾンを運営するフロランスとジュリアンは、バランスと緊張感こそが最高のワインが持つものという考えで、はっきりとした特徴があり、手がかけられ、愛情を注がれたシャンパーニュを造っています。

彼らは日常生活からシャンパーニュ造りにまで「質」を求める人。シャンパーニュという土地を愛し、最大限の地産地消を好みます。ジュリアンはマルクール家の3代目。フロランスはホテル・レストラン学校で学んだ生粋のシャンブノワーズで、ワインと料理に精通。そんな二人の造る本格的な愛好家のためのシャンパーニュを是非お楽しみください。

ブドウ栽培においては、フランス農務省認定HVE農法の認証を受け、自家発電の再生可能エネルギーを用い、野草を守り、除草作業の際は飼っている山羊や家畜を使い、有機栽培を取り入れるなど環境に配慮をしています。

メゾンで使う樽は5Km程度しか離れていないトラコンヌの森のオークやアカシアの木を使用。樽は2007年にMOF (フランス最高職人) の資格を取った職人に作らせています。



《畑》

メゾンがあるのは有名なコート・デ・ブランの南部にあるセザンヌ地区。マルクールのシャンパーニュの香りの複雑さはここに由来します。ミネラリーで非常に精密なキャラクターはチョークの土壌のシャルドネから。力強い酒質は石灰の石のゴロゴロとした土壌のピノ・ノワールから。

《醸造》

醸造と熟成方法は伝統的な面と、独創的な面を持っています。

ジュリアンが行うのは伝統的手法。醸造はステンレス・タンクだけでなく、木の発酵槽も使い、熟成用の樽も小樽や中樽から5000 Lの大樽まで使います。樽による熟成はシャンパーニュに複雑味をもたらしますが、特にアカシアの樽は花の香りや柔らかなテクスチャーを与えて、ピノ・ノワールの強さを上手に和らげます。

一方で独創的な醸造方法はフロランスが行います。220 Lと50 Lのガラス製の容器を用いて、料理をする感覚で中の色合いを見ながら、香りを嗅ぎながら、女性的な感覚で進めていきます。ガラスの容器で造られるロットは、ピュアで自然で、ブドウの新鮮さを見事に表現しています。何よりもガラス容器自体は非常に清潔な素材ということも利点です。

最終的に両者はブレンドされ、各キュヴェが造り出されます。



商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
11801010	Champagne Hestia Extra Brut シャンパーニュ・エスティア・エクストラ・ブリュット	750ml	NV	¥8,500



【キュヴェ】しっかりしたボディと豊かな果実を持ったワインのブレンド・キュヴェ。

【品種】シャルドネ 60%、ピノ・ノワール 40%

【クリュ】Barbonne-Fayel 100% 【リザーヴ・ワイン比率】50%

【発酵】ステンレス・タンク 100% 【マロラクティック発酵】全ロット

【ドザージュ】5g/L 【熟成期間】最低36か月間

【デゴルジュマン】2024年1月31日

【味わい】温かみがあり、良く熟し、豊かで奥行きのある味わい。

溶かしたモンドールチーズとの相性抜群のシャンパーニュ。

【アルコール度数】12.0%

JAN なし

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
11811010	Champagne Heritage Brut Blanc de Blancs シャンパーニュ・エリタージュ・ブラン・ド・ブラン	750ml	NV	¥9,000



【キュヴェ】大変にエレガントで、ブラン・ド・ブランの鏡のようなキュヴェ。
【品種】シャルドネ100%
【クリュ】Barbonne-Fayel 80%、Val-de-Vière 20%
【リザーヴ・ワイン比率】50% 【発酵】ステンレス・タンク 100%
【ドザージュ】7g/L 【熟成期間】最低48カ月間
【デゴルジュマン】2024年1月31日
【味わい】食前酒としても、焼きホタテやエビなどと相性が良いシャンパーニュ。
【アルコール度数】12.0%

JAN なし

11821010	Champagne Oree Brut Nature シャンパーニュ・オレ・ブリュット・ナチュラル	750ml	NV	¥11,000
----------	--	-------	----	---------



【キュヴェ】柑橘系の香りで、フレッシュで透明感のあるワインのブレンド・キュヴェ。
【品種】シャルドネ 80%、ピノ・ノワール 20%
【クリュ】Barbonne-Fayel 100% 【リザーヴ・ワイン比率】50%
【発酵】ステンレス・タンク 100% 【マロラクティック発酵】一部ロット
【ドザージュ】3g/L 【熟成期間】最低30カ月間
【デゴルジュマン】2024年1月31日
【味わい】強い個性がありながら、軽やかで、滑らか。
甲殻類や夏の食事に相性抜群のシャンパーニュ。
【アルコール度数】12.0%

JAN なし

11831010	Champagne Bonnots Extra Brut Rose シャンパーニュ・ボンノ・エクストラ・ブリュット・ロゼ	750ml	NV	¥13,500
----------	---	-------	----	---------



【キュヴェ】樽発酵と樽熟成のエクストラ・ブリュット。
丹精に造りこまれた鮮烈で力強い果実で、味の定まった区画セレクションのキュヴェ。
【品種】ピノ・ノワール 100%
【クリュ】Barbonne-Fayel 100% 【区画名】Les Bonnots 100%
【樹齢】60年 【リザーヴ・ワイン比率】40%
【発酵】ステンレス・タンク 100% 18～30時間のマセレーション
【マロラクティック発酵】なし 【熟成】オーク樽熟成 100%
【ドザージュ】5g/L 【熟成期間】最低36カ月間
【ルミアージュ】手作業 【デゴルジュマン】2024年1月31日
【味わい】パッタ・ネグラや鹿肉、チョコレートケーキなど幅広い料理に好相性の食事用のシャンパーニュ。
【アルコール度数】12.0%

JAN なし