

Anthony Betouzet (Dormans)

アントニー ベトゥーゼ (ドルマン)

シャンパーニュ・アントニー・ベトゥーゼは代々続く家族経営で、家族の伝統がもたらしたノウハウによって今日まで続いています。現当主のアントニーは両親からシャンパーニュの畑仕事を長い間直接学び、ヴァレ・ド・ラ・マルヌの美しい畑を愛し、自然環境に配慮したブドウ栽培を行っています。造られるシャンパーニュは美味しく、美しい製品のすべてに共通した独創性にあふれていて、バランスの良いブレンドによるシャンパーニュからミレジメ、そして時にアーティストとコラボによるレアな限定キュヴェなどを生みだしています。

«メゾンのノウハウ»

メゾンにはヴァレ・ド・ラ・マルヌの中央部に位置するドルマンズ村にあり、自社畑はヴァッシュー、ヴァッシー、シャヴネイ、ドルマンズ、ヴェルネイユ、クーシュレイなどの粘土と砂の土壌のテロワールに広がっています。栽培品種はピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネの3品種で、ブレンドによる味の多様性を生み出すことができます。

最近ではフランス農務省認定の持続可能な減農薬農法のHVEの最高レベルのレベル3を取得。殺虫剤など使用をやめ、化学製品の使用を抑えるなど、環境に配慮した栽培を行っています。収穫は伝統的な手作業。収穫ブドウを厳しく選果をし、主に温度管理のできる小型のステンレスタンクを用いて発酵。ミレジメは5年以上の瓶内熟成を行って、ルミュアージュはすべて手作業というこだわりを持っています。



商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
11901010	Champagne Terre De Gres Extra Brut シャンパーニュ・テル・ド・グレ・エクストラ・ブリュット	750ml	NV	¥8,500



【品種】ムニエ 55%、ピノ・ノワール 45%
【畑と土壌】ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区の中心部、粘土と砂の混じった土壌
【農法】HVEレベル3 【ブドウの仕立て】コルドン仕立て
【収穫とプレス】手収穫で4000kgのプレス機械を用いる 【清澄】低温で12時間
【発酵】ステンレスタンク 93%、小樽 7%で発酵。マロラクティック発酵も行う。
【デゴルジュマン】2023年8月 【ドザージュ】6g/L (エクストラ・ブリュット)
【特徴】メゾンを代表するキュヴェで、ブラン・ド・ノワール。ベースヴィンテージは2020年。フレッシュでデリケート。
【アルコール度数】12.0%

JAN なし

11911010	Champagne Air Inattendu Brut Nature シャンパーニュ・エール・イナタンデュ・ブリュット・ナチュール	750ml	NV	¥10,000
----------	---	-------	----	---------



【品種】ムニエ 53%、ピノ・ノワール 47%
【畑と土壌】ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区の中心部、粘土と砂の混じった土壌
【農法】HVEレベル3 【ブドウの仕立て】コルドン仕立て
【収穫とプレス】手収穫で4000kgのプレス機械を用いる 【清澄】低温で12時間
【発酵】100%ステンレスタンクで発酵。マロラクティック発酵も行う。
【デゴルジュマン】2023年1月 【ドザージュ】2g/L (ドザージュなしのナチュール)
【特徴】メゾンの限定キュヴェで、生産本数は約3400本。
アルコール発酵後にワインをブレンドする方式ではなく、収穫ブドウのプレスが終わったジュースの段階でブレンド。
ブラン・ド・ノワール。ベースヴィンテージは2021年。
【アルコール度数】12.0%

JAN なし