Coteaux du Petit Morin

Champagne Hubert Noiret

＜シャンパーニュ・ユベール・ノワレ＞

＜ドメーヌ創立＞

ドメーヌはコート・デ・ブランとコート・ド・セザンヌの間に位置するコトー・デュ・プティ・モラン地区のVillevenard / ヴィルヴナール村に本拠をを構える。ユベール家の歴史は、ヴィルヴナール村から北東へ5kmほど離れたエトージュ村でクエンタン・ユベール氏がブドウ栽培を行なっていた18世紀中頃にまで遡る。以来、8世代に渡ってブドウ栽培に携わってきた家系。6代目のレイモン氏が初めて瓶詰めされたシャンパーニュの販売を行い、その息子である7代目ジャン・ピエール氏が新たな技術を模索し続けた。

一方、ノワレ家も同様に3世代に渡ってブドウ栽培を行ってきた家系。2003年にジャン・ピエール氏の娘Natalie Hubert / ナタリー・ユベール氏とJean-Michel Noiret / ジャン・ミシェル・ノワレ氏が結婚し、Champagne Hubert Noiretを創設。現在に至る。

＜ドメーヌの哲学＞

現代の主流である化学薬品を使用した栽培方法は、その簡便さから大規模に行なわれ、環境と多様性に打撃を与えることとなった。このことからドメーヌでは化学的な薬品を使用した栽培は人間または植物の生命に限界をもたらしてしまうものだと理解するに至った。大量の化学薬品の使用はそれに対する抵抗行動を促し、その結果2011年からドメーヌの全ての区画でビオディナミ農法を採用し、生命や環境のバランスを取り戻すようにしている。自然由来の素材を用い、それらでさえ病害に対しても最小限度の使用に留め、哲学を尊重する栽培である。土壌の持つ力をブドウへと開花させ、その土壌が持つミネラルをワインの中で表現させるノウハウ。ドメーヌが送り出すボトルのなかにそれが結実している。 Cuvée les 3 Symboles・・・このキュヴェにこそ、時の刻むリズムのその過程が表現されている。

Brut

【セパージュ】ピノ・ムニエ56% ピノノワール32% シャルドネ12%（いずれもCôte de Villevenard の畑から）

【収穫年】2015年

【栽培・醸造】ビオディナミ農法による栽培。自然酵母のみを使用し、ステンレスタンク内で一次醗酵と熟成。翌年の5月にティラージュを行い、約2年間の熟成を経てデゴルジュマン。さらに、6か月の瓶熟成を得てからリリース。ドサージュ5g/L。

【コメント】輝くような黄色を感じる、宝飾品のような金色。フレッシュさを感じる、やや控えめな香り。黄桃、ニワトコの実、フレッシュなリンゴのコンポートに続いて、ミラベル、熟した南国系フルーツの香り。アーモンド、ハチミツ、バターのニュアンス。スイカズラや白い花といった、春を思わせる香りのフィニッシュ。

Brut Rosé

【セパージュ】ピノムニエ43% ピノノワール37% シャルドネ20%（いずれもCôte de Villevenard の畑から）

【収穫年】2015年

【栽培・醸造】ビオディナミ農法による栽培。自然酵母のみを使用し、ステンレスタンクでアルコール発酵・熟成。翌年の5月にティラージュを行い、約2年の熟成を経てデゴルジュマン。デゴルジュマン後さらに、6か月の瓶熟成を得てからリリース。セミマセラシオンカルボニックによる赤ワインを19.8%アッサンブラージュ。ドサージュ5g/L。

【コメント】グラスに沿って銅色を感じる、輝くようなルビー色。生き生きとして長く続く泡立ち。食欲をそそるようなチェリーの豊かな香りに続き、メンソールのような涼やかさを感じる香り。コショウやリコリスといったスパイス、そして燻したような香りも。美食向けのフレッシュなワイン。

Brut Raisonnance « Blanc de Noirs »

【セパージュ】ピノムニエ95% ピノノワール5%（Villenevenardに隣接したBaye村にあるVinges de Toris Coteaux の区画から）

【収穫年】2015

【醸造】ビオディナミ農法による栽培。自然酵母のみを使用し、ステンレスタンクでアルコール発酵・熟成。翌年の5月にティラージュを行い、約2年の熟成を経てデゴルジュマン。デゴルジュマン後さらに、6か月の瓶熟成を得てからリリース。ドサージュ5g/L。

【コメント】ピノムニエの果実味、ピノノワールの豊かさと余韻を併せ持つシャンパーニュ。控えめなドサージュにより、ワインの持つアロマを最大限に楽しめる1本

Cuvée 3 Symboles

【セパージュ】シャルドネ 100%

【収穫年】2012年

【区画】Les Bacons (Villevenard)

【斜面】南向き

【植樹年】1969年、1984年

【土壌】表土：黒い火打ち石が見られる粘土質石灰土壌、底土：白亜質

【栽培・醸造】ビオディナミ農法による栽培。手摘みで収穫後、伝統的な方法で圧搾。300Lの樽で澱とともに10～12ヶ月の熟成。ドサージュ5g/L。

【デゴルジュマン】2016年11月15日

【生産量】1750本

【特徴】ドメーヌの哲学を体現する1本。シャルドネの持つ繊細さとフレッシュさとともに、絶妙で心地よい樽の風味を感じられる。

輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0012東京都渋谷区広尾5－23－5第一長谷部ビル5F

TEL：03-6450-3687 FAX：03-6450-3688Email：info@vin-x.jp