

Champagne Renoir

<シャンパーニュ・ルノワール>



モンターニュ・ド・ランスの中央部に位置する Verzy/ヴェルジー村に本拠を置く、4 世代続くドメーヌ。ヴェルジー村のグランクリュの畑を中心に約 5.5ha を耕作中。現当主は父親の Vincent/ヴァンサン氏から引き継いだ Adrien Renoir/アドリアン・ルノワール氏。

土壌は中生代白亜紀後期カンパニア階の白亜質（チョーク質）石灰岩土壌を中心にした底土に、新生代始新世バートニアン石灰質土壌や泥灰土、新生代始新世アリアポニアン石灰質土壌などが表土に堆積したもので、シャンパーニュには比較的少ないシレックスの土壌が露出している所も。60%にピノワール、残りの 40%にシャルドネを栽培して

いる。2017 年からはビオロディナミ農法へと転換しており、2020 年には ECOCERT 並びに Biodyvin 認証を取得予定。

なお、父親のヴァンサン氏はまだ現役でシャンパーニュを造っており、息子のアドリアン氏もテロワールを重視したシャンパーニュを新たにリリースしており、生産量はそれぞれ下記の通り。

Vincent Renoir: 約 2 万本

Adrien Renoir: 約 2 万本（内 5000 本が単一区画から）

親子でそれぞれ醸造法が異なっており、ヴァンサン氏は収穫されたブドウは伝統的な垂直式圧搾機でプレスされ、主にステンレスタンクで一次発酵。マロラクティック発酵を行った後、清澄せず軽くフィルターをかけティラージュ（瓶詰め）し二次発酵へ。最低でも 4 年以上という長い期間の熟成を経てリリース。一方、アドリアン氏は樽発酵・樽熟成を行っており、発酵は全て自然酵母のみ。バトナージュは必要最低限、澱引きも 1 度のみと人的な介入は最低限に。約 10 ヶ月の樽熟成を行い、無清澄・無濾過で瓶詰めし瓶内二次発酵。ヴァン・ド・レセルヴには 28hl のフールド（大樽）でそれら熟成されたものを使用している。



Champagne Vincent Renoir « 72 mois »

【品種】シャルド 50% ピノワール 50%

【区画】Verzy

【収穫年】2011 年ベース（2009-2010 年のヴァン・ド・レセルヴを 30%アッサンブラージュ）

【ティラージュ】2012 年 4 月中旬

【醸造】ステンレスタンクで一次発酵、澱とともに熟成

【熟成期間】6 年以上

【ドサージュ】3.8g/L



Champagne Vincent Renoir « Millésime 2009 »

【品種】シャルドネ 70% ピノノワール 30%
【区画】Verzy
【収穫年】2008 年
【ティラージュ】2009 年 4 月中旬
【醸造】ステンレスタンクで一次発酵、澱とともに熟成
【熟成期間】7 年以上
【ドサージュ】3.5g/L



Champagne Adrien Renoir « Le Terroir »

【品種】シャルドネ 50% ピノノワール 50%
【区画】Verzy « Grands Champs », Verzy « Montants »
【土壌】« Grands Champs » 泥土に泥灰土が混ざる土壌 « Montants » 白亜質土壌
【収穫年】2016 年ベース（大樽で熟成した 2015 年のヴァン・ド・レセルヴを 20%アッサンブラージュ）
【ティラージュ】2017 年 5 月
【醸造】80%をステンレスタンクで、20%を木樽で一次発酵、澱とともに熟成 2017 年ベースより 100%木樽にて一次発酵及び熟成
【熟成期間】2 年以上
【ドサージュ】3.3g/L
【備考】Lot 2017 より 100%樽発酵・樽熟成



Champagne Adrien Renoir Lieu-dit « Les Montants »

【品種】シャルドネ 100%
【区画】Verzy « Les Montants Haut »
【土壌】泥土に泥灰土が混る土壌
【収穫年】2015 年
【ティラージュ】2016 年 5 月
【醸造】50%ステンレスタンクで、50%木樽で一次発酵、澱とともに熟成
【熟成期間】3 年以上
【ドサージュ】3.3g/L
【備考】セクション・マサルで選抜されたシャルドネの区画。2016 では全てを樽発酵・樽熟成。



Adrien Renoir Lieu-dit « Les Epinettes »

【品種】ピノワール 100%

【区画】Verzy « Les Epinettes »

【植樹年】1973 年

【収穫年】2015 年

【ティラージュ】2016 年 5 月

【醸造】木樽で一次発酵、澱とともに熟成

【熟成期間】3 年以上

【ドサージュ】0g/L

【備考】セレクション・マサルで選抜されたピノ・ワールの区画。



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

