

Richard Cheurlin
リシャール・シュルラン



	<p>○Brut - Carte Noire ブリュット カルト・ノワール</p>		備考	
畑	<p>品種：ピノ・ノワール、シャルドネ 土壌：石灰質粘土 樹齢：1980年代</p>	<p>醸造 その年のワインはステンレスタンクに数か月、リザーヴワインは最低16か月熟成させる。リザーヴワイン比率は70%。</p>		
	<p>○Brut - Carte d'Or ブリュット カルト・ドール</p>		備考	
畑	<p>品種：ピノ・ノワール、シャルドネ 土壌：石灰質粘土 樹齢：1970年代、1980年代</p>	<p>醸造 8ヶ月ステンレスタンクで熟成。リザーヴワインは以前は10%。カルト・ノワールと統一してからは50%。</p>		
	<p>○Brut - H (assemblage traditionnel) ブリュット アッシュ</p>		備考	
畑	<p>品種：ピノ・ノワール、シャルドネ 土壌：粘土・石灰質 植樹：1971-2008</p>	<p>醸造 エポキシコーティングされた温度調節機能付きステンレスタンクで約10日間発酵・7ヶ月シュール・リー熟成</p>		
	<p>○Brut - L'Incontournable (旧 Brut - H Millesimé) ブリュット ランコントゥルナーブル</p>		備考	畑名：Derrière le Bois, Les Bondonnots
畑	<p>品種：ピノ・ノワール、シャルドネ 植樹：1974年、2011年(Derrière le Bois)、1985年(Les Bondonnots) 位置：標高256~279m/南向き(Derrière le Bois)、219~228m/北向き(Les Bondonnots) 土壌：石灰質粘土</p>	<p>醸造 ステンレスタンクで約10日間発酵 エポキシコーティングのステンレスタンクで約7ヶ月間澱上熟成</p>		
	<p>○Brut - Blanc de Blancs ブラン・ド・ブラン</p>		備考	
畑	<p>品種：シャルドネ 土壌：粘土石灰質 植樹：1985-1975</p>	<p>醸造 エポキシコーティングのステンレスタンクで発酵、7ヶ月間シュール・リー熟成</p>		
	<p>○Brut - Cuvée Jeanne ブリュット キュヴェ・ジャンヌ</p>		備考	畑：Fioles de Celles sur ource 由来：5代目リシャールの祖母への信愛と敬意を表して名付けた。
畑	<p>品種：ピノ・ノワール 植樹：1974年、1980年 位置：標高205~220m、南向き 土壌：粘土・石灰質</p>	<p>醸造 小樽(一部新樽、5年目までの古樽を使用)で12日間発酵 オーク樽(一部ドゥミ・ミュイ)で7ヶ月熟成</p>		