









1889年、ドメーヌとして創業。現在7代目のオーレリアンとその父のティエリーが、エペルネの南西シャヴォ村周辺の11haの自社畑を管理する。父ティエリーの代からピオロジック栽培に取り組み、近年はアルガスの気鋭ジュリアン・メイエなどでも経験を積んだオーレリアンが、その経験を生かしピオディナミ栽培に転換した。数多いキュヴェの中でも「レ・ヴィーニュ・ドートルフォワ」は1948~60年植樹の木のみ、「レ・ロング・ヴォワ」は1965年と70年植樹の木のみから醸造するなど、古木へのこだわりも並外れたもの。さらなる試みは、古代品種プティ・メリエ、アルバンヌの他、ピノ・グリ、ピノ・ブランにシャンパーニュの基本3品種を加え醸造する「レ・セット・セパージュ」。栽培が困難でかつ低収量の2つの古代品種の素晴らしさを、情熱と忍耐で見事に表現・開花させたこのキュヴェは、今後のシャンパーニュのさらなる可能性を鮮やかに示唆する偉大な1本とさえ言えるだろう。

|    |  | <b>◎ Brut - Ultradition</b><br>ブリュット ウルトラディション  |  | 備考   |
|---|--|---|--|--|
| 畑   | 品種：ピノ・ムニエ主体、シャルドネ、ピノ・ノワール<br>植樹：1980年代<br>位置：標高180m<br>東・北東・西・南向き            | 醸造  | バリックで保管（熟成）したリザーヴワインを毎年40%の比率でアッサンブラージュ                              |  |
|   |  | <b>◎ Extra Brut - Ultradition</b><br>エクストラ・ブリュット ウルトラディション                              |  |  |
| 畑   | 品種：ピノ・ムニエ主体、シャルドネ、ピノ・ノワール<br>植樹：1980年代<br>位置：標高180m<br>東・北東・西・南向き            | 醸造  | バリックで保管（熟成）したリザーヴワインを毎年40%の比率でアッサンブラージュ                              | ウルトラディションは彼らが所有する複数のテロワールのブレンドで、スタンダードなキュヴェであると同時に、彼らの地域のテロワールを象徴するキュヴェ。いわゆる従来のシャンパーニュの中での【伝統】ではなく、それを大きく新世代が【超えていく】という思いが込められている。     |
|  |  | <b>◎ Brut Nature - Blanc de Blancs</b><br>ブリュット・ナチュラル ブラン・ド・ブラン                         |  |  |
| 畑   | 品種：シャルドネ100%<br>植樹：1980年代<br>土壌：粘土石灰質、地中は石灰質                                 | 醸造  | バリックで保管（熟成）したリザーヴワインを毎年50%の比率でアッサンブラージュ                              | 最良の区画のシャルドネ（樹齢約35年）によるブラン・ド・ブラン。シャルドネのミネラルとピュアな味わいを特徴とするキュヴェ。  |
|  |  | <b>◎ Brut Nature - Nature de Craie - Premier Cru</b><br>ブリュット・ナチュラル ナチュラル・ド・クレ プルミエ・クリュ |  |  |
| 畑   | 品種：シャルドネ<br>植樹：1960年、1965年、1987年<br>土壌：粘土石灰質                                 | 醸造  | 228Lのバリック内で数回のパートナーージュを行ないながらアルコール発酵マロラクティック発酵を行う<br>シュールリー熟成        | コート・デ・ブランのヴェルチュ（Vertus）とヴォワブルー（Voivreux）に位置する畑のブドウから造られる。  |
|  |  | <b>◎ Extra Brut - Les Empreintes</b><br>エクストラ・ブリュット レ・ザンプラント                            |  |  |
| 畑   | 品種：ピノ・ノワール、シャルドネ（内1/3はシャルドネ・ミスカテ）<br>植樹：備考欄参照<br>位置：標高180m、東・北向き<br>土壌：備考欄参照 | 醸造  | 澱とともに6か月間バリック樽で熟成<br>この間定期的に春までパートナーージュマロラクティック発酵は行なわれない<br>過、清澄はしない | シャルドネ/Les Chemins D'Epernay: 白亜質層上に薄い粘土質の表土。斜面の下部にあり、1957年に植樹。<br>ピノ・ノワール/Les Rouges Maisons: 水分が多く肥沃なシレックス混じりの粘土質土壌。丘の中腹に位置し、1983年植樹。 |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|    | <p align="center"><b>◎ Brut Nature - Blanc de Blancs Grand Cru</b><br/>ブリュット・ナチュラル ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ</p>                                      |  | <p>最良の区画の産シャルドネ（樹齢35年）によるブラン・ド・ブラン。シャルドネのミネラルとピュアな味わいを特徴とするキュヴェ。</p>  |
| <p>煙</p> <p>品種：シャルドネ<br/>植樹：1960～1985年<br/>位置：標高180m、200～300m、東・南向き<br/>土壌：粘土石灰質。地中は石灰質</p>                                   | <p>醸造</p> <p>澱とともに6か月間熟成<br/>この間定期的に春までバトナーージュ<br/>バリックで保管（熟成）したリザーヴワインを毎年50%の比率でアサンブラージュ</p>   |  |   |
|    | <p align="center"><b>◎ Extra Brut - Blanc de Noirs - Les Longues Voyes Premier Cru</b><br/>エクストラ・ブリュット ブラン・ド・ノワール<br/>レ・ロング・ヴォワ・ブルミエ・クリュ</p>  |  | <p>Voyesとはシャンパーニュの古い方言で“みちのり”を意味する。彼らのワイナリー（シャヴォ）からは北に30 kmほど離れたシャムリー村でビオディナミで畑を栽培している、ブドウ栽培者からの買いブドウ。</p>  |
| <p>煙</p> <p>品種：ピノ・ノワール<br/>植樹：1965年、1970年<br/>土壌：粘土質壤土（地層は石灰を含む）。ライムストーンも見られる。</p>  | <p>醸造</p> <p>バリック内でアルコール発酵<br/>バリックで18か月間シュールリー熟成</p>   |  |   |
|   | <p align="center"><b>◎ Extra Brut - Les Vignes d'Autrefois</b><br/>エクストラ・ブリュット レ・ヴィーニュ・ドートルフォワ</p>  |  | <p>石英などの鉱物に富む、彼らの本拠地であるシャヴォ村の周辺の2つの村の畑のブドウを使用。表土が30cmととても薄く、その下には石灰の層が続いている。樹齢も高く、一昔前（Autrefois）の、シャヴォ村のピノ・ムニエを伝えるワイン。味わいの豊かさと繊細さを併せ持つ。</p>   |
| <p>煙</p> <p>品種：ピノ・ムニエ100%<br/>植樹：1948～1960年<br/>位置：標高180m、300m、北東・東向き<br/>土壌：粘土石灰質土壌</p>                                      | <p>醸造</p> <p>澱とともに7か月間熟成<br/>この間定期的に春までバトナーージュ<br/>マロラクティック酵解は行なわない</p>   |  |   |
|    | <p align="center"><b>◎ Extra Brut - Blanc de Noirs - Les Rouges maisons</b><br/>エクストラ・ブリュット ブラン・ド・ノワール レ・ルージュ・メゾン</p>                         |  | <p>シャヴォ村周辺の畑で、元々はレ・ザンプラントに使用されていたピノ・ノワールを単一区画・単年キュヴェとしてリリース。非常に垂直的なミネラルと果実味が特徴的。</p>  |
| <p>煙</p> <p>品種：ピノ・ノワール100%<br/>植樹：1983年<br/>土壌：粘土、シレックス、シストの土壌。石灰質の下層土</p>  | <p>醸造</p> <p>厳選した良く熟したブドウを使用<br/>木樽にてアルコール発酵<br/>マロラクティック酵解を行う<br/>18か月間瓶内熟成<br/>ドザーージュ2g/L</p>   |  |   |
|    | <p align="center"><b>◎ Extra Brut - Les 7 Cépages</b><br/>エクストラ・ブリュット レ・セット・セパージュ</p>   |  | <p>ラエルトの所有する古い畑に残っていた、現在ではシャンパーニュ地方から姿を消してしまった品種をブレンドし、“250年前に飲まれていたシャンパーニュをもう一度”をコンセプトに造り出されたキュヴェ。ダンタン（d'Antan）と呼ばれる畑に7種類の品種を混植（1列ごとに品種を変えている）している。醸造面でも個性的で、リザーヴワインにはソレラシステムを採用しており、40%の比率でブレンドして、味わいに深みを与えている。瓶内熟成36か月間、デゴルジュマン後も1年間と、十分に時間を取ってからリリース。品種構成はVTにより異なる。</p> |
| <p>煙</p> <p>品種：シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ブラン、プティ・メリエ、ピノ・ノワール、ピノ・グリ、アルパヌ、フロマント<br/>植樹：2003年<br/>位置：220m、南東向き<br/>土壌：粘土石灰質、頁岩やクォーツの小石</p> | <p>醸造</p> <p>ブルゴーニュ産バリックで発酵<br/>約6か月のシュールリー熟成<br/>バトナーージュを定期的に行う<br/>収穫年のベースワイン60%に、2005年からソレラシステムにより熟成させているリザーヴワインを40%ブレンド<br/>36か月間瓶内熟成</p> |  |   |
|    | <p align="center"><b>◎ Extra Brut - Blanc de Blancs - Les Grandes Crayères</b><br/>エクストラ・ブリュット ブラン・ド・ブラン レ・グランド・クレイエール</p>                    |  | <p>Epernayの南丘陵のシャルドネを使用。柔らかな土壌とカンパニア期（白亜質の終盤）の石灰質という特異な地質。2014年にシャルドネの単一キュベをつくることを決めた。</p>  |
| <p>煙</p> <p>品種：シャルドネ100%<br/>位置：西向き<br/>土壌：石灰質土壌</p>  | <p>醸造</p> <p>バリックで発酵<br/>マロラクティック酵解は行なわない<br/>最低でも6か月間熟成させる</p>   |  |   |

|  |   |  |  |           |
|--|---|--|--|-----------|
|                   | <p align="center">◎ Extra Brut - Rosé de Meunier<br/>エクストラ・ブリュット ロゼ・ド・ムニエ</p>                 |  | <p>アッサンブラージュは、<br/>30%がマセラシオン<br/>10%が赤ワイン<br/>備考 60%が白ワイン（このうち40%がバ<br/>リックで保存(熟成)したリザーヴワイ<br/>ン)<br/>ドザージュ : 2,5 g/L</p>   |           |
|                   | <p>畑</p> <p>品種 : ピノ・ムニエ100%<br/>植樹 : 1980年代<br/>位置 : 標高200~300m<br/>南東、北、北西<br/>土壌 : 粘土石灰</p> | <p>醸造</p> <p>ステンレスタンク、大樽、バリックに<br/>てアルコール発酵<br/>6~8カ月間熟成した後瓶詰め、瓶詰め<br/>後24カ月間の熟成</p>           | <p>備考</p> <p>シャヴオの丘の中腹に位置する古くから<br/>大切にしている区画で、通称les<br/>beaudiers。通気性と収量抑制のため剪<br/>定が短い。<br/>石灰岩の上に、シレックスや小石が混<br/>ざった、層の薄い粘土とシルトの土壌。<br/>下層土は白亜質。</p>                      |           |
| <p align="center">◎ Extra Brut - Rose de Saignée Les Beaudiers<br/>エクストラ・ブリュット ロゼ・ド・セニエ レ・ボディエ</p> |   | <p>畑</p> <p>品種 : ピノ・ムニエ100%<br/>植樹 : 1953年、1958年、1965年<br/>位置 : 標高180m、北東向き<br/>土壌 : 備考欄参照</p> | <p>醸造</p> <p>厳選した良く熟したブドウを使用<br/>除梗し12~16時間マセラシオンを<br/>おこなう<br/>樽（若いものでも4年の古樽）で醗酵<br/>醗酵は自発的に始まり、ゆっくりと進<br/>行させる<br/>澱とともに熟成、この間定期的に春ま<br/>でバトナーージュ<br/>マロラクティック醗酵は行なわない</p> | <p>備考</p> |