




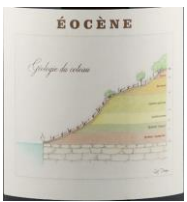


Champagne Legrand Latour

シャンパーニュ・ルグラン・ラトゥール



現当主ティボーは四代にわたるシャンパーニュ生産者の家系に生を受けたが、始めは家業を継ぐつもりはなく、自動車産業の職業訓練学校を卒業した。彼の父は伝統的なレコルタン・コーベラトゥール(収穫したブドウを協同組合に持ち込んで醸造し、出来たワインを自身のブランドで販売する生産者)であり、ブドウ栽培よりも趣味の化石発掘に人生を捧げていた。ティボーのワインへの情熱を呼び覚ましたのはむしろ、フィリップ・ランスロやオーレリアン・ルルクなど、才気あふれる友人の生産者たちだった。もともと自然への愛着が人一倍強かったティボーは畑で働きながらジオロジックやジオダイナミへの造詣を深め、2016年から慣行農法からの脱却を進めていった。

意志の強さと行動力を併せ持つ彼はジオダイナミのセミナーや会合に精力的に参加し、自身の理解を深化させるとともにジオダイナミの啓発活動にも尽力。ACB(シャンパーニュ・ジオロジック協会)の理事も務めるほか、それまでオーブ県だけで開かれていたMABD(ジオダイナミによる農業運動)のセミナーを自身の村に招聘するなど、シャンパーニュにおけるジオダイナミの発展に貢献している。

◎ Brut Nature - Yprésien		ブリュット・ナチュラル イプレジアン		備考
	畑	品種：ピノ・ムニエ75%、 ピノ・ノワール25% 土壌：マルヌ、粘土、細かい砂や砂利	醸造 約11か月間の樽醗酵・樽熟成 3年間瓶内シュールリー熟成	
◎ Brut Nature - Éocène		ブリュット・ナチュラル エオセース		備考
	畑	品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ 土壌：砂質、粘土石灰	醸造 約12～20か月間の樽醗酵・樽熟成 2年間瓶内シュールリー熟成	
◎ Brut Nature - Campanien		ブリュット・ナチュラル カンパニアン		備考
	畑	品種：ピノ・ムニエ100% 土壌：粘土石灰	醸造 約11か月間の樽醗酵・樽熟成 3年間瓶内シュールリー熟成	
◎ Extra Brut - Lutétien		エクストラ・ブリュット リュテシアン		備考
	畑	品種：シャルドネ100% 土壌：砂質石灰	醸造 12か月間の樽醗酵・樽熟成 3年間瓶内シュールリー熟成	