

1919年より自社醸造に取り組む歴史あるRM。セル・シュル・ウルス地区のなだらかな南向き斜面を占める畑は、エリア内でも際立った日照に恵まれる好立地。この地はマルヌ県よりは標高がやや高く、土壌中の石灰比率が少なく、粘土の比率が高まるため、ピノ・ノワールが多く栽培される。当地では同じ区画の中でも、畝によって小石がちになったり、赤土がちになったりと、畝ごとの土壌キャラクターが異なるため、ここでは一次発酵は計12の畝ごとに少量ずつ醸造を行う。現在も圧搾は伝統的な木製垂直プレスを使用。動瓶も手作業で行う。また、最も廉価な「ブリュット カルト・ノワール」でも樹齢は30年以上、「ブリュット カルト・ドール」も1970年代植樹の古木のブドウをブレンドする。その結果、集中力ある香りと、緊張感と豊かな広がり美しく共存する味わいは、非常に良心的な価格からの予想を痛快なまでに裏切る。

◎ Brut - Carte d'Or ブリュット カルト・ドール				備考	リシャール・シュルランのNVシャンパーニュ。ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%、半分がリザーヴワイン、ドザーージュ10g/L前後、基本キュヴェで、白桃やリンゴなどの果実香にアーモンドのアクセント。フレッシュな果実味と、適度に厚みのある味わいで、スタンダードキュヴェとして文句のないシャンパーニュ。
	畑	品種：ピノ・ノワール主体、シャルドネ 土壌：石灰質粘土 樹齢：1970年代、1980年代	醸造 ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで8か月間熟成 リザーヴワイン50%		
◎ Brut - H (assemblage traditionnel) ブリュット アッシュ				備考	Pinot Noir と Chardonnay の調和 ("Harmonie") を表す構成で、白果実を基調とした繊細で清涼感ある香り、きめ細かな気泡と柑橘の余韻を備えた、軽快で上品な味わい。
	畑	品種：ピノ・ノワール、シャルドネ 土壌：粘土・石灰質 植樹：1971-2008年	醸造 ステンレスタンクで約10日間発酵 ステンレスタンクで7か月間シュール・リー熟成		
◎ Brut - L'Incontournable (旧 Brut - H Millesimé) ブリュット ランコントゥルナブル				備考	Incontournable = 「避けて通れない」 2010VTまではブリュット・アッシュのミレジメとしてリリースされていたが、2011VTよりL'Incontournable (ミレジメは継続)としてリリース。瓶内シュール・リー熟成を3年以上施し、奥行きのある香りと複雑で厚みのある味わいが特徴。
	畑	品種：ピノ・ノワール、シャルドネ 植樹：1974~2011年 位置：標高219~279m 南向き、北向き 土壌：石灰質粘土	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か月間澱上熟成		
◎ Brut - Cuvée Jeanne ブリュット キュヴェ・ジャンヌ				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、リシャール・シュルランのフラッグシップキュヴェ。同メゾンで唯一樽醗酵・樽熟成を行い、骨格と長い余韻を備える。
	畑	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	醸造 小樽(一部新樽、5年目までの古樽を使用)で発酵 オーク樽(一部ドゥミ・ミュイ)で7か月間熟成		