



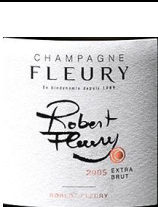
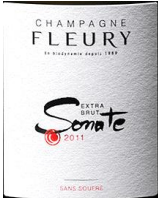
Champagne Fleury シャンパーニュ・フルーリー



シャンパーニュ地方で最も早くビオロジックおよびバイオダイナミに取り組み、深い尊敬を集める生産者のひとり、シャンパーニュ・フルーリー。

1970年にはすでに除草剤の使用を廃し、1989年にはバイオダイナミを試験導入、1992年には所有する15haすべてをバイオダイナミに転換した。良質なシャンパーニュ造りだけでなく、瓶内二次発酵用の酵母「クウォーツ」を自社畑から選抜・培養したことも、フルーリーの大きな功績のひとつである。畑は主に中生代の粘土石灰質土壌が中心で、1980年代植樹のブドウ樹や、1970年代植樹の古木も多く残る。この古木の存在は、フルーリーのシャンパーニュに感じられる深みと奥行きの大きな要因だ。近年では、一部キュヴェで瓶内二次発酵を王冠ではなくコルクで行う試みや、酸化防止剤無添加のキュヴェのリリースなど、進取の気性と高い志に基づくシャンパーニュ造りによって、年を追うごとにその評価は高まっている。それらの初期の改革を行った先代のジャン＝ピエールは2023年に逝去したが、2000年代後半から共に働いてきた三人の娘と息子たちがその精神を引き継ぎ、さらなる革新を続けている。

	◎Blanc de Noirs - Brut ブラン・ド・ノワール ブリュット			備考	1955年に初めて造り出されたキュヴェで、長らくメゾンの代名詞的な位置づけのシャンパーニュとして親しまれてきた。ピノらしい果実味を香りにも味わいにも感じ、40%以上ブレンドされるリザーヴワインにも2006年からソレラシステムを採用しており、味わいに奥深さを与える。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：主に1980年代	醸造 ステンレスタンク醗酵 ステンレスタンク熟成 リザーヴワインは大樽でソレラシステム 4年間瓶内シュールリー熟成		
	◎Brut Nature - Fleur de l'Europe ブリュット・ナチュール フルール・ド・リュエロップ			備考	1992年に初めてバイオダイナミ認証を受けたキュヴェで、メゾンの入り口のシャンパーニュとして、広く活躍する。フレッシュな果実味と、約30%ブレンドされるリザーヴワインによる味わいの厚みが共存する。MagnumとJeroboamはゆっくりと熟成するので、抜栓時の味わいのコントラストを際立たせるために、ドザーージュを行い、Extra Brutとすることがあるが、通常はBrut Nature。
	畑	品種：ピノ・ノワール主体、シャルドネ 植樹：1970～1980年代 位置：南南西向き 土壌：石灰質粘土	醸造 マロラクティック発酵あり ステンレスタンクで約10か月間熟成 4年間瓶内シュールリー熟成		
	◎Extra Brut - Cépages Blancs エクストラ・ブリュット セパーージュ・ブラン			備考	コート・ド・シャンブロー、ヴァル・ド・リュエヌ、シャルム・ド・フィンの畑から、シャルドネとピノ・ブラン2種類の白品種（Cépages Blancs）のブレンド。酸とミネラルを基調としており、しつこい甘さを感じさせないが、瓶内シュールリー熟成期間が長いので、コクのある味わいをしている。
	畑	品種：シャルドネ主体 植樹：1970～1980年代 位置：南東 土壌：粘土石灰質	醸造 木製樽と琺瑯タンクで1年間熟成 7年間瓶内シュールリー熟成		
	◎Brut Nature - Notes Blanches ブリュット・ナチュール ノート・ブランシュ			備考	ピノ・ブラン100%のブラン・ド・ブラン。フルーリー家が代々受け継いできたこの品種は、アルザスでは一般的だがシャンパーニュでは珍しい。従来はブレンド用に使われていたが、2009年、に初めて単一品種として醸造された。生産本数は限られており、例えば2016VTは3,000本生産した。
	畑	品種：ピノ・ブラン 100% 土壌：粘土石灰質	醸造 木製樽で醗酵 木製樽で1年間熟成 7年間瓶内シュールリー熟成		
	◎Extra Brut - Boléo エクストラ・ブリュット ボレオ			備考	1988年や1990年のピノノワール100%のシャンパーニュが度重なって起こったテイステイングで、ピノのモノ・セパーージュ・ワインでも非常によい熟成を遂げることがわかり、オーブを代表する品種、そしてドメーヌのフラッグ・シップでもあるピノ・ノワールのミレジメ・ワインを、また2004年から復活させることとなった。オーブ地方のピノノワールでは珍しいといえる、エレガントで熟成するほどに繊細な味わいへと変貌と遂げるワイン固すぎず、重くない味わいに仕上がっている。瓶内二次醗酵を（王冠ではなく）コルクでおこなっている。瓶内シュールリー熟成の長いタイプではあるが、デゴルジュマン後すぐは、ブドウの果実味が新鮮で、それと骨格を活かすために、ドザーージュは控えめ。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1970年代 位置：南南西 土壌：粘土石灰質	醸造 オーク樽醗酵 木製樽と琺瑯タンクで15か月間熟成 9年間瓶内シュールリー熟成		

	◎ Brut - Robert Fleury ブリュット ロベール・フルーリー			備考	1929年にフルーリーの最初のキュヴェを生み出したロベール・フルーリーを称えたキュヴェ名。瓶内二次醗酵を（王冠ではなく）コルクでおこなっている。 ピノ・ノワール100%のボレロに対し、白品種が70%をしめ、ドザーージュも多めゆえの、熟成シャンパーニュに必要な要素がそろっている。トーストや、シャンピニオンの香り、練れた甘みのコクがあるうえで、全体の印象としては、スマートな印象なのが、フルーリーのスタイル。
畑	品種：シャルドネ、ピノ・ブラン、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール 植樹：1980年代 位置：標高約250m、南西向き 土壌：キンメリッジ階の石灰質粘土	醸造	オーク樽醗酵 木製樽で14か月間熟成 10年間瓶内シュールリー熟成		
	◎ Extra Brut - Sonate エクストラ・ブリュット ソナタ			備考	※SO2無添加 20年間ビオダイナミ栽培を実践してきた畑の収穫を間近に控えた2009年、ジャン＝ピエール・フルーリーと息子のジャン＝セバスチャンは、次なる段階への飛躍を試みた。それは「ビオダイナミ栽培の考えをセラーにも適用する」こと。1996年には、すでに自社の畑に生息する酵母の隔離培養に成功していたものの、その後10年間にわたる試行錯誤を2段階の発酵過程で繰り返したあげく、2006年に新たなシャンパーニュ酵母『クワーツ』の開発に成功。そして遂に2009年、ブドウの作柄に恵まれ、果実を十分に尊重した「サン・スフル」（亜硫酸塩非使用）ワインの醸造が可能となった。 品種の割合はVTによって異なる。
畑	品種：ピノ・ノワール主体 ピノ・ブラン、シャルドネ 植樹：1970年代 土壌：粘土石灰質、キンメリジャン	醸造	珪瑯タンクで20〜25日間発酵 珪瑯タンクと樽で10か月間熟成後 4〜5年間瓶内シュールリー熟成		