



Champagne Legrand Latour

シャンパーニュ・ルグラン・ラトゥール

Racines

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・コーペラトゥール(収穫したブドウを協同組合に持ち込んで醸造し、出来的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・ルルカンなど、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つたティボーは畑で働きながらビオロジックやビオディ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ビオディ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ビオディナミの啓発活動にも尽力。ACB(シャンパーニュ・ビオロジック協会)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(ビオディ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ビオディナミの発展に貢献している。

| | | | | | |
|-----------|--|---|----|------------------------------------|----|
| YPRÉSIEN | ◎Brut Nature/Extra Brut - Yprésien ブリュット・ナチュール/エクストラ・ブリュット イプレジアン | | | | 備考 |
| | 畑 | 品種：ピノ・ムニエ主体 ピノ・ノワール 土壌：マルヌ、粘土、細かい砂や砂利 | 醸造 | 約1年間の樽醸酵・樽熟成 3年間瓶内シユールリー熟成 | |
| ÉOCÈNE | ◎Brut Nature - Éocène ブリュット・ナチュール エオセーヌ | | | | 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ヵ月間の樽醸酵・樽熟成 2年間瓶内シユールリー熟成 | |
| CAMPANIEN | ◎Brut Nature - Campanien ブリュット・ナチュール 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ヵ月間の樽醸酵・樽熟成 3年間瓶内シユールリー熟成 | |
| LUTÉTIEN | ◎Extra Brut/Brut Nature - Lutétien エクストラ・ブリュット/ブリュット・ナチュール リュテシアン | | | | 備考 |
| | 畑 | 品種：シャルドネ、ピノ・ノワール 土壌：砂質石灰 | 醸造 | 12ヵ月間の樽醸酵・樽熟成 3年間瓶内シユールリー熟成 | |