

J. Pierron Leglise

ジ・ピエロン・レグリーズ

シャルドネの聖地コート・デ・ブランの中でも傑出したグランクリュであるオジェ、アヴィーズ、ル・メニルに畑を所有する昔ながらの職人氣質なヴィニュロン。ふくらみのある明るい果実を細い酸とミネラルが彩る上質なブラン・ド・ブラン。



1985年にグランクリュに昇格したオジェは、シャンパーニュ随一のシャルドネの産地コート・デ・ブラン地区に位置し、この地区のグランクリュの中ではシュイイとル・メニル・シュール・オジェに次ぐ大きさの栽培面積を誇る。その総面積はおよそ400ha、村の集落の背後に位置するパラボラアンテナ状の緩やかな丘に畑が広がる。北風から守られた日照豊かなこのグランクリュでは、優しい果実と大らかな気品を備えたシャンパーニュが生まれる。しかし、大手メゾンの畑に加え、大きな協同組合が2軒もあることから、この村を本拠とするレコルタン・マニピュランの数は少ない。

ジ・ピエロン・レグリーズは、その数少ないオジェの造り手の一人である。所有畑はわずか4.5ha、年間生産本数は約24,000本と少なく、彼らのシャンパーニュはこれまで日本を含めフランス国外へ輸出されることはなかった。現当主のジャン・ドゥニ・ピエロンは昔ながらの職人氣質のヴィニュロンで、買いブドウを用いたシャンパーニュを海外へ大々的に輸出するネゴシアンをよしとせず、所有する畑のブドウのみから少量でも高い品質のシャンパーニュを手掛けるレコルタン・マニピュランであることを誇りにしている。

ドメーヌは1950年、ピエロン家とレグリーズ家の婚姻により誕生した。前者はジャン・ドゥニの父方、後者は母方の家系となり、ドメーヌの頭文字の"J"は、オジェの村長を務めた彼の父親のジャンに由来する。両家は元々、オジェにいくつか区画を所有する栽培家だったが、その後少しずつ畑を広げ、現在ではオジェの他に、隣村のアヴィーズとル・メニル・シュール・オジェの3つのグランクリュでシャルドネのみを栽培している。つまり、彼らのシャンパーニュは全て、シャルドネの聖地コート・デ・ブランの中でも傑出したグランクリュの畑から造られるブラン・ド・ブランである。

ブドウ栽培にはリュット・レゾネを採用。手作業で綿密に畑仕事を行うことで、薬剤の使用を最小限に抑えている。収穫では、収穫量ではなく時間に対して報酬を支払い方式で収穫チームを雇っているため、厳しい選果が可能となる。醸造においても、アルコール発酵とマロラクティック発酵終了後、ベースワインの熟成期間はながく、毎年5月頃に瓶詰し、瓶内2次発酵を行う。全ては、高いクオリティのシャンパーニュを生み出すため。彼らのワイン造りの基本はここにある。



ブラン・ド・ブラン N.V. Blanc de Blancs

定番 希望小売価格 ¥6,600

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: ステンレスタンク7ヶ月後、瓶熟15ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ● ドサージュ: 8g/L

オジェ、アヴィーズ、ル・メニル・シュール・オジェのシャルドネをブレンドしたグランクリュのブラン・ド・ブラン。リンゴや洋ナシの柔らかな香り。ふくらみのある明るい果実を線の細い酸とミネラルが彩る味わいは繊細でエレガント。

