

CHAMPAGNE
PERTOIS-MORISSET
À LE MESNIL - SUR - OGER



N.V. Pertois-Morisset
L'Assemblage Brut

ペルトワ・モリゼ ラッサンブラージュ ブリュット

近年品質改革を遂げた、家族経営の RM

コート・デ・ブラン地区、メニル・シュール・オジェの中心に位置する 1951 年設立の家族経営のレコルタン・マニピュラン。

1994 年に創業者のイヴ・ペルトワ氏から、息子であるドミニク・ペルトワ氏に引き継がれ、2006 年からその娘婿のヴァンサン・ブーシェ氏が引き継ぎ、現在に至ります。

現在、ペルトワ・モリゼはコート・デ・ブラン地区に 13.4ha、セザンヌに 7.3ha の畑を所有しています。そして今、ヴァンサン・ブーシェ氏は、ペルトワ・モリゼが所有している素材のポテンシャルを最大限に引き出そうと新たな取り組みを開始しています。

今ではメニルの中でも、クオリティーの高いレコルタン・マニピュランとして、地元はもとより海外からも注目を集めるようになりました。現在の醸造責任者、ヴァンサン・ブーシェ氏は、よりペルトワ・モリゼを進化させるべく、以下の取り組みをスタートしました。

- ① シャンパーニュの醸造家グループ、クラブ・トレゾール／スペシャルクラブに参加し、レコルタン・マニピュランの造り手との意見交換によって、より品質を高めていくことを進めている。
- ② ブラン・ド・ブランは、かつて畑を特定していませんでしたが、今後、メニル、クラマン、シュイイ、オジェのブドウのみを使用。特にメニルからは、シェティヨンのブドウもふんだんに使用し、品質を高める。
- ③ 一部の最良区画に関しては、区画ごとに瓶詰めをする。
- ④ 全てステンレスタンクでの発酵・熟成だったが、一部のキュヴェに樽の使用を開始。

原産地呼称： AOC Champagne

ブドウ品種： シャルドネ 50%、ピノ・ノワール 50%

キュヴェ情報： ペルトワ・モリゼが手掛けるスタンダード・キュヴェ。
シャルドネの魅力を最大に引き出した 1 本。

醸造： コトー・セザンヌのブドウを使用。20~30% のヴァン・ド・レゼルヴをブレンド。MLF はせず、ステンレスタンクでシュール・リーを行う。熟成は最低 24 カ月間。ドザージュは 5g/L。

テイスティング： 白い花や蜜の繊細で甘い香りに少しヨード、チョーク。完熟したリンゴ、梨などの豊かな果実味が柔らかに広がる。厚みと共に心地よい酸が骨格を形成しバランスの良さが際立つ。

提供温度： 8-10℃

ペアリング： アペリティフ

参考小売価格： 8,600 円 (税別)

