



2017 Pertois-Moriset
Le Mono-Village Oger Grand Cru

ペルトワ・モリゼ
ル・モノ・ヴィラージュ・オジェ・グラン・クリュ

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。

栽培

- オジェ (ル・ムーラン、テール・ド・ノエル、トゥルニエール、フォン・デ・ノワイエ)
- 冬の間、下草を残しておき、夏に耕し土壌を柔らかくする
- 2017 年 9 月 6 日に収穫

醸造

- グラン・クリュ オジェのシャルドネのみ使用
- 2017 年に収穫したブドウのみ
- MLF はしない
- 10% を木樽で、90% をステンレスタンクで醸造
- 2018 年 6 月 28 日に瓶詰め
- シュール・ラットで 3 年半の熟成
- 2021 年 10 月にデゴルジュマン
- ドサージュ 2g/L
- 生産本数：3,587 本 (750ml)、150 本 (1,500ml)

参考小売価格

15,000 円 (税別)



PM-2WMVO17

