

Bernard Bremont

ベルナール・ブレモン 

最上のピノ・ノワールを生むグラン・クリュのひとつ、アンボネイ100%で造られる彼らのシャンパンには豊満かつ優美な大らかさがあり、この村の魅力を存分に堪能できる。



シャンパーニュ地方、モンターニュ・ド・ランス地区南部に位置するアンボネイは、最上のピノ・ノワールを生むグランクリュのひとつである。同地区にあるこの品種の代表的グランクリュ、ヴェルズネイの特徴が

精緻なら、アンボネイやその隣村のブジーはリッチで豊潤なスタイルである。また、ブジーは非常にパワフルで男性的な性格のピノを産するが、アンボネイのピノは豊かな果実の中にフィネスを備えたものとなる。これは適度な厚さの表土を持つチョーク質の土壌や、豊富だが過度ではない日照を受ける南東向き斜面によるものだ。ふくよかな果実とエレガントな酸を備えた朗らかなキャラクターが魅力のアンボネイのワインは「素直においしい」と評され、またこの村は「クリュッグ家が最も大事にしている黒ブドウのグランクリュ」と称えられる。

ベルナール・ブレモンは代々このアンボネイでブドウ栽培を行ってきた生産者である。1965年にベルナールとミシェル・ベルモン夫妻がレコルタン・マニピュランとしてシャンパーニュ造りを開始。アンボネイに15.2ha、ブジーに0.3haとグランクリュのみ畑を所有しているが、ブジーのブドウはネゴシアンに供給しているため、自社のシャンパーニュは全てアンボネイ100%で造られる。このグランクリュの魅力を堪能するのにふさわしい造り手だ。

全ては将来手に取られる1杯のために、をモットーに、栽培では、46もの区画の全てにリュット・レゾネを採用。ベースワインの発酵にはホーロータンクを使用し、アンボネイの豊満な大らかさを引き立たせるため、マロラクティック発酵も行う。瓶詰めされたワインは地下9mの深さに掘られた石灰質の土壌がむき出しになったセラーにて、年間を通じて13度という理想的な室温の下、ゆっくりと熟成される。

現在ではベルナルの息子のティボーもシャンパーニュ造りに参加し、畑仕事から醸造、熟成、ラベルを張る作業まで、ベルナルが受け継ぎ、培ったノウハウを継承している。シャンパーニュ評論家のリチャード・ジューリンは、



ブリュット
N.V. Brut

定番 希望小売価格 ¥5,600

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%
- 熟成: 24ヶ月以上
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 8g/L



その朗らかなキャラクターが愛好家を惹きつけるグランクリュ、アンボネイのブドウ100%で造られる贅沢なシャンパーニュ。蜜入りリンゴや洋ナシ、シトラスのフローラルな香り。質感のあるふくよかな果実、エレガントな酸と精緻なミネラルを備えた味わいは豊潤。アンボネイの特徴であるふわりとした味わいの広がりも素晴らしい。