

Lancelot Pienne

ランスロ・ピエンヌ 

複雑なクラマンのテロワールを見事に表現。120年というワイナリーの歴史と未来のシャンパーニュを体現するスタイルは、フランス国内外でも注目を集める。次世代を担う造り手として目を離すことができない生産者。



コート・デ・ブラン地区のグラン・クリュであるクラマンは、サランの丘の南東向き斜面からアヴィーズへと続く東向きの斜面からなる。日照量に恵まれた柔らかく豊かな果実と力強いがゆったりとしたミネラルにより、味わいの広がり大きくクリーミーな質感が特徴である。アヴィーズやル・メニル・シュール・オジェに比べると酸やミネラルはそこまでタイトすぎず、よりふくよかな味わいが楽しめる。

ランスロ・ピエンヌのラインナップはクラマンのシャルドネをメインに使用しており、これぞクラマンという味を堪能することができる。創始者であるジャン・バティスト・ランスロはもともとこの地でブドウを栽培しており、その歴史は120年も前に遡る。ワイン造りに対する彼の情熱は脈々と受け継がれ、2005年からはジル・ランスロが4代目としてドメーヌの指揮をとっている。

ジルのモットーは「個性あふれる区画を吟味し、クラマンのテロワールを最良の方法で表現すること」である。所有する区画はそれぞれ異なる向きの斜面を持つため、ブドウの成長スピードは一つとして同じものはない。こうしたブドウの多様性がランスロ・ピエンヌのスタイルを造り上げるのだ。

彼は父親からの教えを守りつつも、より深いテロワールの表現を目指すために栽培、醸造、キュヴェの仕上げといった全ての工程において自分の理想を追求した。シャルドネという品種とテロワールの個性を生かすために全キュヴェをステンレスタンクで仕込み、クラマンの特徴である複雑さや豊かさをより表現するためにマロラクティック発酵を行う。また、リザーヴワインの貯蔵にはソレラシステムを使用しているためブレンドには1999年からのものが使われている。こうした彼の取り組みから複雑でストラクチャーのはっきりとしたシャンパーニュが完成する。

近年特に理想的なクラマンのブランド・ブランを生みだすと品質の向上が謳われるようになり、ワイン評論家であるロバート・パーカーは「複雑なクラマンのテロワールを大変見事に表現している」「エレガントで引き締まっており、緻密で精巧なシャンパーニュ」と評している。フランス国内でも多くの人が注目し、次なる世代を担う造り手として目を離すことのできない要注目の生産者である。

France



ターブル・ロンド ブリュット

N.V. Table Ronde Brut

定番 希望小売価格 ¥7,000

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: 36ヶ月
- 評価: WA93
- アルコール度数: 12.5% ● ドサージュ: 3.5g/L

クラマンをメインにシュイイ、アヴィーズのブドウを使用。ジンジャーブレッド、プリオッシュ、バターを感じさせるアロマの奥には上質なミネラルが感じられる。ドサージュはごく少量であるが、クラマンのボリューム感、アヴィーズの生き生きとした酸、シュイイの明るい果実がパーフェクトなバランスを生み出している。



マリー・ランスロ ブリュット

2014 Marie Lancelot Brut

限定 希望小売価格 ¥12,000

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: 56ヶ月
- 評価:
- アルコール度数: 12.5% ● ドサージュ: 3.5g/L

クラマンのみのブドウを使用。シトラスや花のアロマに加えて、チャーキーなニュアンスが漂う。ドサージュをごく少量に抑えたこのシャンパーニュの味わいには、ミネラルや微かな塩気があり、クラマンのテロワールがはっきりと感じられる。徐々にその奥深さ、上品さ、繊細さがより鮮明に表れてくる。まさにクラマンを堪能するためのキュヴェ。

