

# Perseval Farge

ペルスヴァル・ファルジュ 

非常に比率の高いリザーヴワインには古いもので15年のものも含まれる。そのため彼のワインには幾重にも重なる複雑なフレーバーが生まれ、砂質土壌ならではのふんわりと広がる心地良い抜け感が見事な調和をなす。



シャンパーニュ愛好家たちの中でもなかなか耳にすることのないシャムリイ村はモンターニュ・ド・フランスの中央西に位置するブルミエ・クリュである。この村で200年以上の歴史を持つペルスヴァル・ファルジュは小さな家族経営のレコルタン・マニピュラン。現在は5代目のブノワ & イザベル・ペルスヴァルがドメーヌの指揮をとっており、年間生産量は25000本と極端に少ないが細部まで徹底的にこだわりぬいたシャンパンを造る職人気質な造り手である。

彼らのシャンパーニュの最大の特徴は、高いリザーヴワインの比率が生み出す幾重にも重なる複雑なフレーバーと、シャンパーニュでは珍しい砂質土壌に由来するふんわりと広がる心地よい抜け感を見事に調和させている点であり、この絶妙なハーモニーは一度飲んだら忘れることのできない味わいとなっている。

こうした味わいを生み出すため、ワイン造りには職人と呼ぶにふさわしい強いこだわりが現われている。キュヴェごとのマロラクティック発酵の割合や熟成における樽とステンレスの使用比率は1%単位で調整をし、ノン・ヴィンテージのキュヴェでさえ5年から15年寝かせたりリザーヴワインを贅沢に半分以上も使用する。各年のリザーヴワインを1%単位でアッサンブラージュすることも珍しくない。

こうした一つの工程における精緻な作業はペルスヴァル・ファルジュのような小さなレコルタンでは大変珍しく、また多くのリザーヴワインを保持し続けることも容易ではないが、彼らは自らのスタイルを貫き通している。その結果、ガイド・アシェットで「5〜10年前のシャルドネのアッサンブラージュであるにも関わらず、白い花のフレッシュで美しい香りを持っている見事なシャンパーニュ」と評され、多くの星を獲得している。



彼らは粘土砂質、粘土石灰質という土壌に恵まれた優良な6区画を計4.17ha所有し、主要3品種以外にもプティ・メリエ、ピノ・グリ、アルバンヌといった古代品種と呼ばれるブドウの栽培に挑戦し、シャンパーニュの新しい可能性を常に模索している。また、栽培に関しては自然を重視し環境を持続させる為の努力を惜まず、現在フランス農水省公認のHVE(High Value Environmental)の最も厳しいLevel3を取得している。この認証は2011年から制度として整えられた比較的新しい認証で、生物多様性、施肥、病虫害防除などの指標が設けられており、日常的に環境や衛生に配慮した栽培を実施していることの証しとなる。彼らは先祖伝来引き継がれてきたテロワールという遺産を維持し続けることを職人として何よりも大切にしているのである。



## テール・ド・サーブル ブリュット

N.V. Terre de Sables Brut

限定 希望小売価格 ¥8,200

- 産地: Champagne 1er Cru
- 品種: シャルドネ88%、ピノ・ノワール6%、ピノ・ムニエ6%
- 熟成: 48ヶ月
- 評価: IWC91
- アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 6g/L

洋ナシ、ピーチや軽トーストしたナッツにスモーキーで潤いを感じさせるアロマ。ふくよかで広がりのある味わいに色とりどりの果実のフレーバーが重なり、素晴らしい味わい深さとパワーが感じられる。フィニッシュにはフローラルなニュアンスが表れ、力強さがありつつも優しい甘さを伴って余韻へと続いていく。



## ミレジム ブリュット

2003 Millesime Brut

限定 希望小売価格 ¥13,700

- 産地: Champagne 1er Cru
- 品種: シャルドネ95%、ピノ・ノワール5%
- 熟成: 156ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 2g/L

熟したマルメロの実、タバコやカフェ、バニラのアロマからなる複雑なフレーバーが口の中に広がる。繊細な熟成香とともにフレッシュさも感じられる。力強く、同時にバランスが取れており申し分ないシャンパーニュ。

