

フランス / シャンパーニュ [Le Mesnil sur Oger]

ジャン・ルイ・ヴェルニオン

J.L. Vergnon

鋭い酸と堅牢なミネラルで長熟ナル・メニルにありながら、マロラクティック発酵を必要としないほど完璧に熟したブドウから、美し

PDFダウンロード



生産者のご紹介

テクニカルデータ

アイテム一覧

INTRODUCTION

生産者のご紹介

メニルの個性を活かしながら、若いうちから楽しめる

ほぼ2世紀にわたる5世代の間、家族経営によって守られてきたJLヴェルニオンはグラン・クリュのメニル・シュール・オジェ村に位置しており、畑はメニルを中心にオジェ、アヴィーズに計5.3haを所有している。2002年より醸造責任者となったクリストフ・コンスタンが栽培・醸造の根本的な改革を行うことで、年々目覚ましい発展を遂げている大注目株のワイナリーのひとつである。一般的にメニルのシャルドネは鋭く厳しい酸と細く硬いミネラルを持ち、飲み頃を迎えるまで時間がかかる。そのため、若い内はなかなかその魅力を楽しむことができず、通常は酸を柔らかくするためにマロラクティック発酵を行う。しかしながら、ヴェルニオンのシャンパーニュの最大の魅力は「早い段階から美味しく飲むことができる」ことであり、その秘密は「十分に熟したブドウを使う」という点にある。一見普通の言葉だが、クリストフの意味するところは他とは一線を画している。なぜなら、彼はメニルの個性を活かすため、マロラクティック発酵を一切行わずに鋭い酸と硬いミネラルを最大限に引き出し、それでいてそれらに負けないだけの豊かな果実味を持つ熟したブドウを育てているからである。この一見矛盾した二つの面を両立させることで、メニルの魅力が見事に詰まった、若い内から楽しめるシャンパーニュを造り出すことができるのだ。





“Salinité” (塩気)

「良いワインが良いシャンパーニュを造る」という非常にシンプルな考えを持つ彼、畑ではビオを意識しながらサステイナブル農法を実践。殺虫剤の使用を極力抑え、入念なカバークロッピングを行うことで収量は自然と低くなると語る。収穫は手摘みで行われ、伝統的な垂直プレス機での压榨後、一部のキュヴェを除いて発酵は全てステンレスタンクで行われる。「ブドウの収穫後すぐに頭の中でイメージが完成している」というアッサンブラージュは翌6月に行われ、その後7月には全てのキュヴェを同時にボトリング。キュヴェごとに3~5年後の熟成を経た後に手作業によるデゴルジュマンが行われ、ドサージュは最小限に抑えられる。このようにして造られるヴェルニョンのシャンパーニュは、シャープな酸とミネラルが織りなすメニルの気品と、生命力あふれる活き活きとした果実味の共存を十分に味わうことができるものである。自身のシャンパーニュを一言で“Salinité” (塩気)と表現する彼のシャンパーニュはIWC誌からもその力強い直線的なミネラルが称賛され、WA誌でもとりわけその美しい酸とミネラルに由来する味わいのクリアさやブドウのピュアな力強さが大絶賛されている。著名なシャンパーニュ評論家のリチャード・ジュエリンはクリストフの功績による近年のヴェルニョンの品質の向上ぶりに感嘆して4つ星を与え、とりわけ彼のシャンパーニュの熟成への期待が語られている。現在クリストフは退職し、その後醸造責任者となったのはジュリアン・グウ。クリストフ同様、ミネラルと畑での作業を一番に考えるジュリアンはセロスやタンジェ、アンリ・ジローといった名だたるワイナリーで研さんを積んできた。ヴェルニョンの更なる品質向上に余念のない彼の今後の活躍にシャンパン愛好家たちの期待が高まっている。

WINERY DATA

ワイナリーデータ

醸造責任者

Christophe Constant

栽培方法

リュット・レゾネを取り入れ、殺虫剤の使用を最小限に抑えるなど自然なアプローチをしている。

ワインメイキング

収穫後にプレスし、発酵。熟成後、デゴルジュマンは手作業で行う。

ITEM LIST

アイテム一覧

コンベルサシオン

NV Conversation

メニル、オジェをメインにアヴィーズからのブドウを使用。若いウォールナッツのフレーヴァー。アタックは生き生きとしており、口の中では固く直線的な酸による良い緊張感がある。グレープフルーツのニュアンスがあり、わずかな苦みが心地よい。シャープでありながらシルキーな長い余韻の上で、ミネラル感が長く続く。

種類 Sparkling White

[評価の仕方](#)

産地 Champagne Grand Cru

ブドウ品種 シャルドネ100%

醸造・熟成 ステンレスタンクで発酵、瓶内熟成36ヶ月以上

評価 Vinous91 WA90





アルコール度数 12%

ドサージュ 5

希望小売価格 (税抜き)

8,100 円

お問い合わせはこちら



エロケンス

NV Eloquence

メニル、オジェをメインにアヴィーズからのブドウを使用。グレープフルーツ、アーモンド、ビスケットのアロマ。アタックは鋭く、鮮烈な酸が緊張感を与えているが、肉付きのよいたっぷりとした果実味と見事に調和している。長い余韻には石灰やクリアな塩味の感触を残す。

種類	Sparkling White	評価の見方
産地	Champagne Grand Cru	
ブドウ品種	シャルドネ100%	
醸造・熟成	ステンレスタンクで発酵、瓶内熟成36ヶ月以上	



Firadis

Firadisワインコラムプロ | お問い合わせ | ENGLISH | [Q](#) ワインを検索

[取り扱い商品](#) ▾ [フィラディスのミッション](#) ▾ [サービス](#) ▾ [会社情報](#) ▾ [ニュース](#) [採用情報](#) [ストア](#)

希望小売価格 (税抜き)

8,100 円

お問い合わせはこちら



オート・モット

2013 Hautes Mottes

メニルのブドウのみで作られる。ワイン名は区画名に由来。砂糖をまぶした柑橘果実、ベルガモットやジンジャーにバニラのニュアンスを感じる表情豊かでフレッシュなアロマ。アタックは心地よく、鋭い酸としっかりとしたボディを持つ。果実とオークの絶妙なバランスに塩っぱいミネラルとかすかな苦みが重なり、直線的でチョーキーな長い余韻につながっていく。

種類	Sparkling White	評価の見方
産地	Champagne Grand Cru	
ブドウ品種	シャルドネ100%	
醸造・熟成	バリック(300L)で発酵、瓶内熟成84ヶ月	
アルコール度数	12%	



希望小売価格 (税抜き)

お問い合わせください

お問い合わせはこちら



メニルシェティヨン・エ・ミュゼット

2011 MSNL Chetillons et Mussettes

ル・メニル・シュール・オジェのブドウのみで作られる。グレープフルーツの皮や蜂蜜、ローストしたアーモンドにミモザのヒント。直線的で鋭い酸が口中に広がり、チョーキーで塩気を感じさせるミネラルがフィニッシュまで長く続く。シャープで緊張感があり、緻密な泡が生み出すテクスチャーは繊細でなめらか。メニルの個性を存分に表現した、まさにメニルを愛する人のためのキュヴェ。

種類	Sparkling White	評価の見方
産地	Champagne Grand Cru	
ブドウ品種	シャルドネ100%	
醸造・熟成	ステンレスタンクで発酵、瓶内熟成82ヶ月以上	
評価	JR91	
アルコール度数	12%	



希望小売価格 (税抜き)

14,800 円

お問い合わせはこちら



RECOMMENDED

その他、おすすめのワイナリー



シャルトリュー・タイエ

Chartogne Taillet

フランス / シャンパーニュ

RELATED CONTENTS

関連するコンテンツ



クオリティーワインとは



生産者の想いを伝えたい



クオリティーワインが生まれるまで



[前の画面に戻る](#)

[ホーム](#) / [取り扱い商品](#) / [ワイナリーの二覧](#) / [J.L. Vergnon](#)



取り扱い商品

- ファインワイン一覧
- ファインワインとは
- クオリティーワイン一覧
- クオリティーワインとは
- Because,とは

会社情報

- 会社概要
- 沿革

フィラディスのミッション

- 社長あいさつ
- パートナーとして
- 品質管理について
- 輸送管理について

ストア

- エフサボ (オンライン発注システム)
- Firadis WINE CLUB

サービス

- 充実の商品ラインナップ
- ワインの卸・仕入れサポート
- 情報発信
- 通販

採用情報

- Firadisワインコラム プロ
- お問い合わせ

ニュース

- ニュースリリース
- お知らせ
- 試飲会
- 生産者セミナー
- 若手ソムリエ応援プロジェクト
- イベント

English

