

# Jean Lallement et Fils

ジャン・ラルマン・エ・フィス 

ピノ・ノワールの聖地ヴェルズネイで植樹1958年の最上区画を所有。ヴェルズネイのテロワールが最大限に表現され、全ての要素が深く凝縮されている。スケールが大きく、男性的な力強いスタイル。



ランスの南東、グランクリュがひしめくモンターニュ・ド・ランスの丘陵の中でも、有名メゾンのみならずシャンパーニュ中の生産者がこぞって手に入れたいと望むピノ・ノワールを生むのが、ヴェルズネイである。ピノ・ノワール最高の土地として双璧をなすアイの魅力が芯の強さと密度を備えた大らかさであれば、ヴェルズネイの美点は、北斜面と白亜質の土壌が生む精緻な酸やミネラル感、透明感や伸びやかさ、そして丸く完璧なバランスと気高さだといえる。

ジャン・ラルマンは、このヴェルズネイでも1, 2を争う最上の区画を所有するレコルタン・マニビュランだ。風貌からも職人気質が見てとれる現当主ジャン・リュック・ラルマンの曾祖父の代からブドウ栽培を行っており、シャンパーニュ造りは1951年に開始。かつてボランジェやランソンにブドウを供給しメゾンのクオリティを支えていた畑は、北斜面でも日光がしっかり当たる中腹にあり、砂や粘土の影響が強い斜面上部と違って、粘土質の表土の下にはベレムナイトが堆積してできた厚い白亜の層が横たわる。熟度とミネラル感のバランスが素晴らしいブドウが得られる絶好のテロワールだが、ジャン・リュックは贅沢にもそれぞれの樹で一番出来の良いブドウしか収穫せず、摘み残したブドウは土に還して肥料にしているという。

恵まれたテロワールの特徴を表現するため、リュット・レゾネでブドウを栽培。醸造においては自然酵母を用いてホーロータンクで発酵を行うことで、テロワールの偉大さを鮮明に伝え、同時にマロラクティック発酵にて滑らかな質感を引き出す。春には瓶詰めする生産者が多い中、ベースワインを夏まで熟成させ、SO2の使用やドサーージュを抑えるなど、細部に渡るこだわりの積み重ねにより、ベーシックなブリュット・トラディションですら、評論家の心をつかんで離さない、ヴェルズネイのピノ・ノワールのエッセンスが凝縮されたシャンパーニュを生みだしている。



近年ボランジェやランソンといった有名メゾンとの契約が終了したことによる彼らのシャンパーニュの更なる質の向上と新たにリリースされているミレジムからも目が離せない。僅か4haの所有畑にて、これ程贅沢なワイン造りを行っており、入手困難な生産者の一人である。

France



## ブリュット トラディション N.V. Brut Tradition

**定番** 希望小売価格 ¥7,500

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: ピノ・ノワール80%、シャルドネ20%
- 熟成: 30ヶ月以上
- 評価: WS91、Vinous90
- アルコール度数: 12% ●ドサーージュ: 6g/L

透明感ある果実は良く熟して非常にフローラル。驚くほど深みのある豊潤さと精緻な酸・ミネラルがもたらす緊張感のバランスが素晴らしい。並みのプレスティージュ・シャンパーニュすら凌駕する、恐るべきクオリティ。



## ブリュット レゼルヴ N.V. Brut Reserve

**定番** 希望小売価格 ¥8,100

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: ピノ・ノワール80%、シャルドネ20%
- 熟成: 30ヶ月以上
- 評価: Vinous93、WS90
- アルコール度数: 12% ●ドサーージュ: 4g/L

樹齢60年を超える古樹のブドウを使用。透明感と奥行きが増した味わいに、細かく豊富な酸とミネラル。全ての要素が深く、凝縮されている。スケールが大きく、男性的なしっかりとしたスタイルでテロワールが究極的に表現されている。



## キュヴェ ロゼ N.V. Cuvee Rosee

**定番** 希望小売価格 ¥8,800

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: 30ヶ月以上
- 評価: Vinous92
- アルコール度数: 12% ●ドサーージュ: 4g/L

ふくよかで柔らかな果実に鮮やかな酸と細かなミネラル。終始一貫、口の中で完璧な球形を描く透明感ある味わいに、ヴェルズネイのピノ・ノワールの真髄が感じられる。



## ミレジム 2014 Millesime

**限定** 希望小売価格 ¥13,200

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: ピノ・ノワール80%、シャルドネ20%
- 熟成: 84ヶ月以上
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ●ドサーージュ: 4g/L

良年にのみ生産されるこのトップキュヴェは初めに香ばしさやナツメグのアロマが広がり、次第にアカシアやトーストの要素が現われてくる。クリーミーな泡だちはしなやかに流れるような口当たりを生み、粘土質石灰石に由来するミネラルが果実味と見事に調和して口の中に溶け込んでいく。将来の熟成が非常に楽しみな一本。



## ペルトワ NV Perthois

**限定** 希望小売価格 ¥15,500

- 産地: Champagne
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: ステンレスタック&樽で9ヶ月熟成(新樽1/3)
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ●ドサーージュ: 4g/L

凝縮感のある白い果実の香りが感じられる。口当たりはよく、まろやかで、品質の高いブドウの風味を感じることができる。