

Thierry Houry

ティエリー・ウリー 

アンボネイにのみ畑を所有し、年間生産量は約2万本とごく僅か。ティエリー・ウリーのフィロソフィを理解する愛好家と限られたレストランにのみ販売されていたため、ほとんど輸出されていない隠れた優良生産者。



最高級のプレステージ・シャンパーニュには欠かせないグランクリュのひとつ、アンボネイ。モンターニュ・ド・ランス地区の南部に位置し、同地区のヴェルズネイやブジー、そしてヴァレド・ラ・マルヌ地区のアイと並び、最上のピノ・ノワールの産地と称される。

適度な厚さの表土を持つチョーク質の土壌や、南東向き斜面に注ぐ豊かだが過剰ではない日照が、ふくよかな果実の中にフィネスを備えたワインを生む。チャーミングな果実が軽やかに膨らみ、そのやさしく豊富な果実感をアイやヴェルズネイとは異なる重心の高さが際立たせる。アンボネイは、濃密・重厚とは別方向の美味しさが魅力のグランクリュだ。モノポールを所有するクリュッグをはじめ、モエ・エ・シャンドンやポール・ロジェ、ルイ・ロデレールなど著名なメゾンが多く畑を所有することからも、この村の優位性が分かる。

ティエリー・ウリーはこのアンボネイに1909年に創業したレコルトン・マニピュランである。ウリー家により代々ブドウ栽培とワイン造りが行われており、現在は女性当主のマリアヌ・ウリーが醸造所を切り盛りしている。アンボネイにのみ所有する畑は、ピノ・ノワールが1ha、シャルドネが1.4haの計2.4haと慎ましい。この土地の偉大なテロワールをあますことなく表現するため、土壌の健全性を尊重した綿密な手作業で畑仕事を行い、ベースワインの発酵にはステンレスタックを使用している。

生産量は年間わずか2万本。限定生産のシャンパーニュを、醸造所のフィロソフィとワイン造りを真に理解する、ワインに情熱がある顧客に絞って販売しているため、市場でほとんど見かけることはない。フランスのミシュラン星付きレストランや、ワインに造詣深い愛好家など、限られた者のみが手にすることができる貴重なアンボネイ100%のシャンパーニュである。



ブランド・ブラン N.V. Blanc de Blancs

限定 希望小売価格 ¥7,500

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: 24ヶ月以上
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 5g/L

アンボネイに所有する1.4hのシャルドネの区画から造られる。非常にキメ細かくクリーミー。リンゴの蜜、プリオッシュのアロマにリッチな果実味。繊細で上質なミネラルが穏やかに包み込む、アンボネイならではのブランド・ブラン。



ブランド・ノワール N.V. Blanc de Noirs

限定 希望小売価格 ¥7,500

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: 24ヶ月以上
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 5g/L

アンボネイに所有する1haのピノ・ノワールの区画から造られる。完熟した果実味が前面に押し出さるリッチなボディでありながら、フィネスとエレガンスを兼ね備えた優雅で力強いスタイル。まさにアンボネイだからこそ成しうるシャンパーニュ。

