J.L. Vergnon

ジャン・ルイ・ヴェルニョン

鋭い酸と堅牢なミネラルで長熟なル・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、美しい酸とミネラル、ピュアな力強さを持つシャンパーニュを造る期待の生産者。

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ヴェルニョンはグラン・クリュのル・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、ヴェルニョ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。

「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ィナブル農法を実践。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圧搾後、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・ジュー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ツ星を与え、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。

2002年の就任以降たゆまぬ努力によってヴェルニョンの品質を引き上げてきたクリストフ。現在はヴェルニョン家の現当主クレマンとタッグを組み、更なる品質向上に余念がない。彼らの今後の活躍に世界中のシャンパーニュ愛好家たちの期待が高まっている。

コンベルサシオン　ブリュット
N.V. Conversation

定番　希望小売価格　¥9,300

- 産地：　Champagne Grand Cru
- 品種：　シャルドネ100%
- 熟成：　ステンレスタンクで熟成後、瓶熟36ヶ月以上
- 評価：　Vinous91、WA90、WS91、JD92
- アルコール度数：　12%　　●ドサージュ：　5g/L

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。

エロケンス　エクストラ・ブリュット
N.V. Eloquence

定番　希望小売価格　¥9,300

- 産地：　Champagne Grand Cru
- 品種：　シャルドネ100%
- 熟成：　ステンレスタンクで熟成後、瓶熟36ヶ月以上
- 評価：　Vinous93、WA90、JD91
- アルコール度数：　12%　　●ドサージュ：　3g/L

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。

オート・モット
2013 Hautes Mottes

限定　希望小売価格　¥18,400

- 産地：　Champagne Grand Cru
- 品種：　シャルドネ100%
- 熟成：　バリック(300L)で熟成後、瓶熟84ヶ月
- 評価：　Vious95、WS91
- アルコール度数：　12%　　●ドサージュ：　0g/L

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ーを持つ。果実とオークの絶妙なバランスに塩っぽ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。

メニル シェティヨン・エ・ミュセット
2012 MSNL Chétillons et Mussettes

限定　希望小売価格　¥18,400

- 産地：　Champagne Grand Cru
- 品種：　シャルドネ100%
- 熟成：　ステンレスタンクで熟成後、瓶熟96ヶ月以上
- 評価：　ー
- アルコール度数：　12%　　●ドサージュ：　3g/L

ル・メニル・シュール・オジェのブドウのみで造られる。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。

※他にもアイテム取り揃えております。取り扱い全アイテムは弊社HPでご覧ください。