

Alain Couvreur

アラン・クヴルール



" Le plus difficile, c'est de ne rien faire "

「最も難しいのは何もしないことである」

ランスから西に15km、「小モンターニュ・ド・ランス」最北部の「サン・ティエリーの丘」の麓、プルイイ村にてひときわ異彩を放つRMが「アラン・クヴルール」です。何世代にも渡ってぶどう栽培を生業としていましたが、1945年、アラン・クヴルールによって自社ブランドでのシャンパン造りが開始されました。

アランは、「長期瓶熟成させてからリリースする」ことを旨としており、NV（ノン・ヴィンテージ）ものであるにもかかわらず収穫年が90年代後半～というバックヴィンテージを大切に貯蔵し、2000人以上のリピーターがいるというヨーロッパ中のシャンパン愛好家を中心に販売しています。

「もともと自分たち家族用に毎年一定量を貯蔵していましたが、ある時、たまたまお客さんに古酒を振る舞ったところ、たいく感激されたので、試しにかなり熟成させてから販売してみたところ、大半のお客さんが熟成したシャンパンの方を好むということが分かりました。私自身も古いシャンパンに目がないこともあって、それ以降、長熟させてからリリースすることになりました」（アラン・クヴルール翁）。

1997年にRMを継いだ2人の息子、レミとダヴィッドもこの方針を継承し、長期熟成させたNVを各種コンクールやワインガイドに出品して激賞を受けています。

また、兄弟それぞれの名を冠したブラン・ド・ノワールとブラン・ド・ブランのミレジメも素晴らしい出来栄ですので、こちらもご紹介いたします。

所在村	Prouilly
所有畑面積	6.15ha
醸造家	David Couvreur, Rémi Couvreur
趣味	美食、ハイキング
継承年	1997年
栽培	Prouilly (3品種)、Pevy (ピノ・ノワールとシャルドネ)、Branscourt (ピノ・ノワール)、Unchair (シャルドネ)に4区画を所有。石灰質土壌にはシャルドネ、砂質土壌にはピノ・ムニエ、粘土石灰質土壌にはピノ・ノワールと、きめ細かく植え分けをしている。リュット・レゾネ栽培
醸造	ぶどうを完熟させるため、周囲の栽培家よりも1週間程度遅く収穫する。キュヴェ（1番絞り果汁）のみを使用。マロテクティック発酵を行う。動瓶はすべて手作業。
販売先	ヨーロッパの個人のシャンパン愛好家、フランス全土のレストラン、輸出（イタリア）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Gault Millau」、「Gilbert & Gaillard」等
Web	https://www.champagne-alain-couvreur.net/



Brut Nature Tradition Vieille Cuvée

ブリュット・ナチュラルトラディションヴィエイユ・キュヴェ

ピノ・ノワール80%、シャルドネ20%。平均樹齢25～30年。1986年産60%、1985年産40%のブレンド。ドザージュ・ゼロのブリュット・ナチュラル。21年間以上瓶熟成。2008年度「Effervescent du Monde」金賞受賞。



Brut Nature Blanc de Noirs Vieille Cuvée

ブリュット・ナチュラルブラン・ド・ノワールヴィエイユ・キュヴェ

ピノ・ノワール60%、ピノ・ムニエ40%のブラン・ド・ノワール。平均樹齢25～30年。1985年産60%、1984年産40%のブレンド。ドザージュ・ゼロのブリュット・ナチュラル。22年間以上瓶熟成。



Brut Rosé Cuvée de Réserve

ブリュット ロゼ キュヴェ・ド・レゼルヴ

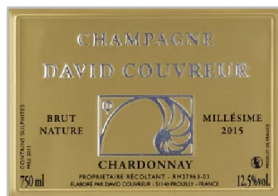
ピノ・ノワール60%、ピノ・ムニエ40%のブラン・ド・ノワールのセニエです。平均樹齢25～30年。1991年産100%。ドザージュは5g/l。16年間以上瓶熟成。



Rémi Couvreur Brut Blanc de Noirs Millésime

レミ・クヴルールブリュットブラン・ド・ノワール ミレジム

ピノ・ノワール87%、ピノ・ムニエ13%。平均樹齢25年。ステンレスタンクで醸造。ドザージュは10g/l。



David Couvreur Brut Nature Blanc de Blancs Millésime

ダヴィッド・クヴルールブリュット・ナチュラルブラン・ド・ブラン ミレジム

シャルドネ100%。平均樹齢25～30年。ステンレスタンクで発酵後、304リットルと228リットルの樽で1年間熟成（新樽率60%）。ドザージュはゼロ。