

André Roger

アンドレ・ロジェ



" Nous avons une chance incroyable de vivre en Champagne et d'être producteur de vins, c'est un bonheur à partager! "

「シャンパーニュ住むワイン生産者という信じられない幸運を分かち合う喜び！」

アイ村にて1876年よりぶどう栽培を営む名門の家系で、グランクリュ・アイに4ha、いずれもアイの東側に近接するプルミエクリュであるマルイユ・シュル・アイに0.6ha、ミュティニーに0.3ha、アヴネ・ヴァル・ドールに0.3haの畑を所有しています。

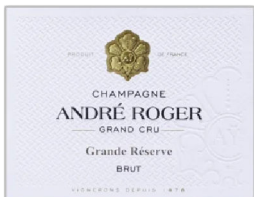
4代目のアンドレ・ロジェによるRM設立(1968年)以降も、引き続き「ボランジェ」など大手メゾンへのぶどうやバルクワインの販売を主業としてきましたが、1987年、5代目当主ジャン・ポール・ロジェの継承によって、一世紀に及んだ歴史は転換の時を迎えました。

「シャンパーニュの頂点と言われるアイに、先祖が残してくれた素晴らしい古樹畑を持っている。我が手で、理想の「アイのシャンパン」を造ってみたい」。

厳格なリュット・レゾネ栽培への転換からはじめた彼は、その後20年もの歳月をかけて、醸造の最適解の研究およびそれに伴う設備の刷新に取り組みながら、少しずつ自社ビン詰めを拡大していきました。そして、「キュヴェ」(一番搾り果汁)のみの使用や区画ごとのきめ細やかな醸造といった解の確立によって、「アイのシャンパンとは何か」の答えが作品に宿った2006年、世界に向けて発売が開始されました。(尚、「ブラン・ド・ブラン」にのみマルイユ・シュル・アイのシャルドネを50%使用していますが、他のすべての作品はアイ100%です。所有する残り2つのプルミエクリュのぶどうは、すべて大手メゾンに売却しています)。

「アイのシャンパン」とは、「調和、円熟」であると言われます。味わいの個性が先鋭化されたシャンパンをお求めの方には、もの足りなく思われるかもしれません。しかし、「美味しいお料理と一緒に美味しいシャンパンを飲んで、至福の時を過ごしたい」と思われる方にとっては、きっと、「アイのシャンパン」こそが最適解のひとつです。アイが「別格の存在」としてフランスの歴史に燦然と輝き続ける理由も、ここにあります。

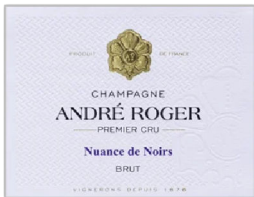
所在村	Aÿ
所有畑面積	5.2ha
醸造家	Jean-Pol Roger
趣味	バロック音楽などの古楽鑑賞、古美術、文学、山歩き、エベルネ市場での買い物
継承年	1987年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培(化学肥料、殺虫剤は一切使用しない)
醸造	区画ごとに醸造。キュヴェ(一番搾り果汁)のみを使用。マロラクティック発酵を行う
販売先	輸出70%(EU各国、ノルウェー、アメリカ、台湾)、フランス国内30%(レストラン、個人のシャンパン愛好家)
掲載実績	「Guide Hachette」、「Decanter」等
参照できる日本のメディア	「シュワリスタ・ラウンジ」(http://www.shwalista.jp/special/071223/index3.html)
Web	https://www.champagne-andre-roger.com/



Brut Grande Réserve Grand Cru

ブリュット グランド・レゼルヴ グラン・クリュ

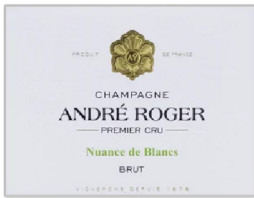
100%グランクリュ・アイのピノ・ノワール100%。平均樹齢35~40年のヴィエイユ・ヴィーニュ。2~3年間ビン熟成。ドザーージュは9g/l。



Nuance de Noirs Brut Premier Cru

ニュアンス・ド・ノワール ブリュット プルミエ・クリュ

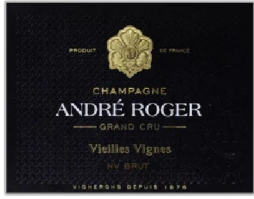
アイ周辺のプルミエ・クリュ3村(マルイユ・シュル・アイ、アヴネイ・ヴァル・ドール、ミュティニー)からのピノ・ノワール100%。0.5ha。平均樹齢25年。ステンレスタンクで発酵後、45hlのフードルで6ヶ月間熟成。18ヶ月間以上ビン熟成。ドザーージュは9g/l。



Nuance de Blancs Brut Premier Cru

ニュアンス・ド・ブランブリュット・ブルミエ・クリュ

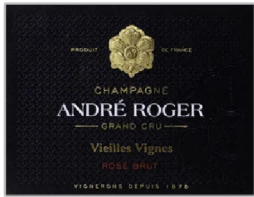
アイの東に接するブルミエ・クリュ、マルイユ・シュル・アイ産のシャルドネ100%。0.5ha。樹齢35年以上のVV。ステンレスタンクで醸造。18ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュは7g/l。



Brut Vieilles Vignes Grand Cru

ブリュット ヴィエイユ・ヴィーニュ グラン・クリュ

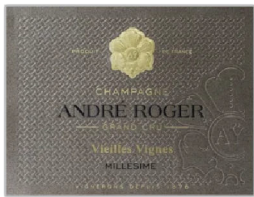
100%グランクリュ・アイのピノ・ノワール100%によるブラン・ド・ノワール。樹齢50年以上。30ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュは9g/l。



Brut Vieilles Vignes Rosé Grand Cru

ブリュット ヴィエイユ・ヴィーニュ ロゼ グラン・クリュ

100%グランクリュ・アイのピノ・ノワール100%のベースワイン（2013年産100%）に、自家醸造のアイ・ルージュ（2013年産ピノ・ノワール）を10%ブレンドしたアサンブラージュ・ロゼ。樹齢50年以上。ドザージュは9g/l。



Brut Vieilles Vignes Millésime Grand Cru

ブリュット ヴィエイユ・ヴィーニュ ミレジム グラン・クリュ

100%グランクリュ・アイのピノ・ノワール100%によるブラン・ド・ノワール。樹齢50年以上。ドザージュは9g/l。



Eclipse N°10

エクリプス ニュメロ・デイス

100%グランクリュ・アイのピノ・ノワール100%によるブラン・ド・ノワール。平均樹齢30年。2017年産を除く2011年～2021年産までの10年分のワインをソレラ式に貯蔵していたヴァン・ド・レゼルヴを使用。澱引き後228リットルの樽で3年間熟成。15ヶ月間ビン熟成。MCR（濃縮ぶどう果汁）によるドザージュは8g/l。作品名の「エクリプス」は「日食」のことで、「日食の後に太陽が光り輝くように、暗い地下セラーで長期熟成させた後に金色に輝くシャンパンが姿を現します」。ラベルの絵も、水彩画が趣味というジャン・ポール自身が描いたものです。「N°10」の生産本数は7550本で、ラベルにシリアルナンバーが記載されています。