

Autréau-Lasnot

オートロー・ラスノ



" La première règle est qu'il n'y a pas de règle "

「第一のルールは、ルールがないということ」

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ東部のヴァントゥイユ村に1800年代後半から続くぶどう栽培家で、1932年にRMを設立して自社ビン詰めを開始。1990年以降、5代目ファブリス・オートローが運営しています。ヴァントゥイユ、ダムリール、ルイユ、ローヴリニーなど計11の村に140もの小区画をモザイク状に所有しており、2014年より、全区画で実質ビオロジックの厳格なリュット・レゾネ栽培を実践しています。

「私たちの第一ルールは、ルールは存在しないということです。ある年の真実が次の年の真実であるとは限りません。自然は、毎年異なるリズムをぶどう畑に与えます。天候の変化のみならず、ぶどう品種、斜面の向き、土壌、樹齢等々多くの要因が介在します。私たちは常に「観察」し、変化をあるがままに受け入れ、即妙に対応することを喜びとしています。ぶどう畑は、アイデアボックスです。収穫の度に新しいインスピレーションを与えてくれます。毎年のぶどうの性質に応じて、ジャズの即興演奏のように自由な発想でシャンパンを造っています」。

魔術的な即興演奏には、インスピレーションや創造性だけでなく、極めてハイレベルの技巧が必要です。このRMは多数の中～小型ステンレスタンクを装備しており、すべての区画ごと、すべての品種ごとにきめ細かく醸造を行っています。また、その年のそのワインの性質に応じて、ステンレスタンク、アンフォラ、樽などの素材を使い分けながらワインを熟成させています。

「醸造においても、最も大切なことは「observation（観察）」です」。

20年以上の醸造経験を持つこの名工の確かな技術と表現力によって、愉悦と美味に満ち溢れたバリエーション豊かなラインナップが実現しています。その作品ひとつひとつが、独自の物語を形成しています。

所在村	Venteuil
所有畑面積	18ha
醸造家	Fabrice Autréau
趣味	写真撮影、バイク、スキューバダイビング
継承年	1990年
栽培	2014年より実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培。化学肥料、除草剤、殺虫剤は使用しない。一部の畑は2019年からビオロジック栽培（2022年に「ECOCERT」の認証取得）
醸造	除梗しない。ドザージュにMCR（濃縮ぶどう果汁）を使用。ステンレスタンク、樽、アンフォラで醸造
販売先	フランス国内75%（ワインショップ、レストラン、個人のシャンパン愛好家）、輸出25%（EU各国、イギリス、メキシコ等）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Dussert-Gerber」等
Web	www.champagne-autreau-lasnot.com



I. Brut

I. ブリュット

ピノ・ムニエ50%、シャルドネ30%、ピノ・ノワール20%。11村の区画より。平均樹齢25年。ステンレスタンクで醸造。24ヶ月間ビン熟成。MCRによるドザージュは9g/l。



III. Blanc de Noirs Non Dosé

III. ブラン・ド・ノワール ノン・ドゼ

ピノ・ノワール50%、ピノ・ムニエ50%。11村の区画より。平均樹齢25年。ステンレスタンクで発酵後、75%を600リットルの樽で、25%をアンフォラで12ヶ月間熟成。36ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュはゼロ。



IV. Blanc de Noirs Brut

IV. ブラン・ド・ノワール ブリュット

ピノ・ムニエ80%、ピノ・ノワール20%。11村の区画より。平均樹齢25年。ヴァン・ド・レゼルヴが62%。ステンレスタンクで醸造。24ヶ月間ビン熟成。MCRによるドザージュは9g/l。



V. Rosé Brut

V. ロゼ ブリュット

シャルドネ37%、ピノ・ムニエ33%、ピノ・ノワール30%のベースワインに、自家製のピノ・ムニエを11%ブレンドしたアサンブラージュ・ロゼ。11村の区画より。平均樹齢25年。ヴァン・ド・レゼルヴが68%。ステンレスタンクで醸造。24ヶ月間ビン熟成。MCRによるドザージュは8g/l。



IX. Brut Millésime

IX. ブリュット ミレジム

ピノ・ノワール65%、シャルドネ35%。11村の区画より。平均樹齢25年。ステンレスタンクで醸造。MCRによるドザージュは7g/l。