

Bernard Pertois

ベルナール・ペルトワ



" C'est une fierté de poursuivre ce qu'avait commencé le grand-père "

「祖父が始めたことを引き継ぐことは誇りの源である」

ル・メニル・シュル・オジェに10世代以上続く名門RMです。年間生産量20000本というRMの中でもとりわけ小さな規模で、生産量のほとんどはヨーロッパのシャンパン愛好家1500人に毎年予約で完売してしまうという、知られようがなかった本物です。実際私たちも、現地飛び込み訪問をしてはじめて見つけることができました。

すべてのキュヴェは、ル・メニル・シュル・オジェ95%、オジェ5%のブレンドですが、彼らのオジェの畑はメニルの畑との境界にあり、斜面の方向、土壌など同じであることから、実質上メニル100%の単一テロワールものです。スタンダードのブリュットでも4年間以上、キュヴェ・プレスティージュにいたっては6~7年間ビン熟成をしてから出荷するというこだわりよう。

このRMの礎を築いた、恰幅がよく豪放な前当主パトリックさんは、フランス柔道選手権で7位に入賞した柔道家。品の良い奥さんはそんな彼の頼りがいに惚れたのかと思いきや、なんと彼女は同選手権で4位に入賞した屈強の女房でした。しかし彼は「絵葉書を集めるのが趣味です」と照れくさそうに言う繊細な一面も持っており、おそらくこの辺に、彼らのシャンパンのスケール感の大きさと、精緻なフィネスの両立の秘密がありそうです。2014年に息子のレイナルドと奥さんのセヴェリンヌさんに世代交代し、品質にさらに磨きをかけています。

所在村	le Mesnil-sur-Oger
所有畑面積	18ha
醸造家	Reynald Pertois
趣味	キャロムビリヤード、マウンテンバイク、パドルテニス
継承年	2014年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、除草剤、殺虫剤は一切使用しない）
醸造	清潔でコンパクトな醸造所。天然酵母のみで発酵。テット・ド・キュヴェ（一番絞り果汁）のみを使用。マロラクティック発酵を行う
販売先	ヨーロッパ（フランス、イギリス、ドイツ、ベルギー、イタリア、デンマークなど）のシャンパン愛好家約1500人。ロンドン、ドイツ、オランダ、ベルギーのレストラン。輸出（スウェーデン）
掲載実績	「ガイドなどに載ると新規の問い合わせが殺到し、いつも購入してくれるお客様に迷惑がかかるので、ガイドやコンクールには一切出展しません」。
Web	https://champagnebernardpertois.com/en/



Brut Blanc de Blancs Grand Cru

ブリュット ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ

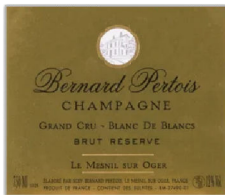
95%ル・メニル・シュル・オジェ、5%オジェのシャルドネ100%。平均樹齢25年。テット・ド・キュヴェ（一番絞り果汁）のみを使用。約3年間瓶熟成。ドザージュは4.5~5.5g/l。年間生産量は17000本のみ。良心的な蔵出し価格で、コストパフォーマンスの高さは圧巻です。



Brut Zéro Blanc de Blancs Grand Cru

ブリュット ゼロ ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ

95%ル・メニル・シュル・オジェ、5%オジェのシャルドネ100%。平均樹齢25年。テット・ド・キュヴェ（一番絞り果汁）のみを使用。約4年間瓶熟成。ドザージュはゼロ。



Brut Cuvée de Réserve Blanc de Blancs Grand Cru

ブリュット キュヴェ・ド・レゼルヴ ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ

95%ル・メニル・シュル・オジェ、5%オジェのシャルドネ100%。樹齢35~50年のVV。テット・ド・キュヴェ（一番絞り果汁）のみを使用。約5年間瓶熟成。ドザージュは4.5~5.5g/l。年間生産量は14000本のみ。



Brut Cuvée Prestige Blanc de Blancs Grand Cru

ブリュット キュヴェ・プレスティージュ ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ

95%ル・メニル・シュル・オジェ、5%オジェのシャルドネ100%。平均樹齢25年。テット・ド・キュヴェ（一番絞り果汁）のみを使用。約6年間瓶熟成。ドザージュは4.5～5.5g/l。年間生産量3000本の限定生産キュヴェ。熟成したシャルドネ特有の香ばしいまみに満ち溢れた銘醸です。
