

Christophe Martin

クリストフ・マルタン



" On ne fait du bon vin qu'avec de beaux raisins! "

「良いワインは良いぶどうからしか造られない！」

シャンパーニュの17のグラン・クリュのひとつである「オワリー」は、長いことヴェールに包まれた、まことにミステリアスな存在でした。しかし、「ワイン王国」2016年9月号（シャンパーニュ全17グラン・クリュ特集号）で、私たちを含むいかなるプロも存在するとは思っていなかった、「オワリー100%のブラン・ド・ブラン」がスクープされたことがきっかけとなって、今、その姿が明らかになるようとしています。

2016年9月に早速現地へ飛び、生産者を訪問して分かったことは、この村には生産者が数軒しか存在せず、自社畑のぶどうから自家醸造を行っているRMにいたっては、この生産者ただ1軒しか存在しないこと。（他はRCとNMです）。そして、当主クリストフ・マルタンがエノログの国家資格を持つ醸造技師であり（RMの醸造家自身としてはほとんど存在しません）、その作品群が並はずれて高い完成度を誇っているということです。

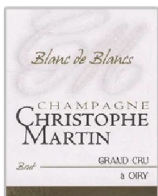
もともとは、服の仕立て屋をしていたクリストフの祖父フェルナンが、ロト（宝くじ）で1等を当てたことが始まりでした（！！）。彼はそのお金でクラマン村のレストランを購入してオーナーとなり、そこでシャンパンに開眼。1935年よりぶどう畑の購入を開始し、戦後1946年にこの道1本のヴィニュロンとなりました。その息子さんを経て、1988年、現当主クリストフ・マルタンがメゾンを継承しました。

「グランクリュ・オワリーには、シャルドネのみが植えられています。クラマンやアヴィズといった他の「コート・デ・ブラン」のグラン・クリュの村々と同様に白亜質主体の土壌ですが、オワリーの土壌はより水捌けが良く、熱を吸収しやすいという特性があります。そのためぶどうが熟しやすく、薫り高い、ふよやかなスタイルのブラン・ド・ブランになります」。

「シャンパンであること以前に、そもそもワインとして本当に美味しいものを造ることを心がけています」という彼の全作品に共通して見られる特徴として、非常にきめの細かい泡、適度で心地よいブリオッシュ香、ふんわりとやわらかな口当たり、美しい余韻などが挙げられます。

ある意味とてもフランス的な、色彩性や快楽性に溢れた世界へと飲み手をいざなってくれる、名品中の名品です。

所在村	Oiry
所有畑面積	8ha
醸造家	Christophe Martin
趣味	自然散策、読書
継承年	1988年
栽培	極めて厳格なリュット・レゾネ栽培（2016年に「HVE（Haute Valeur Environnementale）」の最高段階「レベル3」の認証取得）
醸造	マロラクティック発酵を行う。ステンレスタンクによる醸造。ドザージュはMCR（濃縮ぶどう果汁）を使用
販売先	フランス国内80%（個人のシャンパン愛好家、レストラン、ワインショップ）、輸出20%（EU各国、ロシア）
掲載実績	「生産本数が少なく、ワインガイド等には出品しておりません」
参照できる日本のメディア	「ワイン王国」2016年9月号（シャンパーニュ全17グラン・クリュ特集号）
Web	http://www.champagne-christophe-martin.fr/



Blanc de Blancs Brut Grand Cru

ブラン・ド・ブランブリュット グラン・クリュ

シュイイ産シャルドネ60%、オワリー産シャルドネ40%のブレンドによるブラン・ド・ブラン。平均樹齢45年。3年間以上ビン熟成。ドザージュは9g/L。



Brut Millésime

ブリュット ミレジム

シュイイ産シャルドネ60%、マルイユ・シュル・アイ（ブルミエ・クリュ）産ピノ・ノワール40%のブレンド。樹齢50~60年のVV。6年間以上ビン熟成。ドザージュは8g/L。



Blanc de Blancs Brut Grand Cru Millésime

ブラン・ド・ブランブリュット グラン・クリュ ミレジム

オワリー産シャルドネ100%（年によってシュイィ産シャルドネをブレンド）。樹齢25年以上。5年間以上ビン熟成。ドザージュは7g/l。
