

Elemart Robion

エルマール・ロビオン



"Savoir écouter"
「聞くことを知る」

ランス市の西方、「ヴァレ・ド・ラルドル」のレリー村に1966年に創業したRMで、1992年に3代目ティエリー・ロビオンが継承。2015年に修行を終えて参画した息子エロワとともに、父子で運営しています。

長年の厳格なリュット・レゾネ栽培を経て、2011年にビオロジック栽培に転換。2014年に「ECOCERT」の認証を取得し、同年産のぶどう100%による処女作「VB01」を仕込みました。

「ここヴァレ・ド・ラルドルは、ランス山に発して西に下るアルドル川流域に広がる産地です。栽培品種はピノ・ムニエが主体で、次がピノ・ノワールです。シャンパーニュ地方で最も寒冷な産地と言われており、この地のシャンパンは総じて流麗でエレガントなスタイルになります。ヴァレ・ド・ラルドルのテロワールの美質を極めるために、ビオロジック栽培に転換しました」（ティエリー・ロビオン）。

「VB01」は、2018年秋にリリースされるやいなやヨーロッパ中のソムリエや世界各国のインポーターからの注目を集め、フランス・ミシュラン3つ星の「ピエール・ガニエール」や、世界のレストランランキングOADでかつてヨーロッパ第一位に輝いたこともあるスペイン・ミシュラン3つ星の「アスルメンディ」といった錚々たるトップレストランがオンリストを開始しました。2019年4月にシャンパーニュで開催された毎年恒例の春の祭典「Le Printemps des Champagnes」の「Bulles bio en Champagne」の会場では黒山の人だかりが絶えず、大きな話題となりました。

「ヴァレ・ド・ラルドル」のテロワールを極めた、流麗な作品群。ため息がでるような美味しさです。

所在村	Lhéry
所有畑面積	4.38ha
醸造家	Thierry Robion
趣味	森林や自然の中を散策し、動植物を観察すること
継承年	1992年
栽培	2011年よりビオロジック栽培（2014年に「ECOCERT」の認証取得）。羊の群れによる除草を実施
醸造	除梗しない。ステンレスタンクによる醸造。ドザージュはバイオのMCR（濃縮果汁）を使用
販売先	輸出70%（EU各国）、フランス国内30%（仏ミシュラン3つ星「ピエール・ガニエール」をはじめとする高級レストラン、ワインショップ、個人のシャンパン愛好家）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Elle à Table」等
Web	https://www.champagne-elemart-robion.fr/



VB01

ヴェ・ベ・ゼロ・アン

ピノ・ムニエ90%、ピノ・ノワール10%のブレンドによるブラン・ド・ノワール。地元レリーに2.1ha。粘土石灰質・砂質土壌。平均樹齢35年のVV。ステンレスタンクで醸造。3年間以上ビン熟成。ドザージュ4g/lのエクストラ・ブリュット。作品名は「Vin Biologique（認証取得年から）1年目」の意味で、以後経年とともにVB02、VB03・・・と続く予定です。



VB02

ヴェ・ベ・ゼロ・ドゥー

ピノ・ムニエ90%、ピノ・ノワール10%のブレンドによるブラン・ド・ノワール。地元レリーに2.1ha。粘土石灰質・砂質土壌。平均樹齢35年のVV。前年のVB01のベースワインを5%ブレンドし、ステンレスタンクで醸造。3年間以上ビン熟成。ドザージュ3g/lのエクストラ・ブリュット。作品名は「Vin Biologique（認証取得年から）2年目」の意味です。



VBN02

ヴェ・ベ・エヌ・ゼロ・ドゥー

ピノ・ムニエ90%、ピノ・ノワール10%のブレンドによるブラン・ド・ノワール。地元レリーに2.1ha。粘土石灰質・砂質土壌。平均樹齢35年のVV。ステンレスタンクで醸造。4年間以上ビン熟成。「VB02」よりも1年間長く熟成させたからこそこのドザージュ・ゼロ。作品名は「Vin Biologique（認証取得年から）2年目のBrut Nature版」の意味です。



VB03

ヴェ・ベ・ゼロ・トロワ

ピノ・ムニエ70%、シャルドネ20%、ピノ・ノワール10%のブレンド。地元レリー村に2.1ha。粘土石灰質・砂質土壌。平均樹齢35年のVV。前年のVB02のベースワインを20%ブレンド。ピノ・ムニエとピノ・ノワールはステンレスタンクで醸造し、シャルドネは50%をステンレスタンクで、50%を228リットルの樽で醸造。3年間以上ビン熟成。ドザージュ3g/lのエクストラ・ブリュット。



M321 Millésime

M321 ミレジム

ピノ・ムニエ100%のブラン・ド・ノワール。レリー村に所有するすべてのピノ・ムニエの区画からのブレンド。2.8ha。粘土石灰質・砂質土壌。平均樹齢35年のVV。ステンレスタンクで醸造。ドザージュはゼロ。作品名の「M」はムニエ、「321」はレリー村のINSEE（行政番号）で、地元レリー村産のピノ・ムニエ100%であることを強調したものです。



Les Monets Millésime

レ・モネ ミレジム

RMの魂が宿る、「単一リウ・ディ、単一品種、単一ヴィンテージ」の特別作品。レリー村内の単一リウ・ディ「レ・モネ」産のピノ・ムニエ100%。粘土石灰質・砂質土壌。平均樹齢35年のVV。ステンレスタンクで醸造。ドザージュ2.5g/lのエクストラ・ブリュット。年間950本のための限定生産作品です。



Petit Meslier Millésime

プティ・メリエ ミレジム

プティ・メリエ100%。地元レリー村のリウ・ディ「ラ・ショード・テット」に0.25ha。粘土石灰質・砂質土壌。平均樹齢15年。ステンレスタンクでアルコール発酵後、60%をステンレスタンクで、40%を228リットルの樽でマロラクティック発酵&4ヵ月間熟成。ドザージュはゼロ。生産本数1200本のための特別限定作品です。