

Elise Dechannes

エリーズ・ドゥシャンヌ



" Faire le beau et le bien en toute liberté "

「完全に自由に、善良で美しいことを行なう」

オーブ県のレ・リセ村に1905年から続くぶどう栽培家の家系で、同村に5ヘクタールの畑を所有しています。2008年、元銀行員だった2代目エリーズ・ドゥシャンヌの継承とともにRMを設立し、自家醸造を開始しました。

創業時より厳格なリュット・レゾネ栽培を実践し、2015年より完全ビオロジック栽培に移行。2019年にバイオディナミに転換しました。

「父の世代が当然のように使用していた農薬に昔から疑問を感じ、使用を極力控えてきましたが、ビオロジック栽培に踏みきったのは私の離婚がきっかけでした。これからは私ひとりで、2人の子供を育てていかなければならない。まず私自身がいつも健康でいなければ。そして、唯一の生計の糧である5ヘクタールの畑、ぶどう樹を、もっと大切にしなければと思いました。しかし当時、父は激怒しました。農薬を使わなければ、様々な病害によってぶどうやぶどう樹が全滅するリスクが高まる。畑が大切だからこそ、農薬を使うべきなのだ、と」。

「畑を、ぶどう樹を大切にすることはどういうことかについて、今は確信をもって、私の考えが正しかったと言うことができます。農薬の使用を完全にやめてから、まず土の質が変わりました。耕すとふかふかになり、土が生きていると感じられるようになりました。ぶどう樹は、逆に病害に強くなりました。そして何よりも、それまで以上に健康でピッチピチのぶどうが実るようになりました。畑を返せ！とまで言った父が、今は笑顔で、毎日畑仕事を手伝ってくれています。非常に難易度の高い作業を口笛を吹きながら軽々とこなす、自慢の父です」。

「私のシャンパンはすべて、レ・リセ村の私の畑のぶどうから造っています。レ・リセ村はシャブリ地区との境界に接するシャンパーニュ最南端の村で、土壌はシャブリ地区と同様の分厚いキンメリッジアン土壌です。ワインにたっぷりとしたミネラルの塩味が含まれるのが特徴で、この土地のぶどうならではの個性や美質をいかに美味しく味わっていただくかに主眼を置いて仕事をしています。バイオディナミに転換したのもそのためですし、醸造においても、ステンレスタンクや素材の異なるアンフォラ、樽などを使い分けることで、この土地の個性を様々な手段で表現するようにしています」。

彼女の作品はパリの「エリゼ宮」やフランス各地のレストランにオンリストされている他、顧客名簿にはEU各国の1000人を超えるシャンパン愛好家が名を連ねています。生産量が少ないこともあって、各作品極少量ずつのご案内となります。

所在村	Gyé-sur-Seine (畑はすべてLes Riceys)
所有畑面積	5ha
醸造家	Elise Dechannes
趣味	特に趣味や娯楽はありませんが、私は自分の心に響くことをします
継承年	2008年
栽培	2015年よりビオロジック栽培 (2018年に「ECOCERT」の認証取得)、2019年よりバイオディナミ (2021年に「demeter」の認証取得)
醸造	除梗しない。原則として天然酵母のみで発酵。ドザージュはMCR (濃縮果汁) を使用
販売先	輸出50% (EU各国、アメリカ)、フランス国内50% (「エリゼ宮」、レストラン、ワインショップ、1000人以上の個人のシャンパン愛好家)
掲載実績	「Guide Hachette」、 「Gault & Millau」、 「Sommeliers International」等
Web	http://www.elisedechannes.com/

Essentielle

エサンシエル

レ・リセ村産のピノ・ノワール100%によるブラン・ド・ノワール。2ha。キンメリッジアン土壌。平均樹齢45年のVV。ステンレスタンクで醸造。4年間ビン熟成。ドザージュはゼロ。作品名の「エサンシエル」は「本質的な」という意味で、(ステンレスタンクでシンプルに醸造した) この作品が、ピノ・ノワールという品種の本質を表現していることを表したものです。

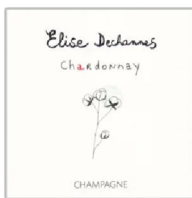


Rosé

ロゼ

レ・リセ村産のピノ・ノワール100%を使用した、セニエ法によるシャンパーニュ・ロゼ。0.3ha。キンメリッジアン土壌。平均樹齢45年のVV。ステンレスタンクで醸造。4年間ビン熟成。ドザージュは1g/L。SO2はビン詰め時にのみ極少量使用。





Chardonnay

シャルドネ

レ・リセ村産のシャルドネ100%によるブラン・ド・ブラン。0.05ha。キンメリッジアン土壤。平均樹齢40年のVV。砂岩製のアンフォラで醸造。5年間ビン熟成。ドザージュはゼロ。「砂岩製のアンフォラで醸造すると、果実の鮮度感やミネラルが引き立ち、余韻も非常に長くなります」。



Liberté

リベルテ

レ・リセ村産のピノ・ノワール100%によるブラン・ド・ノワール。キンメリッジアン土壤。平均樹齢50年のVV。228リットルの樽（1樽）で醸造。3年間ビン熟成。年産262本の超限定作品。作品名の「リベルテ」は「自由」の意味です。



Absolve Grés

アブソリュ・グレ

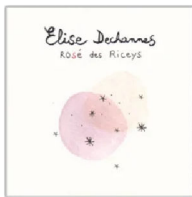
レ・リセ村産のピノ・ノワール100%によるブラン・ド・ノワール。0.4ha。キンメリッジアン土壤。平均樹齢45年のVV。砂岩製のアンフォラで醸造。3年間ビン熟成。ドザージュはゼロ。「砂岩製のアンフォラで醸造すると、果実の鮮度感やミネラルが引き立ち、余韻も非常に長くなります」。作品名の「アブソリュ・グレ」は「絶対的砂岩（!）」の意味です。SO2は収穫時とビン詰め時にのみ極少量使用。



Absolve Terre

アブソリュ・テール

レ・リセ村産のピノ・ノワール100%によるブラン・ド・ノワール。0.4ha。キンメリッジアン土壤。平均樹齢45年のVV。テラコッタ製のアンフォラで醸造。3年間ビン熟成。ドザージュはゼロ。「粘土製のアンフォラで醸造すると香りがより華やかになり、ふくよかでまろやかな味わいとなります」。作品名の「アブソリュ・テール」は「絶対的粘土（!）」の意味です。SO2は収穫時とビン詰め時にのみ極少量使用。



Rosé des Riceys

ロゼ・デ・リセ

レ・リセ村産のピノ・ノワール100%を使用した、セニエ法によるロゼ（スティルワイン）です。0.1ha。キンメリッジアン土壤。平均樹齢45年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、228リットルの樽でマロラクティック発酵&11ヶ月間熟成。SO2は収穫時とビン詰め時にのみ極少量使用。