

Grongnet

グロンニエ



" Carpe Diem / profite du moment
présent "

「今この瞬間を楽しむ」

フランスの映画女優のような美人醸造家セシル・グロンニエが、愛情を込めて造るシャンパンです。「子供の頃は木製プレス機が遊び場でした。いつもシャンパンと共にある自分の人生を、誇りに思っています」という彼女。チャーミングな外見からは想像できない、煮えたぎるような情熱と職人根性をもって、畑仕事とシャンパン造りに打ち込んでいます。

このRMが所在するエトージュ村は、「コート・デ・ブラン」の南、地域区分でいうと「コート・ド・セザンヌ」に属します。コート・デ・ブランと同様の白亜質にやや粘土質が加わる土壌のため、白亜特有の豊富なミネラルや酸に加え、力強い果実味と深いコクのあるシャンパンが生まれます。1500人以上のパリジャンたちが毎年彼女の新作を心待ちにしているというのも納得で、グロンニエはコート・ド・セザンヌ地区随一のレコルトアン・マニピュランといわれます。

2011年生まれの娘さん（ルイゾンちゃん）の育児と仕事を両立させながら、女性ならではの感性によって、優しく繊細なスタイルのシャンパンを造っています。

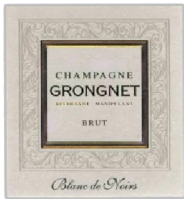
所在村	Etoges
所有畑面積	14ha
醸造家	Cécile Grongnet
趣味	古い家具の修復、ゴルフ
継承年	2014年（参画は2003年から）
栽培	リュット・レゾネ栽培（化学肥料は一切使用しない）
醸造	ステンレスタンクと木製の大樽で発酵・熟成
販売先	フランス国内50%（パリジャンを中心とする個人のシャンパン愛好家約1500人、ワインショップ、レストラン）、輸出50%（イタリア、ドイツ、スウェーデン、デンマーク、アメリカ、オーストラリア、日本）
掲載実績	「Guide Hachette」等
Web	https://www.champagne-grongnet.com/



Blanc de Blancs

ブラン・ド・ブラン

シャルドネ100%。平均樹齢30年。3分の2はステンレスタンクでマロラクティック発酵させ、3分の1は木製の大樽（33hl）でマロラクティック発酵させずに醸造。3～4年間ビン熟成。5年分のヴァン・ド・レゼルヴが20%。ドザーージュは8g/l。コート・デ・ブランから続く白亜土壌基盤にコート・ド・セザンヌ特有の粘土質が加わることによる、豊かな果実味とコクをお楽しみいただけます。



Blanc de Noirs

ブラン・ド・ノワール

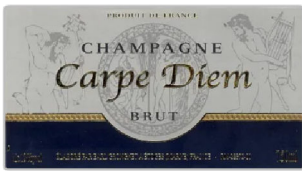
ピノ・ノワール50%、ピノ・ムニエ50%。平均樹齢30年。原則として半分をステンレスタンクでマロラクティック発酵させ、半分を木製の大樽（33hl）でマロラクティック発酵させずに醸造。4～5年間ビン熟成。5年分のヴァン・ド・レゼルヴが20%。ドザーージュは8g/l。「ピノ・ノワールは力強い果実味、ピノ・ムニエはフルーティーさとフィネス。これらをブレンドすることにより、よりバランスの良い、複雑な味わいのブラン・ド・ノワールになります」（セシル・グロンニエ）。



Brut Rosé

ブリュット ロゼ

ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネが3分の1ずつ（平均樹齢30年。いずれもステンレスタンクで醸造。4～5年間ビン熟成。5年分のヴァン・ド・レゼルヴが20%）のベースワイン90%に、従兄弟がシャムリー（モンターニュ・ド・ランス）で造るピノ・ノワールを10%アサンブラージュ。ドザーージュは8g/l。「私が造りたいロゼ・シャンパンは、きれいなピンク色で、優しい味わいのもの。シャルドネを3分の1加えることが秘訣で、ピノ・ノワールとピノ・ムニエの豊かな果実味を引き立てるための、きれいな酸と鮮度感が得られます。バランスが良いので、いろいろなお料理に合わせていただけるとと思います」。



Carpe Diem

カルプ・ディエム

シャルドネ53%、ピノ・ノワール20%、ピノ・ムニエ20%、残りの7%はピノ・ブラン、ピノ・グリ、プティ・メリエ、アルバンのブレンド。平均樹齢30年。木製の大樽（20hl）で醸造。マロラクティック発酵は行っていません。5年分のヴァン・ド・レゼルヴが20%。7年間ビン熟成。ドザージュは8g/l。2500年前のローマの格言だったという「カルプ・ディエム」は、「今を楽しむ」という意味。彼女自身が命名、ラベルもデザインしました。



Brut Millésime Special Club

ブリュット ミレジム スペシャル・クリュブ

「Special Club」は、RM（自家栽培したぶどうで自らシャンパーニュを造る独立系生産者）の振興団体「Club Trésors de Champagne」に加盟する26のRM（2013年1月現在）が、良年に限って仕込む「ミレジム」を、共通のボトル（昔のシャンパーニュのボトル形状に着想を得た独自の重厚ボトル）および共通のラベルデザインによって展開する特別プロジェクトです。「ミレジム2004」のリリースに際し、16年ぶりにラベルデザインが一新され、よりシックでエレガントな外観となりました。（同プロジェクトの最初のミレジムは1971年（！）で、1988年にラベルデザインが変わり、今回が3度目の改定となります）。「グロンニエ」の作品は、ピノ・ノワール57%（ステンレスタンクで醸造）、シャルドネ43%（木製の大樽（33hl）で醸造）のブレンドで、マロラクティック発酵は行っていません。ドザージュは6g/l。
