

Lepreux-Penet

ルプルー・プネ



モンターニュ・ド・ランスのグランクリュ・ヴェルジーより、大型生産者が新登場です。

この生産者をはじめ、特にグランクリュのRMで高品質のシャンパンを造っているところは、ヨーロッパ中の個人のシャンパン愛好家からの予約注文で常に完売状態というところが多く、また、「安心してシャンパン造りに打ち込めるし、それでよし」とする生産者がほとんどです。異国への輸出などもってのほかで、取引打診の電話をしてもすぐ切られてしまいます。

彼らとその素晴らしい作品を、美味しいレストランで飲んでもらいたい、世界中の人に味わってほしいと考えるようになるきっかけは、ほぼ間違いなく、世代交代です。

「ルプルー・プネ」の創業は1660年、RM設立は1929年。モンターニュ・ド・ランス「北側の2巨頭」ヴェルジーとヴェルズネイに計6.5ヘクタールもの畑を所有する、名門中の名門です。3000人以上のリピーター顧客を持つ、絵にかいたような「交信不能生産者」でしたが（お父さんに何度電話を切られたことか・・・）、2007年に、実力と意欲を併せ持った8代目フランソワ・バルボサが継承したことで、ついに海が割れ、道が開けました。

「真に完成されたシャンパンとは、シャンパン単独で飲んで感動できるシャンパンです」（フランソワ・バルボサ）。

彼の作品は非常に繊細・静的な味わいで、巨匠ピアニストが最弱音で紡ぐ旋律のように、しっとりと心に染み込めます。

シャンパンを飲むという行為に浸りたい方に贈ります。

所在村	Verzy
所有畑面積	8ha
醸造家	François Barbosa
趣味	旅行と世界の発見
継承年	2007年
栽培	実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培を長年実践し、2019年に「HVE (Haute Valeur Environnementale)」の最高段階「レベル3」および「Viticulture Durable en Champagne」の認証取得
醸造	マロラクティック発酵を行う。小さなタンクを揃え、品種ごと、区画ごとにきめ細かく醸造する
販売先	フランス国内90%（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10%（EU各国、イギリス、中国）
掲載実績	「Gault & Millau」、「Gilbert & Gaillard」等
Web	http://champagne.lepreux-penet.com/



Bulles Noires Brut Grand Cru

ビュル・ノワール ブリュット グラン・クリュ

グラン・クリュのピノ・ノワール100%（ヴェルジー産50%、ヴェルズネイ産50%）。平均樹齢35年のVV。2010年産から注ぎ足しているソレラ式ヴァン・ド・レゼルヴが50%。5年間以上ビン熟成。ドザージュは5g/l。



La Vie en Rose Brut Rosé Grand Cru

ラ・ヴィ・アン・ローズ ブリュット ロゼ グラン・クリュ

「ビュル・ノワール」90%に、自家醸造したヴェルズネイ・ルージュを10%アサンブラージュしたロゼ。平均樹齢35年。ドザージュは8g/l。



Bulles Precieuses Extra Brut Grand Cru

ビュル・プレシウーズ エクストラ・ブリュット グラン・クリュ

グラン・クリュのピノ・ノワール70%、シャルドネ30%（いずれもヴェルジー産50%、ヴェルズネイ産50%）。平均樹齢35年。ヴァン・ド・レゼルヴが3分の2で6年間以上ビン熟成。ドザージュは5g/l以下。



Brut Rosé Millésime Grand Cru

ブリュット ロゼ ミレジム グラン・クリュ

ヴェルジー産50%、ヴェルズネイ産50%のピノ・ノワール100%。テット・ド・キュヴェ（一番搾り果汁）のみを使用。自家醸造したピノ・ノワールを10%アサンブラージュ。平均樹齢40年のVV。90%をステンレスタンクで、10%を228リットルの樽で発酵後6ヶ月間熟成。ドザージュは5g/l。年間約2000本のみ限定生産作品です。



Bulles d'Etoiles Brut Grand Cru

ビュル・デトワール ブリュット グラン・クリュ

グラン・クリュ・ヴェルジーのリウ・ディ「レ・ヴァルド」産のシャルドネ100%。粘土石灰質土壌。平均樹齢45年のVV。収量は70hl/ha。ヴァン・ド・レゼルヴが30%。ステンレスタンク70%、400リットルの樽30%で発酵後、7ヶ月間熟成。6年間以上ビン熟成。MCRによるドザージュは8g/l。



Cousu d'Or Ratafia

クシュ・ドール ラタフィア

グラン・クリュ・ヴェルジー産3分の2とグラン・クリュ・ヴェルズネイ産の3分の1のピノ・ノワール100%の果汁に、フィース・ド・シャンパーニュをブレンドしたラタフィアです。ボルドー製225リットルの樽で10年間熟成させた極上の逸品です。作品名の「クシュ・ドール」は「金で縫われた」という意味で、このラタフィアの深い金色と、10年かけて辛抱強く「縫われた」貴重な作品であることを表しています。