

Lucien Roguet

リュシアン・ロゲ



" Un Terroir, Une Signature, Une Famille "

「ひとつのテロワール、ひとつの個性、ひとつの家族」

「モンターニュ・ド・ランス」北部に位置するマイイ・シャンパーニュ村は、栽培家のほぼ全員が同村の協同組合に所属しているという歴史的特異性を有し、したがって同村で生産されるシャンパンのほぼ全量はその協同組合のラインナップとして販売されています。しかしついに、「17のグラン・クリュ」のひとつであるこの村のテロワールを最高度の次元でシャンパンに表現できるレコルタン・マニピュランが本格始動を開始し、日本にご紹介できるはこびとなりました。

1870年にぶどう栽培を始めたロゲ家は、ネゴシアンにぶどうを販売しながら、20世紀上旬には自社ビン詰めを開始。以降、少しずつ畑を拡げながら、父から子へ、父から子へと栽培と醸造の技を伝え、積み上げ、深化させてきました。そして2008年、高い志と知性に溢れる6代目サミュエル・ロゲの正式継承によって、「マイイ・シャンパーニュ」の真の凄さを世界に発信することのできるRM「リュシアン・ロゲ」が覚醒の時を迎えました。今日の合計所有畑面積は7ヘクタールで、100%マイイ・シャンパーニュです。

「6世代にわたって、この地に栽培家として生きてきましたので、畑のことは隅から隅まで知り尽くしています。「マイイ・シャンパーニュ」の真髄は、シャンパーニュ随一と言われる分厚い、むき出しの白亜質土壌に由来する豊富なミネラルにあります。そしてそのミネラルが、北側斜面畑であるがゆえの美しい酸、繊細でデリケートな果実味と絶妙に溶け合って、この地ならではのシャンパンが生まれるのです」。

「このようなスタイルのシャンパンは、メイラード反応等との相性が抜群であると考えています。ブリオッシュやトーストの香ばしい風味こそがシャンパンの愉悦、醍醐味であり、そのためヴァン・ド・レゼルヴの古酒率を高めて一部を樽熟成させたり、ビン熟成期間を長めにしたりといった醸造法を採っています」。

百聞は一飲に如かず。「マイイ・シャンパーニュ」がなぜグラン・クリュなのかを、痛切に実感していただけると思います。

所在村	Milly-Champagne
所有畑面積	7ha
醸造家	Samuel Roguet
趣味	美食、ワイン、旅行、サッカー、スキー、車、映画、漫画
継承年	2008年
栽培	厳格なリュット・レズネ栽培（除草剤、殺虫剤は一切使用しない）。2020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。ステンレスタンクを使用した清潔な醸造
販売先	フランス国内85%（個人のシャンパン愛好家、レストラン）、輸出15%（EU各国）
掲載実績	「Gilbert & Gaillard」、「1001 Dégustations」、「Le Pense-Fêtes Gourmand」、「Le Monde des Vin et Spiritueux」等
Web	http://www.champagne-lucien-roguet-grandcru.com/



N°1 Tradition Grand Cru

ニュメロ・アントラディシオン・グラン・クリュ

すべてマイイ・シャンパーニュ産のピノ・ノワール60%、シャルドネ20%、ピノ・ムニエ20%。平均樹齢約30年。ブルゴーニュ製樽で2015年からソレラ式に注ぎ足し貯蔵しているヴァン・ド・レゼルヴが50%。ステンレスタンクで醸造。24ヶ月間以上ビン熟成。MCRによるドザージュは4g/l。



N°2 Blanc de Blancs Grand Cru

ニュメロ・ドゥー・ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ

極めて珍しいマイイ・シャンパーニュ産のシャルドネ100%。平均樹齢約30年。ブルゴーニュ製樽で2018年からソレラ式に貯蔵しているヴァン・ド・レゼルヴが35%。ステンレスタンクで醸造。24ヶ月間以上ビン熟成。MCRによるドザージュは3g/l。



N°3 Blanc de Noirs Grand Cru

ニュメロ・トロワ ブラン・ド・ノワール グラン・クリュ

マイイ・シャンパーニュ産のピノ・ノワール80%、極めて珍しい同村産のピノ・ムニエ20%のブレンド。平均樹齢約30年。ブルゴーニュ製樽で2022年からソレラ式に貯蔵しているヴァン・ド・レゼルヴが50%。ステンレスタンクで醸造。24ヶ月間以上ビン熟成。MCRによるドザージュは2g/l。



N°5 Rosé Grand Cru

ニュメロ・サンク ロゼ グラン・クリュ

N°1のベースワインに、マイイ・シャンパーニュ産のピノ・ノワールを10%ブレンドしたアサンブラージュ・ロゼ。平均樹齢約30年。24ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュは8g/l。



N°6 Edition Limitée Grand Cru

ニュメロ・シス エディション・リミテ グラン・クリュ

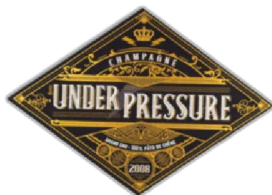
マイイ・シャンパーニュの厳選された区画からのシャルドネ45%、ピノ・ムニエ45%、ピノ・ノワール10%のブレンド。白亜（石灰）質土壌。平均樹齢約35年のVV。ブルゴーニュ製228リットル樽で1年間熟成させたヴァン・ド・レゼルヴが30%。ステンレスタンクで醸造。5年間ビン熟成。MCRによるドザージュは6g/l。ラベルはベルベット製。



Brut Millésime Grand Cru 2018

ブリュット ミレジム グラン・クリュ

すべてマイイ・シャンパーニュ産のピノ・ノワール65%、ピノ・ムニエ35%によるブラン・ド・ノワール。平均樹齢約35年のVV。ステンレスタンクで発酵後、ブルゴーニュ製228リットルの樽で12ヶ月間熟成。ドザージュは6g/l。



Under Pressure Grand Cru 2008

アンダー・プレッシャー グラン・クリュ

すべてマイイ・シャンパーニュ産のピノ・ノワール60%、シャルドネ25%、ピノ・ムニエ15%。白亜（石灰）質土壌。平均樹齢約35年のVV。ステンレスタンクで発酵後、225リットルの樽6年間熟成。その後ビン詰めして6年間ビン熟成。MCRによるドザージュは5g/l。650本のみ限定生産作品です。