

Manon Boutillez-Guer

マノン・ブティエ・ゲール



" Le plus grande gloire n'est point de tomber, mais de savoir nous relever chaque fois que nous tombons. "

「最大の栄光は、倒れないことではなく、倒れるたびに立ち上がることにある」

「モンターニュ・ド・ランス」はピノ・ノワールの名産地として知られますが、その東部にはシャルドネを白眉とする2つのプルミエ・クリュ、トレパイクとヴィレ・マルムリーが燦然たる輝きを放っています。ランス山の真東～東南東にかけての地勢（東向き斜面）、日照量、そして分厚い白亜質土壌といったテロワールが「コート・デ・ブラン」に酷似しているとされるため、ご紹介するヴィレ・マルムリーは総植樹面積246ヘクタールのうち、実に98.1%をシャルドネが占めています（残り1.9%はピノ・ノワールです）。

ブティエ家はこの村の名家で、ドン・ペリニオン修道士によるシャンパンの誕生よりもはるか前、16世紀初頭にはすでにワインを造っていたという記録が残っています（日本は室町時代！）。1981年に継承した12代目マルク・ブティエとゲール家出身の奥様との結婚を経て、2018年、看護婦をしていた娘のマノンが跡を継ぐことを決意。2020年に正式継承してRM「マノン・ブティエ・ゲール」に生まれ変わり、ラインナップもリニューアルされました。

お父さんのマルクの時代、早2000年から厳格なリュット・レゾネ栽培に取り組み続け、2021年に「HVE (Haute Valeur Environnementale=高い環境価値)」の最高段階「レベル3」および「Viticulture Durable en Champagne (シャンパーニュにおける持続可能なぶどう栽培)」の認証を取得しています。

「このエリアのシャルドネは、コート・デ・ブランのシャルドネよりもさらにミネラリーで、より果実味豊かなスタイルになります。また、強い花の香りも大きな特徴です。ピノ・ノワールは隣のヴェルジーに似て、繊細でエレガントなスタイルです」。

マノンは、2021年度「Jeunes Talents du Champagne (シャンパーニュの若き才能)」の「シャルドネ部門」の栄冠に輝きました。（「シャルドネ部門」「ピノ部門」「ロゼ部門」「アサンブラージュ部門」で計4名の若手生産者が受賞しました）。「コート・デ・ブランのシャルドネを上回る評価をいただいたことは素直に嬉しいです。ただこの賞は、尊敬する父はもちろん、ともに切磋琢磨しながら頑張っているヴィレ・マルムリー村のすべてのヴィニョロンたちに贈られたものと考えています」。

「同級生の多くがパリの企業などに就職していった中、私はこの村に残ることに決めたのですから、少しでも村の役に立ちたいと思い、消防団にも加入しています。村のみんなには、お願いだから収穫の時期だけは火事は起こさないでね！とお願いしています」（以上、マノン・ブティエ・ゲール）。

所在村	Villers-Marmery
所有畑面積	5.25ha
醸造家	Manon Boutillez
趣味	消防士のボランティア
継承年	2020年
栽培	2000年より厳格なリュット・レゾネ栽培。2021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	除梗しない。ステンレスタンクで醸造。ルミュアージュ（動瓶）はすべて手作業
販売先	輸出60%（EU各国、イギリス、カナダ、中国）、フランス国内40%（レストラン、ワインショップ）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Gilbert & Gaillard」等
Web	http://www.champagne-boutillez-guer.fr/



Trait de Caractère

トレ・ド・カラクテール

ピノ・ムニエを白眉とする「ヴァレ・ド・ラ・マルヌ」のシャンプレシー産ピノ・ムニエ55%、地元ヴィレ・マルムリー産ピノ・ノワール45%のブレンドによるブラン・ド・ノワール。平均樹齢35年のVV。ステンレスタンクで醸造。15ヶ月間ビン熟成。ドザージュは9g/l。生産本数3583本のみ限定作品です。作品名の「トレ・ド・カラクテール」は「他とは異なる個性」という意味で、極めて珍しいヴィレ・マルムリー産のピノ・ノワールを使用していることを表しています。



Force de Caractère Blanc de Noirs

フォルス・ド・カラクテール ブラン・ド・ノワール

「トレ・ド・カラクテール」を長期ビン熟成させた作品です。ピノ・ムニエを白眉とする「ヴァレ・ド・ラ・マルヌ」のシャンプレシー産ピノ・ムニエ55%、地元ヴィレ・マルムリー産ピノ・ノワール45%のブレンドによるブラン・ド・ノワール。平均樹齢35年のVV。ステンレスタンクで醸造。48ヶ月間ビン熟成。ドザージュは7g/l。生産本数2088本のみ限定作品です。作品名の「フォルス・ド・カラクテール」は「個性の力」という意味で、長期ビン熟成によってこのブラン・ド・ノワールの個性がさらに際立っていることを表しています。



Rayon de Lumière

レイヨン・ド・リュミエール

地元ヴィレ・マルムリー産シャルドネを100%使用したブラン・ド・ブラン。平均樹齢35年のVV。2004年～2013年までソレラ式に毎年注ぎ足したヴァン・ド・レゼルヴが30%。ステンレスタンクで醸造。6年間ビン熟成。ドザージュはゼロ。生産本数410本をみの超限定作品です。作品名の「レイヨン・ド・リュミエール」は「光線」の意味で、ヴィレ・マルムリーのシャルドネの個性をストレートに表現したことを例えたものです。



Prise de Vue

プリーズ・ド・ヴュ

地元ヴィレ・マルムリー産シャルドネを100%使用したブラン・ド・ブラン。平均樹齢35年のVV。ステンレスタンクで醸造。8年間ビン熟成。ドザージュは8g/l。生産本数1510本をみの限定作品です。作品名の「プリーズ・ド・ヴュ」は「撮影」の意味で、ミレジメがその年にしか造られないことを、その瞬間をとらえるカメラの撮影になぞらえたものです。



Accent Tonique Extra Brut

アクサン・トニック エクストラ・ブリュット

ヴィレ・マルムリー産のシャルドネ94%、ピノ・ノワール6%。平均樹齢35年のVV。ステンレスタンクで醸造。2年間ビン熟成。MCRによるドザージュは2g/l。生産本数2400本をみの限定作品です。作品名の「アクサン・トニック」は「強勢アクセント」の意味で、ヴィレ・マルムリーのシャルドネの特徴である強い花のアロマを表しています。



Les Huchettes Extra Brut

レ・ジュシエット エクストラ・ブリュット

ヴィレ・マルムリーの最も優良なりウ・ディのひとつとされる「レ・ジュシエット」産のシャルドネを100%使用したブラン・ド・ブラン。0.51ha。平均樹齢20年。ステンレスタンクで醸造。MCRによるドザージュは4g/l。生産本数2100本をみの限定作品です。



Nuances 70' Blanc de Blancs Vieilles Vignes

ニュアンス 70' ブラン・ド・ブラン ヴィエイユ・ヴィーニュ

ヴィレ・マルムリーの古樹区画（「レ・ブレニエ」および「レ・ザルエット」）のシャルドネを使用したブラン・ド・ブラン。1970年代に植樹。ステンレスタンクで醸造。36ヶ月間ビン熟成。MCRによるドザージュは4g/l。生産本数2187本をみの限定作品です。作品名の「ニュアンス70'」は「70年代の趣」という意味で、シャンパーニュでは極めて珍しい樹齢50年前後のヴィエイユ・ヴィーニュであることを強調したものです。



Coteaux Champenois Blanc

コトー・シャンプノワ ブラン

ヴィレ・マルムリーのりウ・ディ「レ・ピュセル」産のシャルドネ100%。0.17ha。平均樹齢45年のVV。ステンレスタンクで発酵後、12ヶ月間熟成。生産本数570本をみの超限定作品です。



Lux

リュクス

ヴィレ・マルムリー産のシャルドネ85%、ピノ・ノワール15%。平均樹齢35年のVV。1995年からソレラ式に毎年注ぎ足したヴァン・ド・レゼルヴが30%。ステンレスタンクで醸造。3年間以上ビン熟成。MCRによるドザージュは2g/l。生産本数2280本をみの限定作品です。作品名の「リュクス」はラテン語で「光」の意味です。



Nox

ノクス

ヴィレ・マルムリー産のピノ・ノワール85%、シャルドネ15%。平均樹齢35年のVV。1995年からソレラ式に毎年注ぎ足したヴァン・ド・レゼルヴが30%。ステンレスタンクで醸造。3年間以上ビン熟成。MCRによるドザージュは2g/l。生産本数2390本をみの限定作品です。作品名の「ノクス」はラテン語で「夜」の意味です。



Le Montmedy

ル・モンムディ

ヴィレ・マルムリーの最も優良なりウ・ディのひとつとされる「ル・モンムディ」産のシャルドネを100%使用したブラン・ド・ブラン。0.47ha。1960年代に植樹されたVV。ステンレスタンクで醸造。4年間以上ビン熟成。MCRによるドザージュは1g/l。生産本数2171本をみの限定作品です。