CHAMPAGNE
CÔTE DES BLANCS

Mathieu-Princet
マチュー・プランセ

" C'est dans les vielles marmites qu'on fait la meilleure soupe "
「最高のスープは古い鍋で作られる」

数百軒のシャンパーニュRMを訪問した上で確信をもって言えることは、「プルミエ・クリュ」（格付け90～99%）の41の村々には、とりわけ秀逸な造り手たちがひしめいているということです。また、当たり外れが大きいグラン・クリュと比較して、プルミエ・クリュの造り手たちの作品は総じてレベルが高いという特徴もあります。

彼らは皆口々に、「グラン・クリュの生産者には負けない、負けていない」と言いますが、その反骨精神こそが、かように美味しいシャンパンを造る原動力でありましょう。

「マチュー・プランセ」は、「マルイユ・シュル・アイ」の東隣村、格付け95%の「ビスイユ」出身のミッシェル・マチューと、「アヴィズ」の西隣村で同じく格付け95%の「グローヴ」出身のフランソワーズ・プランセの結婚によって1969年に誕生したRMです。

この2つの村の畑はいずれもブラン・ド・ブランにとって最高の土壌たる白亜（石灰）質土壌ですが、アイ周辺の前者の畑と、コート・デ・ブランの後者の畑ではテロワールがかなり異なり、「2大白亜質産地」として双方が最上と目されています。

ご紹介する作品「ブラン・ド・シャルドネ」は、この2つの産地のシャルドネをグローヴ産70%、ビスイユ産30%の比率でブレンドしたブラン・ド・ブランで、2大白亜質のシャルドネの醍醐味を1本で深く堪能できる、同RMの看板作品です。また、「日曜日の午後4時に飲んでほしい」という「ロゼ」は、グローヴ産のシャルドネと、ビスイユ産のピノ・ノワールのアサンブラージュによる傑作です。

造り手のミッシェル・マチューは、結婚して独立するまでの3年間、「ボランジェ」で働いていました。（彼のおじいさんもお父さんも生涯ボランジェで栽培に従事しました。特にお父さんのオディール・マチューは、当時のボランジェの栽培長としてつとに有名です）。

「ボランジェから学んだ極意は、長期ビン熟成させてから販売することに尽きます。香り、味わい、泡のきめ細かさ、余韻の長さ等々、まったく別物になります」（ミッシェル・マチュー）。

ご紹介する作品は、いずれも瓶詰め後3年半～5年間程度寝かせてからはじめて、市場にリリースされています。

所在地	Grauves
所有畑面積	8.61ha
醸造家	Michel Mathieu
趣味	園芸、裁縫、読書、映画鑑賞
継承年	1969年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培（殺虫剤は一切使用しない）
醸造	天然酵母のみで発酵。マロラクテッィク発酵を行う
販売先	フランス国内80%（フランス全土のレストランとワインショップ、個人のシャンパン愛好家）、輸出20%（EU各国、スイス、カナダ、チリ、オーストラリア）等
掲載実績	「Guide Hachette」、「Gilbert & Gaillard」、「Dussert-Gerbert」等
Web	https://mathieuprincet.fr/

Brut Premier Cru Blanc de Chardonnay
ブリュット プルミエ・クリュ ブラン・ド・シャルドネ

地元グローヴとビスイユ産のシャルドネ100%。3年半～5年間ビン熟成。平均樹齢30年。ドザージュは7g/l。熟成したシャルドネ特有の香ばしい風味と深いコクが心に残ります。ボトルにエッチングしてある女性の絵はこのRMのロゴでもあり、1979年に個人のお客様がプレゼントしてくれた絵をミッシェルさんが大変気に入って採用したものです。

Brut Nature Premier Cru
ブリュット・ナチュール プルミエ・クリュ

地元グローヴとビスイユ産のシャルドネ70%、ピノ・ノワール30%。平均樹齢30年。5年間ビン熟成させたがゆえのノン・ドゼです。エッチングボトル風のラベルの女性は、RMのロゴでもある「Blanc de Chardonnay」の女性のデザインをベースに、ミッシェルさんが特別にアレンジした新バージョンです。

Brut Premier Cru Rosé

ブリュット プルミエ・クリュ ロゼ

グローヴ産のシャルドネ70%、ビスイユ産のピノ・ノワール30%のシャンパンに、ビスイユ産のピノ・ノワール100%の赤ワインを12%アサンブラージュしたロゼ。赤ワインは自家醸造で、ブルゴーニュ産の3回使用樽で2年間熟成させたものです。平均樹齢30年。3年半〜5年間ビン熟成。ドザージュは7g/l。ボトルにエッチングしてある女性の絵は、マダム・マチューがデザインしたものです。「このロゼは、日曜日の午後4時くらいにアペリティフとして楽しんでいただけるものを目指しています。辛口ですが、完熟したさくらんぼのような、ほんのりした果実の甘みがあります」（ミッシェル・マチュー）。フランスの女性に大変な人気を博しているロゼです。

Brut Premier Cru Millésime 2008

ブリュット プルミエ・クリュ ミレジム

地元グローヴ産のシャルドネ70%、ビスイユ産のピノ・ノワール30%。平均樹齢30年。ドザージュは7g/l。熟成したシャルドネ特有の香ばしい風味と、ピノ・ノワールの華やかな香りが絶妙に溶け合わさっています。生産本数3000本の限定作品で、メインラベルにシリアルナンバーが入っています。

Brut Premier Cru Millésime 2012

ブリュット プルミエ・クリュ ミレジム

地元グローヴ産のシャルドネ80%、ビスイユ産のピノ・ノワール20%。平均樹齢30年。ステンレスタンクで発酵後、シャンパーニュ製208リットルの樽で6ヶ月間以上熟成。ドザージュは7g/l。熟成したシャルドネ特有の香ばしい風味と、ピノ・ノワールの華やかな香りが絶妙に溶け合わさっています。生産本数3949本のみ限定作品で、バックラベルにシリアルナンバーが入っています。