

Michel Rocourt

ミッシェル・ロクール



"Rester simple"

「常にシンプルであること」

「アンリオ」のコート・デ・ブラン地区栽培長を10年間にわたって務めたミッシェル・ロクールが、1975年にメニル・シュル・オジェ村に設立したRMです。(尚、彼の父マルティアル・ロクールは、「アンリオ」のレジスール(栽培・醸造すべての総責任者)を務めました)。2000年より娘婿のダミアン・グレザックが参画し、2007年、奥さんのフローレンス・ロクールとともに正式にメゾンを継承しました。

コート・デ・ブラン南部、互いに隣接する3つのクリュ(特級ル・メニル・シュル・オジェ、一級ヴェルテュス、一級ヴィルヌーヴ・レンヌヴィル・シェヴィニー)に合計7ヘクタールの畑を所有しており、その全面積でシャルドネを栽培しています。

ダミアンはコート・ド・ブランにおけるリュット・レゾネ栽培の草分けのひとりで、2000年の参画当初より、化学肥料や農薬を極力使用しない栽培を実践しています。

「栽培も醸造も、できるだけ人間の手を入れず自然に行うことを心がけていますが、ぶどうが病気になりそうな場合などは、予防や手当てをしてあげる思いやりが必要だと考えています。ぶどうも人間と同じ生き物ですので、健康なのはもちろん、いつもきれいでいたいと思うはずです」。

趣味も庭仕事というグレザック。彼と話していると、自然や畑、農作物への愛情がひしひしと伝わってきます。

「美味しいのはもちろんですが、飲んでくれた方が健康で、幸せな気持ちになれるようなシャンパンを造りたいと思っています」。

彼の作品はこれまで、お父さんの代から続く約2000人のフランス人顧客を中心に販売されてきましたが、メゾン継承をきっかけに輸出にも目を向けてくれるようになり、瞬間に8カ国のインポーターが名乗りを上げました。

所在村	le Mesnil-sur-Oger
所有畑面積	7ha
醸造家	Damien Grzeszczak
趣味	アマチュア合唱団での歌唱、孫の世話
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。2019年に「HVE (Haute Valeur Environnementale)」の最高段階「レベル3」の認証取得
醸造	ステンレスタンクでの醸造。マロラクティック発酵を行う。ドザーージュにはMCR(濃縮果汁)を使用
販売先	フランス国内70%(個人のシャンパン愛好家、ワインショップ、レストラン)、輸出30%(EU各国、ニュージーランド)
掲載実績	「Guide Hachette」、「Gilbert & Gaillard」、「Dussert-Gerbert」、「La Revue du Vin de France」等
Web	https://champagne-michel-rocourt.com/la-maison/



Blanc de Blancs Brut Premier Cru

ブラン・ド・ブラン ブリュット プルミエ・クリュ

ヴェルテュスのリウ・ディ「ジェリコ」と「ゴーム」産のシャルドネ100%。平均樹齢45年のVV。ステンレスタンクで醸造。27ヶ月間ビン熟成。ドザーージュは7g/l。



Blanc de Blancs Non Dosé Premier Cru

ブラン・ド・ブラン ノン・ドゼ プルミエ・クリュ

ヴェルテュスのリウ・ディ「ジェリコ」と「ゴーム」産のシャルドネ100%。平均樹齢40年のVV。24ヶ月間ビン熟成。ドザーージュはゼロ。



Blanc de Blancs Brut Grand Cru

ブラン・ド・ブラン ブリュット グラン・クリュ

ル・メニル・シュル・オジェのリウ・ディ「モンブタン」と「マルトロンス」産のシャルドネ100%。30ヶ月間ビン熟成。平均樹齢50年のVV。ドザージュは7g/l。年産1500本のための限定作品です。



Blanc de Blancs Brut Millésime

ブラン・ド・ブラン ブリュット ミレジム

ヴェルテュスのリウ・ディ「ジェリコ」と「ゴーム」産のシャルドネ100%。平均樹齢50年のVV。ステンレスタンクで醸造。MCRによるドザージュは5g/l。年間生産本数444本のための限定作品です。