

Néret-Vély

ネレ・ヴェリイ



" La nature est l'expression de ma philosophie "
「自然は私の哲学の表現である」

ヴァレ・ド・ラ・マルヌのヴォーシャン村に1945年に設立されたRMです。2019年に3代目キャロル・ネレが継承し、旦那さんのマリジー・マティアスと共にメゾンを運営しています。お父さんのアラン・ネレは、環境に優しいシャンパン造りを早くから実践してきたヴィニュロンの一員として知られ、1999年には化学肥料と農薬の使用を止め、厳格なリュット・レズネ栽培を開始しています。

「私たちの畑では季節に応じて色とりどりの花々が咲き誇り、また、ウサギやリス、ハリネズミ、ニワトリ、小鳥、カタツムリ、ミミズ、蝶、てんとう虫といった小動物や虫たちが仲良く暮らしています。土の中の微生物たちも含めてこの多様な生態系が土壌を活性化させ、ぶどう樹にエネルギーを与え、すばらしいぶどうを実らせてくれます。私たちのシャンパンは、動植物たちと力を合わせてみんなで造っています」。

彼らの畑はヴァレ・ド・ラ・マルヌの最南東部に展開しています。ピノ・ムニエが白眉であることに変わりありませんが、基盤土壌に白亜（石灰）質が増え、表土には粘土質が増えてくることから、3品種すべてにとって好適というシャンパーニュでも類まれなテロワール条件を持つエリアです。「ネレ・ヴェリイ」のラインナップは、各品種の美質を精緻に捉え、プリズムのように立体的、魅惑的に再構築した見事な構成になっています。

ランス出身のアーティスト、ケヴィン・ド・テュヌスの作品をラベルに纏った新パッケージのリリースは2023年。ヴァレ・ド・ラ・マルヌをさらに光り輝かせる一等星のような存在になってくれると思います。

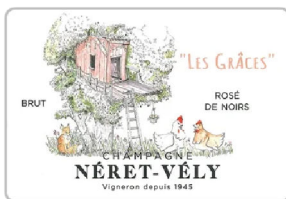
| | |
|-------|--|
| 所在村 | Vauchamps |
| 所有畑面積 | 7ha |
| 醸造家 | Marizy Mathias |
| 趣味 | スポーツ（ランニング、サイクリング、フィットネスなど） |
| 継承年 | 2019年 |
| 栽培 | 1999年より厳格なリュット・レズネ栽培。2021年に「HVE（Haute Valeur Environnementale）」の最高段階「レベル3」および「Viticulture Durable en Champagne」の認証取得。一部の畑を馬で耕作 |
| 醸造 | マロラクティック発酵を行う。ドザージュにMCR（濃縮ぶどう果汁）を使用 |
| 販売先 | フランス国内60%（レストランが多い、ワインショップ、個人のシャンパン愛好家）、輸出40%（EU各国、スイス等） |
| 掲載実績 | 「Guide Hachette」、「Gilbert & Gaillard」、「le Petit Futé」、「Elle à Table」等 |
| Web | www.champagne-neret-vely.com |



Ode à La Vie Blanc de Noirs

オード・ア・ラ・ヴィ ブラン・ド・ノワール

ピノ・ムニエ92%、ピノ・ノワール8%。フェスティニー村、ネル・ル・ルボン村、シャティヨン・シュル・マルヌ村、コンブリジー村の区画より。合計5.5ha。平均樹齢35年のVV（最古は60年以上）。収量は70hl/ha。ステンレスタンクで醸造。ヴァン・ド・レゼルヴが50%。36ヶ月間以上ビン熟成。MCRによるドザージュは7g/l。作品名の「オード・ア・ラ・ヴィ」はここでは「哲学の刷新」という意味で、数百年かけて培われてきたシャンパーニュ造りの伝統と、（環境に優しいシャンパン造りといった）新しい考え方を融合させ、新時代のシャンパン造りを目指したいという彼らの哲学を表したものです。ラベルの絵は、ランス出身のアーティスト、ケヴィン・ド・テュヌスが彼らのために描いてくれたものです。



Les Grâces Rosé de Noirs

レ・グラス ロゼ・ド・ノワール

フェスティニー村、ネル・ル・ルボン村、シャティヨン・シュル・マルヌ村、コンブリジー村の区画より。合計5.5ha。平均樹齢35年のVV（最古は60年以上）。収量は70hl/ha。ピノ・ムニエ92%、ピノ・ノワール8%のベースワイン90%に、自家醸造したピノ・ムニエ（樹齢50年、228リットルの樽で12ヶ月間熟成）を10%ブレンドしたアサンブラージュ・ロゼ。ステンレスタンクで醸造。ヴァン・ド・レゼルヴが50%。24ヶ月間以上ビン熟成。MCRによるドザージュは11g/l。作品名の「レ・グラス」は酒の神バックスの娘たちのことで、ラベルにも描かれた彼らが飼っているニワトリ（雌鶏）たちの愛称だそうです。ラベルの絵は、ランス出身のアーティスト、ケヴィン・ド・テュヌスが彼らのために描いてくれたものです。



Terra Mia Blanc de Blancs

テッラ・ミーア ブラン・ド・ブラン

シャルドネ100%。フェスティニー村とシャティヨン・シュル・マルヌ村の区画より。合計0.5ha。平均樹齢35年のVV（最古は60年以上）。収量は70hl/ha。ステンレスタンクで醸造。36ヶ月間以上ビン熟成。MCRによるドザージュは6g/l。作品名の「テッラ・ミーア」は「私の土地」という意味で、彼らの畑におけるぶどう樹、草花、小動物や虫たちといったすべての動植物の共生を表現したものです。ラベルの絵は、ランス出身のアーティスト、ケヴィン・ド・テュヌスが彼らのために描いてくれたものです。



La 5G Blanc de Noirs

ラ・5G ブラン・ド・ノワール

ピノ・ムニエ85%、ピノ・ノワール15%。フェスティニー村の特別に優れた区画より。0.55ha。全面積を馬で耕作。収量は70hl/ha。ステンレスタンクで醸造。ヴァン・ド・レゼルヴが50%。36ヶ月間以上ビン熟成。MCRによるドザージュは5g/l。作品名の「ラ・5G」は、5Gの電波が届かない畑で、昔ながらの馬による耕作を実施していることを逆説的に表現したものです。ラベルの絵は、ランス出身のアーティスト、ケヴィン・ド・テュヌヌが彼らのために描いてくれたものです。

Les Echalas Pur Meunier Vieilles Vignes

レ・ゼシャラ ピュール・ムニエ ヴィエイユ・ヴィーニュ



ピノ・ムニエ100%。フェスティニー村の樹齢45年以上のVV区画より。0.4ha。収量は60hl/ha。ステンレスタンクで醸造。MCRによるドザージュは1~2g/l。作品名の「レ・ゼシャラ」はローヌ地方のコート・ロティやスペインのプリオラートなどで採用されている仕立て方法で、針金を使用せず1本のぶどう樹を1本の杭に添えるため、葉は全方向を向き、風通しが良くなり、ぶどうの実を強い日差しから守ることができます。近年、ブルゴーニュやシャンパーニュの志の高い生産者が実験的に採用しており、「ネレ・ヴェリィ」ではこのVV区画のみに採用しています。「すべての作業が手作業となり大変な手間がかかりますが、収量が低くなり、ぶどうの品質は格段に向上しました」。