

Nakada-Park

ナカダ・パーク



" 為せば成る、為さねば成らぬ "

「シャンパンが大大好きで、機会があればぜひ自分の手でシャンパンを造ってみたいとずっと思っていました」という仲田さんに、2019年、合計1.2ヘクタールの4区画を取得する機会が訪れ、ほとぼしる情熱と煮えたぎる醸造家魂をもって翌2020年に設立されたRMです。直後よりビオロジック栽培を開始し、2023年に「ピュロー・ヴェリタス」の認証を取得しています。

「ブルゴーニュの精神と日本人の味覚を融合させたシャンパンを造ることを目指しています。ブルゴーニュと同じ単一区画、単一品種、単一収穫年、樽発酵、樽熟成、ノンドゼを基本として、栽培においても、さらに風通しを良くするためにシャンパーニュではほとんど行われていないエフィヤージュ（除葉）やエブルジョナージュ（摘芽）といったブルゴーニュの手法を実践しています」。

2024年12月1日、42ヶ月間以上のビン熟成期間を経て、ファーストヴィンテージ2020年の2作品が現地リリースされました。

「不安もありましたが、私の座右の銘である「為せば成る」を信じて全力を尽くしました。輸出第一号はデンマークだったのですが、「The World's 50 Best Restaurants」で1位に選ばれたミシュラン3つ星レストラン「Geranium」にも試飲後即採用していただき、家内と泣きながら喜びました。日本の皆様に私のシャンパンをご賞味いただけることを、心から嬉しく、光栄に思います」。

所在村	Celles-sur-Ource
所有畑面積	1.21ha
醸造家	仲田晃司
趣味	サヴォワ地方などでのハイキング、いろいろな生産者にとって話をする、自分たちが造ったワインがオンリストされているレストランで食事をする
継承年	2020年
栽培	2020年よりビオロジック栽培。2023年に「Bureau Veritas」の認証取得
醸造	除梗100%。天然酵母のみで発酵。「ルー・デュモン」（ドメーヌ）で使用した樽で醸造
販売先	輸出95%（オランダ、イタリア、ポーランド、スイス、イギリス、スウェーデン、デンマーク、アメリカ、韓国、日本）、フランス国内5%（高級レストラン中心）
掲載実績	2024年12月に販売を開始したばかり
Web	https://loudumont.com/fr/champagne-nakada-park



Vignes de Courteron Brut Nature

ヴィーニュ・ド・クルトロンブリュット・ナチュール

クルトロン村のリウ・ディ「レ・ゼヴァロン・ド・ドゥヴァン」産のピノ・ノワール100%。0.2ha。粘土石灰質土壌。樹齢35年以上のVV。収量は70hl/ha。「ルー・デュモン」（ドメーヌ）で使用したシャサン社製の樽で発酵後、6ヶ月間熟成。42ヶ月間以上ビン熟成。生産本数2243本の限定作品です。



Vignes de Gyé-sur-Seine Brut Nature

ヴィーニュ・ド・ジェ・シュル・セーヌブリュット・ナチュール

ジェ・シュル・セーヌ村のリウ・ディ「アンヴェルス・デ・クルペンヌ」産のピノ・ノワール100%。0.43ha。粘土石灰質土壌。樹齢35年以上のVV。収量は27hl/ha。「ルー・デュモン」（ドメーヌ）で使用したシャサン社製の樽で発酵後、6ヶ月間熟成。42ヶ月間以上ビン熟成。生産本数1583本の限定作品です。



Harmonie en Seine Brut Nature

アルモニ・アン・セーヌブリュット・ナチュール

2021年は霜や雹によって収穫量が激減したため、仲田さんが所有するすべての区画（クルトロン村のリウ・ディ「レ・ゼヴァロン・ド・ドゥヴァン」、ジェ・シュル・セーヌ村のリウ・ディ「アンヴェルス・デ・クルペンヌ」、ヌーヴィル・シュル・セーヌ村のリウ・ディ「エルミタージュ」）のピノ・ノワールをブレンドしてこの一作としました。合計1.21ha。粘土石灰質土壌。樹齢35年以上のVV。収量は17hl/ha。「ルー・デュモン」（ドメーヌ）で使用したシャサン社製の樽で発酵後、6ヶ月間熟成。18ヶ月間樽熟成させた2020年産のヴァン・ド・レゼルヴを50%ブレンド。36ヶ月間以上ビン熟成。ドザーージュはゼロ。生産本数4700本の限定作品です。「ラベルに描かれた鳥は、畑の近くを流れるセーヌ川でよく見られるアオサギです。この鳥は古代エジプトで崇拝されていたフェニックスの由来となったベヌウとされていて、とても縁起が良い鳥ということで採用しました」。