

# Olivier et Bertrand Bouvret

## オリヴィエ・エ・ベルトラン・ブヴレ



" Faire de A à Z et ne pas lâcher "  
「最初から最後まであきらめずにやり遂げる」

優れたワインは宝石に例えられることも多いですが、こと「真珠」に例えられるべきは、シャンパンのみが持つ気品であり、純麗さでありましょう。さらにフランスでは、キラキラと輝きながら立ち上るその泡も、しばしば真珠の一粒一粒に例えられます。(シャンパンを注いだグラスの淵に連なる環状の泡は、「真珠の首飾り」と言われます)。

ご紹介する作品は、「ギド・アシェット」で「クー・ド・クール」の受賞歴などもあるオーブのいぶし銀的な職人兄弟が、「真珠の美質を、限りなくシャンパンに具現化することを目指した」渾身作で、その名も「ラ・ペルル(真珠)」と銘打ちました。

化学肥料、除草剤、殺虫剤を一切使用しない実質無農薬栽培の畑から収穫されるぶどうを、小さなタンクを使って区画ごとに丁寧に醸した上で、最高の出来となったもののみが、「ラ・ペルル」のアサンブラージュに使用されます。年間生産本数は、わずか2000~3500本のみです。

ピノ・ノワール70~80%、シャルドネ20~30%というブレンド比率は、オーブの優秀な造り手の多くがトップキュヴェに採用する、いわばオーブの黄金比率。

「ピノ・ノワールは、メレ・シュル・アルス村の粘土石灰質の畑で、花のような芳香と力強いコクを特徴とします。シャルドネは、バル・シュル・セヌ村のキンメリッジアン主体の畑で、酸とミネラルに富みます」(ベルトラン・ブヴレ)。

真珠をあしらったラベルは、デザイン学校を卒業した姪のアクセルさんの作品です。

尚、2019年春より、コストパフォーマンス抜群のスタンダード・キュヴェ、「ブリュット・トラディション」も合わせてご紹介させていただけるはこびとなりました。

所在村	Merrey-sur-Arce
所有畑面積	3.16ha
醸造家	Bertrand Bouvret
趣味	ジェットスキー、バイク
継承年	1986年
栽培	実質ビオロジックの厳格なリュット・レゾネ栽培(化学肥料、除草剤、殺虫剤は一切使用しない)
醸造	除梗しない。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90%(ワインショップ、レストラン、個人のシャンパン愛好家)、輸出10%(EU各国)
掲載実績	「Guide Hachette」等



### Brut Tradition

ブリュット トラディション

ピノ・ノワール95%、シャルドネ5%、樹齢約30年。2年間以上ビン熟成。ドザージュは9g/l。



### La Perle

ラ・ペルル

ピノ・ノワール80%、シャルドネ20%。樹齢約30年。3~4年間ビン熟成。ドザージュは9g/l。