

Paul-Sadi / Virgile Portier

ポール・サディ / ヴィルジル・ポルティエ



" Le champagne éveil l'esprit sans
endormir la raisons "

「シャンパンは理性を眠らせることなく
精神を目覚めさせる（祖父の言葉）

」

「ヴィルジル・ポルティエ」は、シャンパーニュの17のグラン・クリュ村のひとつ、ポーモン・シュル・ヴェールのぶどう栽培家ポルティエ家が、1924年に同村に設立したRMです。ポーモン・シュル・ヴェールとヴェルジーに半分ずつ、合計8.4ヘクタールのグラン・クリュ畑を所有し、1997年以降は4代目ジェローム・ポルティエを中心に運営してきましたが、2012年に分割相続が発生。ジェロームは実質RMのメゾン「ポール・サディ」を設立し、総面積の4分の3にあたる6.34ヘクタールの畑とバックヴィンテージを継承しました。

看板作品の「クロ・ヴィルジル」は、メゾンの裏手にある0.24ヘクタールのモノポール畑「レ・ゼクルヴィス」のぶどうから、良い年に限り1000本程度造られるミレジメです。尚、「エクルヴィス（単数形）」は「ザリガニ」の意味で、このメゾンのシンボルマークとしてラベルにもデザインされています。

ポーモン・シュル・ヴェール100%のシャンパンはあり得ないほどに珍しく、これ以前に飲まれた方は、おそらくご自身もいらっしゃらないと思います。よほどの専門書をあたらないければ、情報もほとんどありません。

ぜひご自身の舌で確かめていただき、シャンパーニュ文化の歴史に一歩を加えていただければと思います。

所在村	Beaumont-sur-Vesle
所有畑面積	6.34ha
醸造家	Jérôme Portier
趣味	ギター（ほとんどが「ヤマハ」と「タカミネ」製）、ハイキング、アルペンスキー、世界各国の美食探求
継承年	2012年
栽培	リュット・レゾネ栽培（化学肥料は一切使用しない）
醸造	マロラクティック発酵は行わない。ドザージュはMCR（濃縮果汁）
販売先	フランス国内80%（個人のシャンパン愛好家、レストラン）、輸出20%（EU各国、イギリス）
掲載実績	「Guide Hachette」
Web	https://www.champagne-paul-sadi.fr/verification-age



Virgile Brut Grand Cru

ヴィルジル ブリュット グラン・クリュ

ピノ・ノワール70%（ポーモン・シュル・ヴェール産77%、ヴェルジー産23%）、シャルドネ30%（ポーモン・シュル・ヴェール産49%、ヴェルジー産51%）。樹齢約40年のVV。80%をステンレスタンクで、20%を228L、350L、550L、600L、1200Lの樽で発酵&熟成。2年間ビン熟成。ドザージュは10g/L。



Simone Brut Premier Cru

シモンヌ ブリュット プルミエ・クリュ

ヴィレ・マルムリー（グランクリュ・ヴェルジーに隣接するプルミエ・クリュ）産のシャルドネ100%。0.7ha。平均樹齢30年。50%をステンレスタンクで、50%を228リットルの小樽で発酵&7ヶ月間熟成。3年分のヴァン・ド・レゼルヴが20%で3年間ビン熟成。ドザージュは9g/L。作品名の「シモンヌ」は、この畑を遺してくれたジェロームの祖母の名前です。2019年度「シャルドネ・デュ・モンド」（世界シャルドネ・コンクール）において、36ヵ国から出品された696作品中のTOP10に選出されました。



Clos Virgile Brut Millésime Grand Cru

クロ・ヴィルジル ブリュット ミレジメ グラン・クリュ

ポーモン・シュル・ヴェールの0.24haのモノポール畑「レ・ゼクルヴィス」より、シャルドネ67%、ピノ・ノワール33%。1993年の植樹。1210リットルのフールド（大樽）で発酵後、7ヵ月間熟成。ドザージュは9g/L。



Renée Brut Blanc de Noirs Millésime Grand Cru

ルネ ブリュット ブラン・ド・ノワール ミレジム グラン・クリュ

ボーモン・シュル・ヴェルのリウ・ディ「レ・ゼクルヴィス」(モノポール) および「クロワ・ギヨン」産のピノ・ノワール100%。樹齢約40年のVV。228リットルの樽で発酵後、7ヵ月間熟成。ドザージュは6g/l。生産本数1002本のみの特別限定作品です。



Clos 3 Virgile Brut Grand Cru

クロ・トロワ・ヴィルジル ブリュット グラン・クリュ

ボーモン・シュル・ヴェルの0.24haのモノポール畑「レ・ゼクルヴィス」より、シャルドネ67%、ピノ・ノワール33%。1993年の植樹。2013年産、2014年産、2015年産が3分の1ずつのブレンド。1210リットルのフードル(大樽)で発酵後、7ヵ月間熟成。ドザージュは9g/l。生産本数400本のみの特別限定作品です。特製1本入化粧箱入り。



Bellus Mons Brut Millésime Grand Cru

ベリュス・モンズ ブリュット ミレジム グラン・クリュ

ボーモン・シュル・ヴェルの4つのリウ・ディ(合計0.96ha)より、ピノ・ノワール50%、シャルドネ50%。平均樹齢40年のVV。350リットルと600リットルの樽で発酵後、7ヵ月間熟成。(王冠ではなく)コルクで3年間以上ビン熟成。ドザージュは6g/l。生産本数888本のみの限定作品です。作品名「ベリュス・モンズ」は、「ボーモン」の旧名(ラテン語名)です。



André Julien Cuvée C17

アンドレ・ジュリアン キュヴェC17

シャンパーニュ全17グラン・クリュすべてのぶどうを使用した史上初のシャンパーニュで、マグナムボトル1600本のみの限定生産作品です。15社のグラン・クリュ生産者が加盟する「グラン・クリュ・デクセプション・ド・シャンパーニュ」が長年温めていたプロジェクトで、20「17」年に満を持して始動しました。1クリュ1セパージュで、ピノ・ノワール65%、シャルドネ35%のブレンド。各生産者が最良区画のぶどうを235kgずつ使用。「ヴィルジル・ポルティエ」は、ボーモン・シュル・ヴェルのぶどうを供給しています。総平均樹齢は約30年。1000リットルのフードル1基、600リットルのdemi-muidi樽、225リットルの樽5樽で一次・二次発酵後、ステンレスタンクで半年間熟成。2018年3月24日にビン詰め。4年後の2022年5月13日にデゴルジュマン。MCRによるドザージュ2g/lのExtraBrut。この作品の業態は「MA」(マルク・ダシュトゥール)で、ブランド名に冠した「アンドレ・ジュリアン」は1816年にグラン・クリュの格付けを作成した人物です。