

# Pertois-Lebrun

## ペルトワ・ルブラン



" Si tu diffères de moi, loin de me léser tu m'enrichis - Antoine de Saint-Exupéry "

「もしあなたが私と違うなら、あなたは私を傷つけるどころか、私を豊かにしてくれるのだ - アントワーン・ド・サン＝テグジュペリ」

「ペルトワ・ルブラン」は、クラマン村にて1900年初頭よりぶどう栽培を営むペルトワ家の3代目ポール・ペルトワと、ル・メニル・シュル・オジェ村の栽培家出身のフランソワーズ・ルブランとの結婚を機に、1955年に設立されたRMです。2004年に、5代目のクレマン・ブレが継承。2013年には弟のアントワヌも加わって、以来兄弟で運営しています。

「コート・デ・ブラン」の7つの村（オワリー、シュイイ、クラマン、オジェ、ル・メニル・シュル・オジェ、キュイ、ヴィルヌーヴ）に合計9.7ヘクタールの畑を所有しており、長らく厳格なリュット・レゾネ栽培を続けて「HVE（高い環境価値）」の最高段階「レベル3」および「Viticulture Durable en Champagne」の認証を取得した後、2020年にビオロジック栽培に移行。一部ビオダイナミの手法も導入しています。

「私たちの畑は全部で44の区画に分かれています、有機的な栽培アプローチによって、それぞれの区画のテロワールの個性とシャルドネの特質を精緻に理解することを目指しています」。

醸造においては、スタンダード作品からすべて一番搾り果汁のみを使用している他、区画ごとのシャルドネの特質に合わせて、ステンレスタンク、コンクリートタンク、アンフォラ、大小の樽などを使い分け、無濾過無清澄での9ヶ月間の長期シュール・リー熟成や、3～8年間の長期ビン熟成を行うなど、こだわり抜いたオートクチュール的な手法を実践しています。

彼らの作品は世界各国に輸出されていますが、多数のミシュラン星付きを含む高級レストランへのオンリストが多いのが特徴です。「そのため、合わせる料理の特性によって、デゴルジュマン直後から長期ビン熟成後まで、どのフェーズでも美味しく飲んでいただけるように、酸、ミネラル、アルコールのバランスが常に最適になるように設計しています」。

ミッシェル・ペタンをはじめ各国ワインメディアが惜しめない喝采を送る、「コート・デ・ブラン」のトップランナーです。

所在村	Cramant
所有畑面積	9.7ha
醸造家	Clément & Antoine Bouret
趣味	クレマン：ランニング、アントワヌ：ランニング、スノーボード、ウェイクボード、バスケットボール
継承年	2004年
栽培	2004年より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」および「Viticulture Durable en Champagne」の認証取得。2020年に完全ビオロジック栽培に移行（2023年に「ECOCERT」の認証取得）。ビオダイナミの手法も採用
醸造	除梗しない。一部樽（228L、500L、1500L）で醸造。ドザージュにMCR（濃縮果汁）を使用。
販売先	フランス国内50%（3つ星を含む多数のミシュラン星付きレストラン、ワインショップ等）、輸出50%（EU各国、アメリカ、カナダ、オーストラリア、シンガポール、香港等約20ヵ国）
掲載実績	「Bettane & Desseauve」、「Gault & Millau」、「La Revue du Vin de France」、「Le Point」、「Decanter」等
Web	<a href="https://champagne-pertoislebrun.com/">https://champagne-pertoislebrun.com/</a>



### L'extravertie Grand Cru

レクストラヴェルティ グラン・クリュ

すべてグラン・クリュ（シュイイ、ル・メニル・シュル・オジェ、オワリー、クラマン）産のシャルドネ100%。平均樹齢40年のVV。一番搾り果汁のみを使用。78%をコンクリート製タンクで、22%を樽（228L、500L、1500L）でシュール・リー醸造。3～4年間ビン熟成。MCR（濃縮果汁）によるドザージュは3～5g/l。作品名の「extravertie」は「外向的な」という意味で、この作品が「コート・デ・ブラン」のシャルドネの個性（柑橘系の華やかな薫り、ミネラル感、エレガントな味わい）そして彼らのこだわり（テロワールの深い表現、一部樽醸造、中長期ビン熟成等）を雄弁に語る、スタンダード・リュットであることを表しています。



## L'ambitieuse Grand Cru

ランビティウーズ グラン・クリュ

すべてグラン・クリュ（シュイィトル・メニル・シュル・オジェ）産のシャルドネ100%。平均樹齢40年のVV。一番搾り果汁のみを使用。77%をコンクリート製タンクで、23%を樽（228L、500L、1500L）でシュール・リー醸造。ヴァン・ド・レゼルヴが50%で4~5年間ビン熟成。MCR（濃縮果汁）によるドザージュは2~4g/l。作品名の「ambitieuse」は「野心的な」という意味で、50%を占めるヴァン・ド・レゼルヴが2013年からソレラ式に毎年注ぎ足されているものであるため、この作品の薫りの豊かさや味わいの奥深さが年を追うごとに増してゆくことを表しています。



## L'égoïste Grand Cru

レゴワスト グラン・クリュ

すべてグラン・クリュ（シュイィトル・メニル・シュル・オジェ）産のシャルドネ100%。平均樹齢40年のVV。一番搾り果汁のみを使用。87%をコンクリート製タンクで、13%を樽（228L、500L、1500L）でシュール・リー醸造。7年間ビン熟成。MCR（濃縮果汁）によるドザージュは2.5g/l。作品名の「égoïste」は「自己中心的な」という意味で、この作品が単一収穫年産ならではの個性に溢れたミレジメであることを表しています。



## Derrière Le Mont Aigu Grand Cru

デリエール・ル・モン・テギュ グラン・クリュ

グランクリュ・シュイィのリウ・ディ「デリエール・ル・モン・テギュ」産のシャルドネ100%。0.59ha。樹齢60年以上のVV（1955年に植樹）。一番搾り果汁のみを使用。67%をコンクリート製タンクで、33%を樽（228L、500L、1500L）でシュール・リー醸造。MCR（濃縮果汁）によるドザージュは2g/l。



## Le Fond du Bateau Grand Cru

ル・フォン・デュ・バトー グラン・クリュ

グランクリュ・シュイィのリウ・ディ「ル・フォン・デュ・バトー」産のシャルドネ100%。1.44ha。樹齢60年以上のVV（1955年に植樹）。一番搾り果汁のみを使用。65%をコンクリート製タンクで、35%を228リットルと500リットルの樽でシュール・リー醸造。7年間ビン熟成。MCR（濃縮果汁）によるドザージュは2g/l。



## Le Mont de Craie Grand Cru

ル・モン・ド・クレ グラン・クリュ

グランクリュ・クラマンの4つのリウ・ディ（「モワイヤン・デュ・ルヴァン」「ラ・フォンテーヌ・デ・クロシェ」「レ・ゾート・ボーヴ」「レ・シャン・デュ・ソレイユ」）産のシャルドネ100%。合計0.44ha。樹齢40年以上のVV。一番搾り果汁のみを使用。ステンレスタンクでシュール・リー醸造。5年間以上ビン熟成。MCR（濃縮果汁）によるドザージュは1g/l。作品名の「Le Mont de Craie」は「白亜（石灰）質の丘」という意味で、クラマンのテロワールを表現したものです。



## Les Chétillons Grand Cru

レ・シェティヨン グラン・クリュ

グランクリュ・ル・メニル・シュル・オジェのリウ・ディ「シェティヨン」および「シェティヨン・ド・オー」産のシャルドネ100%。平均樹齢45年以上のVV。一番搾り果汁のみを使用。51%をコンクリート製タンクで、49%を樽（228L、500L、1500L）でシュール・リー醸造。6年間以上ビン熟成。MCR（濃縮果汁）によるドザージュは2g/l。



## 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セバージュで、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。「ペルトワ・ルブラン」は、オワリーとクラマン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-muid1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。