

# Petit Le Brun et Fils

## プティ・ル・ブラン・エ・フィス



" Ce qui nous tient à cœur, c'est de réussir nos vins "

「私たちににとって重要なのは、私たちのワインを成功させることである」

コート・デ・ブランのアヴィズ村に19世紀から続くヴィニュロン名家で、1959年にRMを設立して自社ブランドによるシャンパン造りを開始しました。所有する3ヘクタールの畑はすべてコート・デ・ブランのグラン・クリュ（アヴィズ、オジェ、クラマン）です。

創業者および名手として知られたその息子さんの代までは、2500人を超えるヨーロッパ中のシャンパン愛好家からの予約注文によって常に完売状態が続いてきたため、文字通りの知られざる存在となっていました。

しかしながら、2011年に3代目のリシャール・プティが正式にメゾンを継承し、モンターニュ・ド・ランスのヴィニュロン家から迎えた奥さんが販売を担当できるようになったことで、世界に目を向けられるようになりました。

「私たちはとても小さなRMですが、コート・デ・ブランの3つの特級村に畑を所有するという幸運に恵まれました。それぞれの個性を重層的に融合させ、シャガールのステンドグラスのように絢爛華麗なシャンパンを造ることを目指しています。私の「ザ・コート・デ・ブラン」を、ぜひ世界中の美味しいお料理とともに召し上がっていただきたいと思います」（リシャール・プティ）。

彼のブラン・ド・ブランの特徴として、泡が非常にきめ細かく、量感があること。シャルドネに特有の桃や柑橘系の風味と、ブリオッシュのような香ばしさが両立していること。ミネラルの風味に透明感と清涼感が感じられること、などが挙げられます。そのいずれもが、飲み手に幸福感を届けてくれます。

所在村	Avize
所有畑面積	3ha
醸造家	Richard Petit
趣味	ゴルフ
継承年	2011年
栽培	2005年からリュット・レゾネ栽培（化学肥料、殺虫剤、防腐剤は一切使用しない）
醸造	キュヴェ（一番搾り果汁）のみを使用。マロラクティック発酵は50%。ステンレスタンクによる醸造。 ドザージュはMCR（濃縮果汁）を使用
販売先	フランス国内80%（レストラン、ワインショップ、個人のシャンパン愛好家）、輸出20%（EU各国、アメリカ、シンガポール）
掲載実績	「需要が供給を大きく上回っており、ガイドやコンクールには出品しておりません」
Web	<a href="https://www.champagnepetitlebrunetfils.com/">https://www.champagnepetitlebrunetfils.com/</a>



### Blanc de Blancs Brut Grand Cru

ブラン・ド・ブランブリュットグラン・クリュ

すべてグラン・クリュのシャルドネ100%（アヴィズ40%、オジェ30%、クラマン30%）。平均樹齢40年のVV。ヴァン・ド・レゼルヴが40~50%で3年間ビン熟成。ドザージュは5g/l。



### Blanc de Blancs Brut Grand Cru Millésime

ブラン・ド・ブランブリュットグラン・クリュ ミレジム

すべてグラン・クリュのシャルドネ100%（オワリー80%、アヴィズ20%）。樹齢50~70年のVV。ドザージュは5g/l。