

Petit-Camusat

プティ・カミュザ



" On ne fait du bon qu'avec du très bon "
「 良いものは、とても良いものからしか造れない 」

戦後に植えられ理想的なヴィエイユ・ヴィーニュとなったピノ・ブラン100%で造るシャンパンが、今日オーブの造り手の間で大きなムーブメントになっていることは、「Dufour」や「Leblond-Lenoir」の説明でご案内した通りですが、ついに「ピノ・ブラン100%のシャンパンのみを造っている」という、男前なRMが見つかりましたのでご紹介します。

当主フレデリック・プティ・カミュザの奥さん、エヴリンさんがオーブの名門タサン家より相続した畑は、ピノ・ノワール5.5haとピノ・ブラン1.5haでした。しかしながらこの夫婦は、オーブの宝物たる、しかも、樹齢60年以上という多くの栽培家が喉から手が出るほど欲しいピノ・ノワールを、惜しげもなくすべてぶどうでネゴシアンに販売し、ピノ・ブラン100%のシャンパン造り一点に生きる道を選びました。

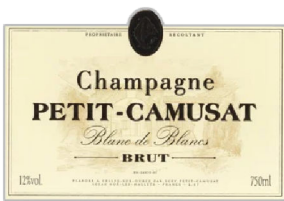
「理由？ピノ・ブランのシャンパンの味が好きだからだよ（笑）。確かにピノ・ノワールでブラン・ド・ノワールを造った方が経営的にははるかに楽だけど、自分が本当にやりたいと思うことから目をそらして生きていくことはできないよ。ピノ・ブランは、もともとシャルドネよりアロマも果実味も豊かで、正しく造れば、完熟レモンの風味たっぷりの類稀なシャンパンとなる。体はひとつしかないし、ピノ・ブランの可能性に賭けてみたいんだよ」（フレデリック・プティ・カミュザ）。

「みんな最初は、「変わったシャンパンが飲みたいから」とか、「ワイン仲間を驚かせたいから」とか言って買っていくんだけど（笑）、飲んだ人のほとんどがリピートしてくれて、実は生産量が足りないんだよ・・・」。

生産量は年間10000本程度とそれなりにあるのですが、フランスのシャンパン愛好家からの予約注文が殺到しており、日本への年間最大割当本数は840本のみです（・・・）。

オーブの新世代の造り手達が目を輝かせて、口泡を飛ばしながらピノ・ブランについて熱く語るのに接するにつけ、例えば今から10年後、20年後からピノ・ブラン・シャンパンの歴史を振り返ってみる時、私たちはまさしく今、歴史の目撃者としての貴重な体験をしているのではないかと感じています。

所在村	Noé-les-Mallets
所有畑面積	7ha
醸造家	Frédéric Petit-Camusat
趣味	スキューバダイビング、アルペンスキー
継承年	1992年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培
醸造	マロラクティック発酵を行う
販売先	フランス国内がほとんど（個人のシャンパン愛好家、ワインショップ、シャンパーニュのレストラン）、輸出（ドイツ、イタリア、日本）
掲載実績	「Gilbert & Gaillard」、「Guide Hachette」、「Les Meilleurs Vins à Petits Prix」等
Web	http://champagnepetitcamusat.com/



Blanc de Blancs Brut

ブラン・ド・ブラン ブリュット

ピノ・ブラン100%。セル・シュル・ウルス村のリウ・ディ「レ・フィオル」とエソワ村のリウ・ディ「アンヴェルス・ド・フェネトル」に合計1.5ha。樹齢50年以上のVV。ステンレスタンクで醸造。2年間以上ビン熟成。MCR（濃縮ぶどう果汁）によるドザージュは8g/l。



Blanc de Blancs Brut Nature Réserve Millésime

ブラン・ド・ブラン ブリュット・ナチュラル レゼルヴ ミレジム

ピノ・ブラン100%。セル・シュル・ウルス村のリウ・ディ「レ・フィオル」とエソワ村のリウ・ディ「アンヴェルス・ド・フェネトル」の最良区画より。樹齢50年以上のVV。収量は65hl/ha。ステンレスタンクで醸造。8年間以上ビン熟成。MCR（濃縮ぶどう果汁）によるドザージュは1.5g/l。