

# Pierre Legras

## ピエール・ルグラ



" Ma terre est mon Royaume "  
「私の土地は私の王国」

「シャンパンといえば、熟成したブラン・ド・ブランにとどめをさす」と言われますが、瓶内二次発酵後の数年間の瓶熟成、および、デゴルジュマン後の糖とアミノ酸のメイラード反応等によって生まれる、プリオッシュやローストしたナッツ、ビスケットなどを思わせる香ばしい風味に包まれたシャルドネは、美味以外の何ものでもありません。

コート・デ・ブランのシュイィ村にメゾン「ピエール・ルグラ」を運営するヴァンサン・ルグラは、このようなスタイルのシャンパン造りの達人であり、その作品の完成度は、ブラン・ド・ブランのニュースタンダードとなり得る次元に達していると思います。

17世紀末に創業したこのメゾンは、2001年までRMとして運営していましたが、2002年に10代目ヴァンサンが継承した際、畑や貯蔵古酒の相続のためにNMに登録変更し、メゾン名を1662年生まれの創業者の名をとって「ピエール・ルグラ」としました。(尚、ピエール氏はドン・ペリニオン修道士と同時代に生きた人で、氏が33歳の頃、シャンパンが誕生したことになるそうです)。NMに変更後も変わらず自社畑のぶどうのみでシャンパンを造っており、今日も実質的にはRMです。

マルヌ川を挟んでアイの南に位置する「シュイィ」は、シャルドネがグランクリュの村ですが、ただでさえ畑の所有者数が少ないことに加え、ほとんどの生産者は大手メゾンにぶどうで販売するか、ピノ・ノワールとブレンドするため、実際のシャンパンとしての「Chouilly 100% Grand Cru」は極めて珍しい存在です。

「シャルドネを理想的に熟成させるためには、もともとのぶどうの酸が高くなければなりません。ここシュイィは、白亜質土壌に由来する酸とミネラルが、近隣のコート・デ・ブランの村々と比べても突出して強く出るテロワールですので、熟成に最適なシャルドネを収穫することができます」。

「熟成したブラン・ド・ブランにこだわる理由は、料理がより美味しくなるからです。食前・食後よりもむしろ食中においてこそ、真の姿を現します」(ヴァンサン・ルグラ)。

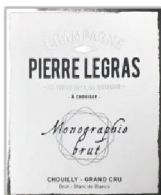
所在村	Chouilly
所有畑面積	10ha
醸造家	Vincent Legras
趣味	ヨット、スキー、バイク、自転車
継承年	2002年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培(化学肥料、殺虫剤、防腐剤は一切使用しない)。2020年に「HVE (Haute Valeur Environnementale)」の最高段階「レベル3」の認証取得
醸造	マロラクティック発酵を行う。一部をブルゴーニュ樽で熟成。ドザージュにMCR(濃縮果汁)を使用
販売先	フランス国内75%(ワインショップ、レストラン、個人のシャンパン愛好家)、輸出25%(EU各国、アメリカ、香港等)
掲載実績	「Gilbert & Gaillard」、「Guide Hachette」、「Guide Euvrard Garnier」、「Wine Spectator」、「1001 degustations.com」、「Un Vin Presque Parfait」等
Web	<a href="https://www.champagne-pierre-legras.com/">https://www.champagne-pierre-legras.com/</a>



### Coste Beert Brut Blanc de Blancs Grand Cru

コート・ペールブリュットブラン・ド・ブラングラン・クリュ

100%グランクリュ・シュイィ産のシャルドネ100%。樹齢約40年のVV。2007年～2017年までソレラ式に注ぎ足したヴァン・ド・レゼルヴが28%。30ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュは6.75g/l。「コート・ペール」はシュイィ村にある丘の名前で、丘の上に立つ教会とともに、この村のシンボルとされています。



### Monographie Brut Blanc de Blancs Grand Cru

モノグラフィーブリュットミレジムブラン・ド・ブラングラン・クリュ

グランクリュ・シュイィの14区画からのシャルドネ100%。樹齢約40年のVV。2007年～2014年までソレラ式に注ぎ足したヴァン・ド・レゼルヴが4分の1。3分の2をステンレスタンクで、3分の1をブルゴーニュ製樽(228L)で発酵&熟成。5年間以上ビン熟成。ドザージュは5g/l。



## Brut Blanc de Noirs Millésime 2013

ブリュットブラン・ド・ノワール ミレジム

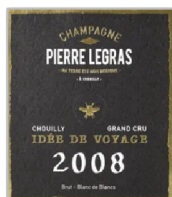
ムシー産のピノ・ノワール50%、ピノ・ムニエ50%のブレンド。平均樹齢30年。ステンレスタンクで醸造。ドザージュは6.18g/l。



## Déa Matra Brut Rosé Grand Cru

デア・マトラブリュットロゼグラン・クリュ

グランクリュ・シュイイ産のシャルドネ（うち20%は7年分のヴァン・ド・レゼルヴ）に、グランクリュ・シュイイ産のピノ・ノワールを13%ブレンドしたアサンブラージュ・ロゼ。平均樹齢45年のVV。ステンレスタンクで醸造。3年間以上ビン熟成。ドザージュは6.18g/l。作品名の「デア・マトラ」はラテン語で、「(シュイイ村を流れる) マルヌ川に宿る神」という意味です。



## Idée de Voyage Brut Millésime Grand Cru 2013

イデ・ド・ヴォワイヤージュブリュットミレジムグラン・クリュ

グランクリュ・シュイイの秀逸リウ・ディ「レ・パルトレーヌ」産のシャルドネ100%。平均樹齢45年のVV。70%をステンレスタンクで、30%をブルゴーニュ樽（228L）で発酵後、9ヶ月間熟成。ドザージュは3.3g/l。作品名の「イデ・ド・ヴォワイヤージュ」は「旅のアイデア」という意味です。



## Black Jackets Brut Blanc de Noirs Millésime

ブラック・ジャケッツブリュットブラン・ド・ノワールミレジム

freedom, happiness, and Rock 'n' roll!! 「主人は1988年からバイクに乗っているのですが、私は2017年に、50歳になったのを機にバイクの免許をとったの！好きな仕事とはいえ毎年同じことの繰り返しで、仕事上の責任（従業員の雇用を守ったり、資金繰りをしたり）も増えてきて、日々の生活の中でストレスが強くなっていたので、夫婦一緒に「自由」を得たいと思いました。バイクに乗ると、私は自由だーっ！と思えて、本当に最高の気分になるのよ！皮ジャン（Black Jackets）も生まれて初めて着ました（笑）。この作品は、ブラン・ド・ブランの地シュイイの生産者である私たちが造る、自信作のブラン・ド・ノワールです。それもあって、私たちの日常に対するちょっとした反逆の気持ち（？）を、この作品のコンセプトにしました。デザイナーに私の思いをしっかりと伝えて、名前やデザインを自由に提案してもらったところ、これが届いたの！ドクロってどうなの！と思い夫に訊いたら、「いいね！」と即答されました！この作品は、私たち夫婦が50歳を過ぎてたどり着いた、自由と、幸福と、ロック魂のシンボルです。（制約が多いシャンパーニュの世界でも、やろうと思えばこんなこともできるのよ!）」（マルセリーヌ・ルグラ）。エベルネ産、ムシー産のピノ・ノワール50%、ピノ・ムニエ50%によるブラン・ド・ノワール。平均樹齢約30年。ステンレスタンクで醸造。ドザージュは5.6g/l。2015年ヴィンテージの生産本数は2816本で、バックラベルにシリアルナンバーが入っています。メインラベルとミュズレにはドクロマークが入っています。