

R. Renaudin

R. ルノーダン



" L'Effervescence du Temps et la Passion du Partage "

「時の泡立ちと分かち合いへの情熱」

エペルネ市の南、ムシー村に1724年から続く由緒あるぶどう栽培家で、18世紀後半には自社ビン詰めをしていたという記録が残っています。1934年に現容のRMとなり、1984年より2代目ドミニク・テリエが運営しています。同年より厳格なリュット・レゾネ栽培を開始。手入れが行き届いた畑は、それ自体が芸術作品のようです。

マエストロとしての妥協なき流儀を確立しており、「テット・ド・キュヴェ」(一番搾り果汁)しか使用しない、マロラクティック発酵を行わない、ミレジメは樽熟成させる、最低8年間以上ビン熟成させるといった難易度の高い醸造を、まるでそれこそが自然なことであるかのように、悠然と行っています。

パリのタイユヴァン本店からハウスシャンパン提供の依頼を受けたはいいが、求められた量が多すぎて断らざるを得なかったという有名なエピソードは、そのシャンパンが美食とともにあるべき、味の深奥を極めたものであることを物語っています。

余人に真似のできない匠の高き芸格を、ご堪能ください。

所在村	Moussy
所有畑面積	12ha
醸造家	Dominique Tellier
趣味	非公開
継承年	1984年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培(化学肥料、殺虫剤は一切使用しない)
醸造	「テット・ド・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を行わない。ドザージュはMCR(濃縮果汁)を使用
販売先	輸出80%(EU各国、アメリカ等)、フランス国内20%(レストランが多い。ワインショップ、個人のシャンパン愛好家)
掲載実績	「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」、「Sommeliers International」、「Decanter」等
Web	https://r-renaudin.com/



Brut Réserve

ブリュット レゼルヴ

ピエリー、ムシー、シャヴォの隣接3村より、シャルドネ80%、ピノ・ノワール10%、ピノ・ムニエ10%のブレンド。平均樹齢25年。「テット・ド・キュヴェ」(一番搾り果汁)のみを使用。ステンレスタンクで醸造。マロラクティック発酵は行っておりません。8年間以上ビン熟成。MCRによるドザージュは6g/l。



Brut l'Espiegle Millésime

ブリュット レスピエグル ミレジメ

ピエリー、ムシー、シャヴォの隣接3村より、シャルドネ100%のブラン・ド・ブラン。平均樹齢30年。「テット・ド・キュヴェ」(一番搾り果汁)のみを使用。ステンレスタンクで発酵後、ブルゴーニュ製228リットルの樽で10ヶ月間熟成。MCRによるドザージュは6g/l。



Brut Blanc de Blancs Millésime

ブリュット ブラン・ド・ブラン ミレジメ

ピエリー産シャルドネ100%のブラン・ド・ブラン。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。「テット・ド・キュヴェ」(一番搾り果汁)のみを使用。ブルゴーニュ製228リットルの樽で発酵&8ヶ月間熟成(マロラクティック発酵は行わない)。15年間以上ビン熟成。