

Robert Charlemagne

ロベール・シャルルマーニュ



" Juste un travail bien fait et de qualité "

「ただ丁寧で質の高い仕事をするのみ」

ル・メニル・シュル・オジェ村に所在するRM「ロベール・シャルルマーニュ」が生み出すブラン・ド・ブランが、現代シャンパンの頂点のひとつであることに、疑いの余地はありません。

名前を聞かないのは、2000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で常に完売状態であるため、輸出できる量がほとんどなく、ましてワインメディアに出品するはずもないためです。月曜日から土曜日まで畑仕事に没頭する醸造家ディディエ・ドラヴィエは、早2000年、他に大きく先んじてリュット・アンテグレ栽培を開始しました。伝統的な垂直式木製プレス機を愛用し、流行や「便利な技術」に背を向け、「原理」を貫き通す醸造を徹底。「毎年、昨年よりも少しでも品質の高いものを造りたいのです」と、目を逸らせられないような真剣な眼差しで話す彼こそ、「求道者」の名にふさわしいと思います。

「僕の畑はメニルとオジェがちょうど半分ずつ。すべてのキュヴェはこの比率通りに50/50でブレンドしており、これが僕のシャンパンの個性にもなっています。ル・メニル・シュル・オジェ産のシャンパンは、はっきりとしたグレープフルーツの風味が特徴で、また、ビン熟成によってプリオッシュのような香味が顕著に出てきます。オジェ産は、コート・デ・ブランで最も繊細で、スワロフスキーのように美しくみずみずしい口当たりが特徴です。この2つは、隣村同士ですし、ブレンドの相性が良いのかもしれませんがね」。

所在村	le Mesnil-sur-Oger
所有畑面積	2.3ha
醸造家	Didier Delavie
趣味	バイク、ヴィンテージカー
継承年	1997年
栽培	独自に改良を加えたリュット・アンテグレ栽培（「Bureau Veritas」の認証取得）
醸造	垂直式木製プレス機を使用。ミレジムのみ、マロラクティック発酵を行わない
販売先	2000人以上のヨーロッパのシャンパン愛好家。パリのレストランとワインショップ。輸出（オランダ、イタリア）
掲載実績	「ガイドなどに載ると新規の問い合わせが殺到し、いつも購入してくれるお客様に迷惑がかかるので、ガイドやコンクールには一切出品しません」。
Web	http://www.champagne-robert-charlemagne.com/



Brut Réserve Blanc de Blancs Grand Cru

ブリュット・レゼルヴ ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ

50%ル・メニル・シュル・オジェ、50%オジェのシャルドネ100%。平均樹齢30年。4~5年間ビン熟成。ヴァン・ド・レゼルヴ（約20%）は3~5年分。ドザージュは5~6g/l。



Brut Privilege Blanc de Blancs Grand Cru

ブリュット プリヴィレージュ ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ

50%ル・メニル・シュル・オジェ、50%オジェのシャルドネ100%。平均樹齢30年。現在販売中のものは、2005年産が65%、2002年産が35%のブレンド。ドザージュは5~6g/l。年間約3000本の限定生産品です。



Brut Millésime Blanc de Blancs Grand Cru

ブリュット ミレジム ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ

50%ル・メニル・シュル・オジェ、50%オジェのシャルドネ100%。平均樹齢30年。ドザージュは8g/l。年間約2500本の限定生産品です。