

Salmon

サルモン



" Le pouvoir de Meunier "
「ムニエの力」

「ヴァレ・ド・ラルドル」のショミュージー村に20世紀初頭から続くヴィニュロンの家系で、1980年にRMを設立して本格的に自社ビン詰めを開始しました。2010年に3代目アレクサンドル・サルモンに世代交代し、従来のリュット・レゾネ栽培を実質的なビオロジック栽培まで高めたり、一部の畑で馬による耕作をはじめたり、また、輸出展開を開始したりといった躍進が遂げられました。

この生産者は、自他ともに認めるピノ・ムニエのスペシャリストであり、ヴェールに包まれたこの品種の本当の姿、真の魅力を完璧に把握して具現化する力量において、彼らの右に出るものを見つけるのは至難です。

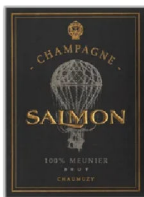
「30年前まで、このエリアにはピノ・ムニエしか植えられていませんでした。その後国際的な品種ブームが起きて、ピノ・ムニエはどんどん引っこ抜かれ、かわりにピノ・ノワールやシャルドネが植えられていきました。しかし、先人たちの長い長い試行錯誤の歴史を経て、この地にピノ・ムニエが定着したのには理由があるのです。その理由を、私たちのシャンパンを飲んで実感していただければ本望です。

「それぞれのぶどう品種に特有の美質を得るためには、ヴィエイユ・ヴィーニュであることが重要です。古樹より生まれるピノ・ムニエには、フリンティ（火打石）香とミネラルがたっぷり含まれています」。

「ピノ・ノワールとシャルドネは今やどの国でも栽培されていますが、シャンパーニュ地方以外でピノ・ムニエを栽培している産地はほとんどありません。ワインに限らず、世界中の消費者が「その地ならではのもの」を求めるようになった今、「シャンパンといえばピノ・ムニエ」と言われるようになる日がきっと来ると、世界でひとりだけかもしれませんが、私は信じています」。

偽りのない自らの「ピノ・ムニエ観」を、磨き抜く。アレクサンドル・サルモンの関心は、この一点に置かれています。

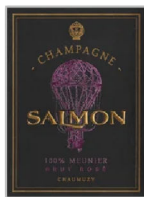
所在村	Chaumuzy
所有畑面積	10.6ha
醸造家	Alexandre Salmon
趣味	気球に乗ること、旅行
継承年	2010年
栽培	2020年よりビオロジック栽培のconversion開始（2023年に「ECOCERT」の認証取得）。10ha中2haを馬で耕作
醸造	木製垂直型プレス機を使用。天然酵母のみで発酵。マロラクティック発酵を行う。ドザージュにMCR（濃縮ぶどう果汁）を使用
販売先	75%フランス（ミシュラン3つ星「ラシエット・シャンブノワーズ」をはじめとするレストラン、ワインショップ、個人のシャンパン愛好家）、輸出25%（EU各国、ノルウェー、アメリカ）
掲載実績	「Gault & Millau」、「Terre de Vins」、「Guide Hachette」、「Decanter」等
Web	https://champagnesalmon.com/



100% Meunier Brut

100% ムニエ ブリュット

ショミュージー産のピノ・ムニエ100%。樹齢約40年のVV。3年間以上ビン熟成。ヴァン・ド・レゼルヴは40%。ドザージュは7g/l。



100% Meunier Brut Rosé

100% ムニエ ブリュット ロゼ

ショミュージー産ピノ・ムニエ100%のベースワイン75%（ヴァン・ド・レゼルヴ40%）に、サルシー産ピノ・ムニエのセニエ20%および赤ワイン5%をブレンドしたアサンブラージュ・ロゼ。2年間以上ビン熟成。樹齢約40年のVV。ドザージュは7g/l。



Meunier Parcelle Millésime

ムニエ・パルセレール ミレジム

ショミュージー村のリウ・ディ「ラルバルディエ」からのピノ・ムニエ100%。0.25ha。樹齢約15年。ドザージュはゼロ。ラベルに記載された「ル・グラン・ペール」（おじいさん）は、アレクサンドルの祖父ミッシェル・サルモンがこのリウ・ディを拓き命名したことに敬意を表したものです。



Millésime Special Club

ミレジム スペシャル・クリュブ

ショミュージー村のリウ・ディ「レ・ゾルム」産のピノ・ムニエ70%、同「ラ・フォンテーヌ・オー・ルー」産のシャルドネ30%のブレンド。合計1ha。平均樹齢35年。ステンレスタンクで醸造。ドザージュはゼロ。



Rosé de Saignee Millésime Special Club

ロゼ・ド・セニエ ミレジム スペシャル・クリュブ

サルシー村のリウ・ディ「レ・バリオール」からのピノ・ムニエ100%。0.7ha。樹齢30年以上。ドザージュはゼロ。



A. Salmon

A. サルモン

ショミュージーおよびサルシー産の2012年産ピノ・ノワール50%、2011年産シャルドネ50%。平均樹齢20年。228リットルの樽で発酵後、ピノ・ノワールは8ヶ月間、シャルドネは20ヶ月間熟成。9年間ビン熟成。動瓶は手作業。MCRによるドザージュは7g/l。



Chaumuzy Blanc Pinot Meunier

ショミュージーブランピノ・ムニエ

ショミュージー産のピノ・ムニエ100%。平均樹齢45年のVV。ステンレスタンクで発酵後、小樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。



Chaumuzy Rouge Pinot Meunier

ショミュージー ルージュ ピノ・ムニエ

ショミュージー産のピノ・ムニエ100%。平均樹齢45年のVV。ステンレスタンクで発酵後、50%をステンレスタンクで、50%を小樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。