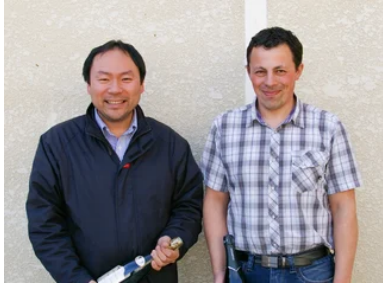


Simon-Devaux & Lou Beatitudinem

シモン・ドゥヴォー&ルー・ベアティトゥディネム



" Le vin et les gens, simples, c'est le meilleur "
「シンプルに、ワインと人々が最高である」

優良な造り手がひしめくオーブ県のセル・シュル・ウルス村に1930年頃から続く栽培家で、1998年に3代目の現当主アラン・シモンが継承。しばらくRCとして運営していましたが、2003年にRMとなり、自社ビン詰めを開始しました。

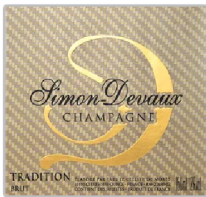
遡ること1995年の秋、当時研修生として身を置いていたサントネーの「ミッシェル・ボンサール」の収穫に参画していたアランは、たまたまこのドメーヌの収穫に参加していた若き日の仲田晃司さん（現「ルー・デュモン」醸造家）と知り合います。ふたりはすっかり仲良くなり、翌年には「シモン・ドゥヴォー」にて、仲田さんのシャンパン造り研修が実現。以来20余年を経た今日まで、固い友情の絆で結ばれています。

「アランはとてもシャイで、とにかく真面目な男です。シャンパーニュRMのオーナーとしては珍しく、とても質素で控えめな生活を送っています。また、大変な畑仕事を従業員に任せたり外注したりすることなく、彼自身が毎日汗を流して一生懸命働いています」（仲田さん）。

ご紹介するスタンダード・ブリュットは、ピノ・ノワールとシャルドネに「オーブの魂」ピノ・ブランを加え、ヴァン・ド・レゼルヴの一部を樽熟成させたアラン渾身の作。オーブらしい豊潤な果実味を香ばしいトーストの風味がやわらかく包み込み、深い余韻とともに飲み手を陶酔に導いてくれます。

「ルー・ベアティトゥディネム」は、仲田さんが醸造に全面参画した特別プロジェクトで、「ルー・デュモン」の醸造に使用した樽を一部用いて100%樽発酵・樽熟成を行ったミレジメです。「ベアティトゥディネム」は、長女レアちゃんと長男テオ君が学校で一生懸命勉強しているラテン語で、「希望」という意味です。

所在村	Celles-sur-Ource
所有畑面積	7.5ha
醸造家	Alain Simon
趣味	家族旅行
継承年	1998年
栽培	厳格なリュット・レズネ栽培（化学肥料、除草剤は一切使用しない）。2021年に「HVE（Haute Valeur Environnementale）」の最高段階「レベル3」および「Viticulture Durable en Champagne」の認証取得
醸造	ステンレスタンクによる清潔な醸造。ヴァン・ド・レゼルヴの一部を樽熟成。ドザージュにMCR（濃縮ぶどう果汁）を使用
販売先	輸出70%（EU各国、アメリカ、シンガポール、中国等）、フランス国内30%（レストラン、ワインショップ、個人のシャンパン愛好家）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Dussert-Gerber」等



Brut Tradition

ブリュット トラディション

ピノ・ノワール80%、シャルドネ10%、ピノ・ブラン10%の「オーブ魂」あふれるブレンド。粘土石灰質・キンメリッジアン土壤。平均樹齢約30年。ステンレスタンクで醸造後、10%をブルゴーニュ製228リットル樽で6ヶ月間熟成。24ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュは6g/l。



Demi-Sec

ドミ・セック

「Brut」の「ドミ・セック」バージョンです。ドザージュは33g/l。



Brut Rosé

ブリュット ロゼ

ピノ・ノワール90%、シャルドネ10%（平均樹齢35年。2013年産が70%、2012年産が30%のブレンド）のベースワイン88%に、リセ産のピノ・ノワールを12%ブレンドしたアサンブラージュ・ロゼ。ヴァン・ド・レゼルヴの一部はブルゴーニュ製320リットル樽で1年間熟成。ドザージュは10g/l。



Carte Or Millésime

カルト・オール ミレジム

セル・シュル・ウルス村、ヴィヴィエ・シュル・アルトール村産のピノ・ノワール60%、シャルドネ40%のブレンド。キンメリッジアン土壌。平均樹齢約30年。収量は70hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、8ヶ月間熟成。36ヶ月間以上ビン熟成。MCRによるドザージュは6g/l。



Brut Blanc de Noirs NIGHT

ブリュット ブラン・ド・ノワール”ナイト”

<2014年ヴィンテージから、活躍中の版画家・宮崎敬介氏の切り絵作品「NIGHT」をラベルに採用>セル・シュル・ウルス村の優良区画「ヴァル・シャンピニャ」産のピノ・ノワール100%によるブラン・ド・ノワール。粘土石灰質土壌。樹齢約45年のVV。「ルー・デュモン」の醸造に使用した樽を一部用いて100%樽で発酵後、8ヶ月間樽熟成。ドザージュは約5g/l。年間1800本の限定生産作品。「優雅な羽は、あらゆる束縛からの解放の象徴です。静かな夜の羽の上で、心と身体は月の満ち欠けのようにゆれ動き、流れて、一つの美しいハーモニーをつくり出します」(宮崎敬介)。



Brut Blanc de Blancs PEGASUS

ブリュット ブラン・ド・ブラン”ペガサス”

<2014年ヴィンテージから、活躍中の版画家・宮崎敬介氏の切り絵作品「PEGASUS」をラベルに採用>セル・シュル・ウルス村の優良区画「ヴァル・シャンピニャ」産のシャルドネ100%によるブラン・ド・ブラン。粘土石灰質土壌。樹齢約55年。「ルー・デュモン」の醸造に使用した樽を一部用いて100%樽で発酵後、8ヶ月間樽熟成。ドザージュは約5g/l。年間1800本の限定生産作品。「天馬の翼は、迷いを振り払ったものが持つ強さの象徴です。しなやかな肢体は、高貴な意志によって張りつめています。その翼が持つ天賦の速さで、星の海も駆け抜けることができるでしょう」(宮崎敬介)。