

Stephane Regnault

ステファンヌ・ルニョー



" Rien n'est jamais acquis "

「保証されているものは何もない」

ルニョー家は、ル・メニル・シュル・オジェ村に1920年代から続くヴィニュロン名家です。1975年以降は同村の協同組合に加盟してきましたが、2011年に畑を継承した2代目ステファンヌは独立を決意。2014年に組合を脱退し、自身のRM「ステファンヌ・ルニョー」を設立しました。

ル・メニル・シュル・オジェとオジェに半分ずつ、合計4.14ヘクタールのグラン・クリュ畑を所有しており、2012年以降、その全面積でビオロジック栽培およびバイオダイナミを実践しています。

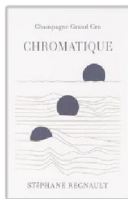
初年度の2014年は、1.5ヘクタール相当の畑から3つのキュヴェを仕込みました。2つがオジェの（別々の）単一リウ・ディもの、1つがル・メニル・シュル・オジェの単一リウ・ディもので、2018年秋に発売を開始した「モード・リディアン ニュメロ・キャトルズ グラン・クリュ」を皮切りに、毎年1キュヴェずつリリースされる予定になっています。

「コート・デ・ブランのシャルドネは、樽発酵・樽熟成と相性が良い」と考えるステファンヌは、複数の樽メーカー（フランソワ社、ルソー社等7社）、異なる容量（225リットル、228リットル、600リットル、1300リットル）の樽を使い分け、数学者のような緻密さで、「解」を導き出そうとしています。しかしながら、「樽発酵・樽熟成させれば良いというものではありません」。彼は、かようにこだわっている樽醸造分をあえて部分化して全体最適を設計することで、一般に樽醸造を売りにしている新世代の醸造家が不得手とされる「料理との相性」をも極めようとしています。

官能性を希求する姿勢のバックグラウンドには、彼が情熱を傾けてきたモード・ジャズ（サクソフォーン）の演奏体験があります。「2016年に3つのキュヴェのアサンブラージュを行った際、それぞれの味わいのスタイルを奏でるモードが、頭の中に自然に流れてきました。これはリディアン、こっちはミクソリディアン、これはドリアンだな、という風に」。

シャンパーニュの聖地ル・メニル・シュル・オジェに誕生した、夢のようなRM。デビュー作から、凄まじい完成度です。

所在村	le Mesnil-sur-Oger
所有畑面積	4.14ha
醸造家	Stephane Regnault
趣味	クライミング、マルヌ川沿いでの家族との散歩
継承年	2011年
栽培	2012年にビオロジック栽培およびバイオダイナミ開始（2020年に「ECOCERT」の認証取得。将来的に「demeter」の認証取得予定）
醸造	天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクと樽による醸造。ドザージュはMCR（濃縮果汁）を使用
販売先	2018年秋に発売を開始したばかり（イタリア、アメリカ、日本）
掲載実績	これからです
Web	https://www.champagne-stephane-regnault.com/



Chromatique Grand Cru

クロマティック グラン・クリュ

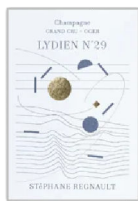
所有する全グラン・クリュ区画（ル・メニル・シュル・オジェ4区画（全体の60%）、オジェ6区画（同40%））からのシャルドネによるスタンダード・ブラン・ド・ブラン。平均樹齢30年。2014年からソレラ式に注ぎ足しているヴァン・ド・レゼルヴが4分の1。62%をステンレスタンクで、38%を228リットルと500リットルの樽で発酵後、9ヶ月間熟成。2年間以上ビン熟成。ドザージュ3.5g/lのExtra Brut。作品名は音楽用語の「クロマティック・スケール」（隣り合う音の音程関係がすべて半音で構成される音階）のことで、彼が所有するすべての区画のシャルドネ（すべての音）をブレンドしていることを表しています。



Mode Lydien N°14 Grand Cru

モード・リディアン ニュメロ・キャトルズ グラン・クリュ

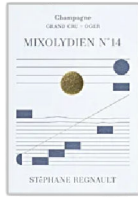
グランクリュ・オジェのリウ・ディ「ル・シュマン・ド・フラヴィニー」より、シャルドネ50%、シャルドネ・ミュスカテ（非常にアロマティックな希少品種）50%。0.45haの南向き斜面畑。白亜（石灰）質土壌。平均樹齢30年。現在販売中のものは、2014年産100%。70%をステンレスタンクで、30%をブルゴーニュ製228リットルの樽で発酵後、8ヶ月間熟成。3年間以上ビン熟成。ドザージュ1g/lのExtra Brut。年産1600本の限定生産作品です。「もうひとつの「ミクソリディアン」と比べて果実味がたっぷりであり、繊細なフィネスに富むスタイルです」。



Mode Lydien N°29 Grand Cru

モード・リディアン ニュメロ・ヴァント・ヌフ グラン・クリュ

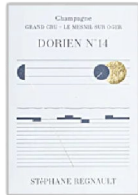
グランクリュ・オジェのリウ・ディ「ル・シュマン・ド・フラヴィニー」より、シャルドネ50%、シャルドネ・ミュスカテ（非常にアロマティックな希少品種）50%。0.45haの南向き斜面畑。白亜（石灰）質土壌。平均樹齢30年。現在販売中のものは、2015年産85%、2014年産15%のブレンド。75%をステンレスタンクで、25%をブルゴーニュ製228リットルの樽で発酵後、8ヶ月間熟成。3年間以上ビン熟成。ドザージュ1g/lのExtra Brut。「もうひとつのオジェの作品「ミクソリディアン」と比べて、果実味がたっぷりであり、絹のように繊細なフィネスに富むスタイルです」。



Mode Mixolydien N°14 Grand Cru

モード・ミクソリディアン ニュメロ・キャトルズ グラン・クリュ

グランクリュ・オジェのリウ・ディ「ル・ムーラン」より、シャルドネ100%。0.42haの東向き斜面畑。白亜（石灰）質土壌。樹齢約40年のVV。現在販売中のものは、2014年産100%。60%をステンレスタンクで、40%をブルゴーニュ製228リットルの樽で発酵後、9ヶ月間熟成（樽の方はマロラクティック発酵を行いません）。4年間以上ビン熟成。ドザージュ1g/lのExtra Brut。年産1700本の限定生産作品です。「もうひとつのオジェの作品「リディアン」と比べて、ミネラルに富み、力強いコクが特徴的です」。



Mode Dorien N°14 Grand Cru

モード・ドリアン ニュメロ・キャトルズ グラン・クリュ

グランクリュ・ル・メニル・シュル・オジェのリウ・ディ「レ・オート・モット」より、シャルドネ100%。0.53haの南向き斜面畑。白亜（石灰）質土壌。樹齢約55年のVV。現在販売中のものは、2014年産100%。60%をステンレスタンクで、40%をブルゴーニュ製228リットルの樽で発酵後、9ヶ月間熟成。4年間以上ビン熟成。ドザージュ1g/lのExtra Brut。



Mixolydien N°16 Coteaux Champenois Blanc

ミクソリディアン ニュメロ・セーズ コトー・シャンブノワ ブラン

グランクリュ・オジェのリウ・ディ「ル・ムーラン」より、シャルドネ100%。0.42haの東向き斜面畑。白亜（石灰）質土壌。樹齢約40年のVV。現在販売中のものは、2016年産100%。シャンパーニュ製205リットルの樽で発酵後、15か月間熟成。年産280本の限定生産作品です。