

Thevenet Delouvin

テヴェネ・ドルーヴァン



" Pour de véritables vins d'auteurs "

「真の職人技のワインのために」

★ 毎年世界の注目を集める、「ビュル・エ・ミレジム」誌主催「ヴィニュロン・オブ・ザ・イヤー2018」受賞RM
★

「ヴァレ・ド・ラ・マルヌ」中部、パシー・グリニー村に19世紀後半から続くヴィニュロンの家系で、1960年にRMを設立し、2005年より5代目グザヴィエ・テヴェネが運営しています。

このRMはシャンパーニュにおけるリュット・レゾネ栽培の草分けで、奥さんのイザベル・テヴェネさんは、1991年に設立されたシャンパーニュ地方随一のリュット・レゾネ実践団体「マジステール」の設立メンバーのひとりです。他にも、「HVE (Haute Valeur Environnementale)」の最高段階「レベル3」や、「Viticulture Durable en Champagne」の認証を取得しています。

「認証は、優秀な栽培家たちの実践から得られた知見や最新の研究成果に基づく、“栽培の極意”を規定したものです。「マジステール」の設立に関わったり、各種認証を取得して思うことは、同じリュット・レゾネ栽培でも認証を取得するのとならないのでは、畑の活性に大きな違いが生じるということです（イザベル・テヴェネ）。

「ヴァレ・ド・ラ・マルヌ」の魂であるピノ・ムニエを核として、ピノ・ノワールとシャルドネを栽培しており、醸造の要所に228リットルの樽を使用するなどして、各品種の美質マトリックスを高次元で顕在化させた作品群を展開しています。

フィロソフィーは、「本物のシャンパンを造る」こと。数えきれないほどのワインメディアからの激賞、華々しい受賞歴 (<https://www.champagne-thevenet-delouvin.fr/champagnes/prestige-extra-brut/>)。美味しすぎる”彼らの作品を飲むと、シャンパーニュには他の産地のワインが超えられない世界があることを、実感させられます。

所在村	Passy-Grigny
所有畑面積	11ha
醸造家	Xavier Thevenet & Isabelle Thevenet
趣味	美食とワイン
継承年	2005年
栽培	実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、殺虫剤は一切使用しない）。シャンパーニュ地方のリュット・レゾネ実践団体「Magister」の設立メンバーのひとり。2016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。マサル・セレクション（マス選抜）を実施
醸造	ステンレスタンクと228リットルの樽による醸造。ドザージュにMCR（濃縮果汁）を使用
販売先	フランス国内90%（ワインショップ、レストラン、個人のシャンパン愛好家）、10%（EU各国）
掲載実績	「Bulles & Millésimes」、「Bettane & Desseauve」、「Guide Hachette」、「Gault & Millau」、「Gilbert & Gaillard」、「Dussert Gerber」、「La Revue du Vin de France」、「Guide des meilleurs vins a petits prix」、「Guide d'un vin presque parfait」、「Decanter」、「Vinalise International」等多数
Web	https://www.champagne-thevenet-delouvin.fr/



Brut Carte Noire

ブリュット カルト・ノワール

パシー・グリニー産、セルスイユ産のピノ・ムニエ70%、ピノ・ノワール30%のブレンドによるブラン・ド・ノワール。粘土石灰質・砂質土壌。樹齢25~30年。ステンレスタンクで醸造。3年間ビン熟成。ドザージュは7.5g/l。



Brut Réserve

ブリュット レゼルヴ

パシー・グリニー産、トロワシー、マルイユ・ル・パット産のピノ・ムニエ70%、シャルドネ30%のブレンド。粘土石灰質・砂質土壌。樹齢約45年のVV。95%をステンレスタンクで、5%を225リットルの樽（新樽率10%）で醸造。3年間ビン熟成。ドザージュは8g/l。



Brut Carte Rosée

ブリュット カルト・ロゼ

パシー・グリニー産、トロワシー、マルイユル・パット産のピノ・ムニエ77%、シャルドネ23%のベースワイン88%に、自家醸造したピノ・ムニエ100%の赤ワインを12%ブレンドしたアサンブラージュ・ロゼ。粘土石灰質・砂質土壌。樹齢25～30年。ステンレスタンクで醸造。2年間ビン熟成。ドザージュは8g/l。



Extra Brut Prestige

エクストラ・ブリュット プレスティージュ

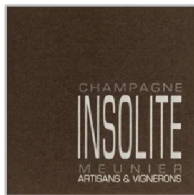
パシー・グリニー産、セルスイユ産のピノ・ムニエ40%、シャルドネ30%、ピノ・ノワール30%のブレンド。粘土石灰質・砂質土壌。樹齢30～50年のVV。50%をステンレスタンクで、50%を228リットルの樽（新樽率20%）で発酵&熟成。4年間ビン熟成。ドザージュは5g/l。



Les Quatre Saisons Brut Millésime

レ・キャトル・セゾンブリュット ミレジム

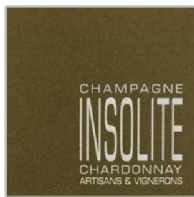
パシー・グリニー産、セルスイユ産のピノ・ムニエ、ピノ・ノワール、シャルドネが3分の1ずつのブレンド。粘土石灰質・砂質土壌。樹齢30～45年のVV。ステンレスタンクで醸造。7年間ビン熟成。ドザージュは8g/l。



Insolite Meunier

アンソリット ムニエ

パシー・グリニー、セルスイユの最優良区画からのピノ・ムニエ100%。粘土石灰質・砂質土壌。樹齢30～50年のVV。228リットルの樽（新樽率20%）で発酵&熟成。6年間ビン熟成。ドザージュは4g/l。



Insolite Chardonnay

アンソリット シャルドネ

パシー・グリニー、セルスイユの最優良区画からのシャルドネ100%。粘土石灰質・砂質土壌。樹齢30～50年のVV。228リットルの樽（新樽率20%）で発酵&熟成。7年間ビン熟成。ドザージュは3g/l。



Empreinte Rosé de Saignée

アンブラント ロゼ・ド・セニエ

セルスイユのリウ・ディ「レ・リウー」からのピノ・ムニエ100%。セニエ法によるロゼ・シャンパーニュ。粘土石灰質。マサル・セレクション（マス選抜）による50年以上のVV。2016年産100%。ステンレスタンクで醸造。ドザージュ4g/l以下のExtra Brut。300本のみ限定生産作品です。



Empreinte N°2 Blanc de Noirs

アンブラント ニュメロ・ドゥーブラン・ド・ノワール

パシー・グリニーのリウ・ディ「レ・グレ・シャルトン」産のピノ・ノワール100%。0.3ha。粘土砂質土壌。樹齢35年以上のVV。2018年産100%。収量は55hl/ha。テット・ド・キュヴェ（一番搾り果汁）のみを使用。228リットルの樽で発酵&6ヶ月間熟成。36ヶ月間以上ビン熟成。MCR（濃縮ぶどう果汁）によるドザージュ1.5g/lのExtra Brut。360本のみ限定生産作品です。



Infini

アンフィニ

パシー・グリニー、セルスイユ、トロワシーの最優良区画からのシャルドネ50%、ピノ・ムニエ50%。粘土石灰質・砂質土壌。樹齢40～50年のVV。2017年産50%、2010年～2016年のソレラ式ヴァン・ド・レゼルヴが50%。すべて「テット・ド・キュヴェ」（一番搾り果汁）のみを使用。2017年産は228リットルの樽で発酵&6ヶ月間熟成。ヴァン・ド・レゼルヴは228リットルの樽で発酵後、ステンレスタンクで熟成。その後ブレンドし、30ヶ月間ビン熟成。ドザージュ2g/lのExtra Brut。400本のみ限定生産作品です。