

《歴史》

エペルネの南部、コート・デ・ブランの特級畑アヴィーズ村(Avize)の中心にカーヴを持つ家族経営のレコルタン・マニピュラン(RM)です。3代目当主であるエリック・ド・スーザの祖父が設立しました。

エリックは14歳の時から父親のもとでシャンパーニュ造りを学び、1986年に当主となり、急激に品質と評価を上昇させました。



《土壌》

シャルドネの銘醸地コート・デ・ブランの中でも、最も繊細なチョーク質土壌を持つアヴィーズ村(Avize)。土壌の20cm下のチョーク質の岩盤があります。さらにその堆積過程は他の村と異なり、この村の土壌でしか発見できない古代生物の化石もあります(ド・スーザのモニュメントにもなっています)。この古代の化石なども含む繊細な土壌が、葡萄にエレガントさとミネラル感を与えています。

所有畑 : 9.5ha
(7つの特級畑、その他4つの村に所有)

Avize	: 2.06 ha
Oger	: 1.90 ha
Le Mesnil sur Oger	: 0.59 ha
Cramant	: 0.44 ha
Chouilly	: 0.06 ha
Ay	: 0.27 ha
Ambonay	: 0.21 ha など

《栽培・樹齢》

効率的な栽培のために使用される除草剤、殺虫剤、化学肥料などを一切使用せず、イラクサ、カモミール、西洋タンポポなどで作られた自家製の調剤を散布します。また除草策の一つとして頻りに土を耕します。それにより土に空気が送り込まれ、微生物がより活発となり、ビオディナミ農法が可能となります。微生物の活動が活性化された「生きた土壌」からは最高の葡萄がゆっくりと育っていきます。

収穫は、葡萄が完熟するまで待ちます。通常、酸度を重視するシャンパーニュでは早めに収穫を行いますが、ビオディナミ農法により、土中の岩盤に深く入り込んだ根がミネラルを吸収し、ワインにフレッシュさを与えることが出来る為、ド・スーザでは「完熟した香り豊かな葡萄」が収穫できるのです。

平均樹齢45年、古いものでは50年~70年もの古木が栽培されています。通常と比べ、収量は約30%程度落ちますが、樹齢を重ねるごとに深く入り込んだ根は、様々な土壌成分を吸収し、熟度の高い、バランスの取れた高品質な葡萄が収穫できます。

「繊細でミネラルのある土壌」「生きた土壌を作り出すビオディナミ農法」「深く根を張った樹齢の高い樹」。この3つの相乗効果によってこそ、「完熟した果実の豊かな香り」「濃密な旨味」「柔らかな酸に輪郭を与える強靱なミネラル」が表現され、世界で選ばれるシャンパーニュ『ド・スーザ』が造り出されます。

《醸造》

スタンダード・キュヴェはハウロウ加工された鉄製キューヴタンクで醱酵・熟成します。レゼルヴ以上のキュヴェ・デ・コダリー、ミレジメにおいては、シャルドネは木樽で醱酵、ピノ・ノワールは大樽で醱酵させ、シュール・リーを行い、健全な葡萄の旨みを醸し出します。また、この木樽も、特級畑の区画ごとに、その村の森の樫の木で作った樽を使用して、より一層テロワールの表現を強めています(葡萄を収穫した村の木材を使った樽)。



ラベル	色	ヴィンテージ	容量/入数	希望小売価格	JANコード	商品コード
-----	---	--------	-------	--------	--------	-------



Brut Tradition

ブリュット トラディッション

シャルドネ50%、ピノ・ノワール40%、ピノ・ムニエ10%。4分の3以上が樹齢40年以上。
2011年=70%、2010年/2009年=30%。ドサージュ 6~7g/ℓ。生産量35,000本。
ホウロウでコーティングされた鉄製キューヴタンク醱酵。一言で表現すると、「伝統と調和」。

NV	750/12	¥7,400	4986504 108304	2112870-7906
----	--------	--------	----------------	--------------



Brut Rosé

ブリュット ロゼ

シャルドネ90%、ピノ・ノワール(Ay)10%。表記はないが、2010年ヴィンテージ。生産量7,000本。
ドサージュ 6~7g/ℓ。ピノ・ノワールは、3年使用した樽にて醸造。一言で表現すると、「フレッシュ感」。

NV	750/12	¥8,800	4986504 116231	2112890-7908
----	--------	--------	----------------	--------------



Brut Réserve Blanc de Blancs Grand Cru

レゼルヴ ブランド ブラン グラン クリュ

シャルドネ100%(Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil sur Oger, Chouilly)
2009年=70%、2008年/2007年=30%。ドサージュ 6~7g/ℓ。生産量40,000本。
ホーロー加工された鉄製のキューヴタンク醱酵・熟成85%、樽熟成15%をアッサンブラージュ。
一言で表現すると、「ミネラルリティ」「塩気」。

NV	750/6	¥9,000	4986504 110260	2112860-7905
NV	1500/6	¥22,000	4986504 111649	2112861-1362

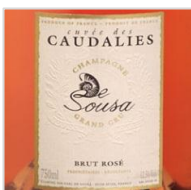


Cuvée des Caudalies Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru

キュヴェ デ コダリー エキストラ ブリュット ブランド ブラン グラン クリュ

シャルドネ100%、特級畑アヴィーズ村(Avize)の南向きから南東向きの斜面。
樹齢50~100年の古木の葡萄のみ。樽醱酵、樽熟成(新樽15%)。ドサージュ 3g/ℓ。
1995年~2008年の14年分のリザーヴワインのみで造られる(1995~2008年 50%、2009年50%)。
一言で表現すると、「存在感のある引き締まった余韻(コダリー)」。

NV	750/6	¥15,000	4986504 119706	2112881-7839
----	-------	---------	----------------	--------------

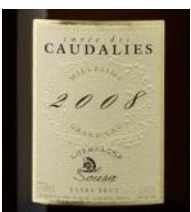


Cuvée des Caudalies Rosé Grand Cru

キュヴェ デ コダリー ロゼ グラン クリュ

シャルドネ90%、ピノ・ノワール10%。
シャルドネは、2004年ヴィンテージ、特級畑アヴィーズ村(Avize)を使用。樽醱酵、樽熟成。
ピノ・ノワールは、2003年ヴィンテージ、特級畑アイ村(Ay)を使用。タンク醱酵、樽熟成12ヶ月間。
ドサージュ 3~4g/ℓ。生産量2,000本。一言で表現すると、「要素と構成」。

NV	750/6	¥24,000	4986504 116217	2112840-7904
----	-------	---------	----------------	--------------



Cuvée des Caudalies Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru

キュヴェ デ コダリー エキストラ ブリュット ブランド ブラン グラン クリュ

ヴィンテージに応じて生産される。極希少品。
一言で表現すると、「ミレジムのハーモニー」。

2008	750/6	¥38,000	4986504 122393	2112858-7918
------	-------	---------	----------------	--------------