



品質の高いシャンパーニュを生産すると地元で有名なこの小さなメゾンは、1951年にクラマン(Cramant)出身のイヴ・ペルトワ氏(Yves Pertois)と、メニル(Mesnil)出身のジャン・モリゼ女史(Janine Moriset)が結婚することにより設立されました。

イヴ氏は1994年に引退し、1953年生まれの息子・ドミニク氏(Dominique)に引き継がれました。1978年にメニル出身のフローレンス・ローノウ女史(Florence Launois)と結婚し、1994年以降2人で経営を引き継ぎました。2002年からは娘のセシル女史(Cecile)が参加し、2006年から夫のヴァンサン・ボーシェ氏(Vincernt Bauchet)とともに若い夫婦がドメヌを引き継ぎました。設立以来の家族経営です。畑の管理(栽培)から収穫、醸造、熟成と一貫した家族での運営で、葡萄は全て自社の畑で収穫されたものを使用するリコルタン・マニピランです(ただし、ロゼ用の赤ワインのみ購入しています)。



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

ブリュット



セザンヌのピノ・ノワール50%、シャルドネ50%。マルヌ県の南側、セザンヌのコートに植えられているピノノワールとシャルドネから作られている。
ドサージュ9~10g/l。ヴァン・ド・レゼルヴ10%以下。瓶熟成 20ヶ月間。生産量20,000本。

NV	750/12	¥5,500	4986504 106461	2105120-447
----	--------	--------	----------------	-------------

Brut Blanc de Blancs Grand Cru

ブリュット ブランドブラン グラン クリュ

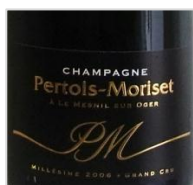


コート・デ・ブラン(Grand Cru 100%)のシャルドネのみ。
(ル・メニル・シュール・オジェを主体に、オジェ、クラマン、シュイイのブレンド)。
ドサージュ9~10g/l。ヴァン・ド・レゼルヴ5%以下。瓶熟成 48ヶ月。このメゾンの代表作。

NV	750/12	¥6,000	4986504 104917	2100628-143	
NV	375/24	¥3,300	4986504 100452	2100627-278	
在庫少	NV	1500/6	¥14,000	4986504 112448	2107700-964

Brut Millésime Blanc de Blancs Grand Cru

ブリュット ミレジメ ブランドブラン グラン クリュ



コート・デ・ブラン(Grand Cru 100%)のシャルドネ100%。
ル・メニル・シュール・オジェ(主体)、シュイイ、オジェのブレンド。
ドサージュ7~8g/l。瓶熟成 54ヶ月間。

2008	750/12	¥8,000	4986504 120382	2105318-498
------	--------	--------	----------------	-------------

Brut Rosé Grand Cru

ブリュット ロゼ グラン クリュ



ル・メニルを中心にコート・デ・ブランのグラン・クリュのシャルドネ85%とアンボネイ(グラン・クリュ)のピノノワール15%をブレンド。瓶熟成 24ヶ月間。生産量10,000本。

NV	750/12	¥6,600	4986504 112431	2105122-713
----	--------	--------	----------------	-------------