

ドメーヌ・エグリ・ウーリエ

Domaine Egly Ouriet

国名	FRANCE	フランス
産地名	CHAMPAGNE	シャンパーニュ
生産者所在地	AMBONNAY	アンボネイ

ビオロジックの手法と類稀なる新樽使いで、テロワールの体言を目指すシリアスな求道者、RMシャンパーニュを代表する造り手、エグリ・ウーリエ

ピノ・ノワールの聖地アンボネイ村に居を構えるエグリ・ウーリエは、アンボネイ7.8ha、ヴェルズネイ、ブージー、ヴリニーの畑を合計11.5ha所有する。1930年創業の無名ドメーヌが転換期を迎えたのは1990年、フランシス・エグリ氏が4代目当主に就任してからである。就任後すぐに、無農薬に近いアプローチへと栽培方法を変更。有機肥料を用いて手作業ですべての畑の手入れを行い、葡萄の成長の手助けをする。実にきめ細かく管理された畑から収穫された完熟した葡萄は、僅か3~4.5g/lのドザージュしか必要としない。また、1996年より実験的に始めた新樽発酵は今やドメーヌを代表する醸造方法となった。ブルゴーニュの造り手、ドミニク・ローランから手ほどきを受けた樽使いは、正に「ワイン造り」を目指したもの。カーヴのあるボディがバランスしたシャンパーニュ、すなわち味わいの全ての要素が各々強さを持ちながらも主張しすぎることのないアンボネイのテロワールを最大限に引き出す自身のスタイルを見つけ出した。「成功しても失敗しても必ずその原因を確かめる。私が醸すシャンパーニュは工業製品ではない。私の使命は、人生の数少ないチャンスの中で、いかにアンボネイのテロワールが鮮明に現れた一瓶を醸すかだ。」と、淡々と信念を語るフランシス氏は正にシャンパーニュの求道者である。



コード	アイテム	vgt	色	ml	人数	備考	参考小売価格	JAN
-----	------	-----	---	----	----	----	--------	-----

11911401	シャンパーニュ・ブルミエ・クリュ・ヴィーニュ・ド・ヴリニエ・ブリュット Champagne Premier Cru Vignes de Vrigny Brut (2014 Degorgement)	NV	泡白	750	6	割当品	¥10,000	-
11911501	Champagne Premier Cru Vignes de Vrigny Brut (2015 Degorgement)	NV	泡白	750	6	割当品	¥10,000	-

ピノ・ムニエ100%。ランスから約8kmのところにあるヴリニエ村、フランシス氏の妻の実家から相続された畑から醸されたシャンパーニュ。ブラインド・テイスティングすると到底ムニエとは思えない程の果実の凝縮感とボディの厚みを持つ。ムニエにおいても究極形、それがウーリエスタイル。

11931501	シャンパーニュ・グラン・クリュ・トラディション・ブリュット Champagne Grand Cru Tradition Brut (2015 Degorgement)	NV	泡白	750	6	-	¥12,000	-
----------	---	----	----	-----	---	---	---------	---

ピノ・ノワール75%、シャルドネ25%。理想的な緩やかな南向き斜面に植えられた平均樹齢40年の古樹のピノ・ノワールは、ガティノワやボランジェといった同じく最高峰のピノ・ノワールが産出されることで有名なアイ村より早くヴェレゾンする。その凝縮した果実味を持つピノ・ノワールに、東向き斜面のシャルドネをアッサンブラージュすることによって、美しい酸を持つ非常にバランスのとれたシャンパーニュが生まれる。

11951401	シャンパーニュ・グラン・クリュ・ロゼ・ブリュット Champagne Grand Cru Rose Brut (2014 Degorgement)	NV	泡ロゼ	750	6	割当品	¥15,000	-
11951501	Champagne Grand Cru Rose Brut (2015 Degorgement)	NV	泡ロゼ	750	6	割当品	¥15,000	-

ピノ・ノワール60%、シャルドネ40%。世間一般の”色付けだけ施したマーケティングロゼ”とは、一線を画すロゼ・シャンパーニュ。これは、蔵での赤ワイン造りの素晴らしいからくるカシスや赤いペリーのニュアンス、ジャミーながらもきめ細かい酸と別格のシャンパーニュだけが持つミネラルがバランスした一本。

11961401	シャンパーニュ・グラン・クリュ・エクストラ・ブリュット Champagne Grand Cru Extra Brut (2014 Degorgement)	NV	泡白	750	6	割当品	¥16,000	-
11961501	Champagne Grand Cru Extra Brut (2015 Degorgement)	NV	泡白	750	6	割当品	¥16,000	-

ピノ・ノワール60%、シャルドネ40%。ピオロジックのアプローチから得られた完熟した精度の高い葡萄を用いてノンドゼ（最終リキュール無添加）で仕上げたシャンパーニュ。70ヶ月という通常より長い瓶熟期間の後にリリース。贅を極める”生”のままの1本。

11971401	シャンパーニュ・グラン・クリュ・ブラン・ド・ノワール・ヴィエイユ・ヴィーニュ Champagne Grand Cru Blanc de Noirs Vieilles Vignes (2014 Degorgement)	NV	泡白	750	6	-	¥25,000	-
11971501	Champagne Grand Cru Blanc de Noirs Vieilles Vignes (2015 Degorgement)	NV	泡白	750	6	-	¥25,000	-

樹齢50年を超える古樹のピノ・ノワールのみを使用した同家のフラッグ・シップのひとつ。人々が口々に紛うことなく、“シャンパーニュ随一のブラン・ド・ノワール”と絶賛する1本。

11981404	シャンパーニュ・ブリュット・グラン・クリュ・ミレジメ（2014デゴルジュ） Champagne Brut Grand Cru Millesime (2014 Degorgement)	2004	泡白	750	6	割当品	¥22,000	-
11981505	Champagne Brut Grand Cru Millesime (2015 Degorgement)	2005	泡白	750	6	割当品	¥22,000	-

ウーリエの本拠地アンボネイ村を中心に、最高峰のピノ・ノワールが産出されることで有名な特級村ブージイ、特級村ヴェルズネイの葡萄を用いた同家の代表作。60ヶ月以上に及ぶ瓶熟の後にリリースされる。

11906011	コトー・シャンブノワ・アンボネイ・ルージュ Coteaux Champenois Ambonnay Rouge	2011	赤	750	6	割当品	¥20,000	-
----------	--	------	---	-----	---	-----	---------	---

11906012	Coteaux Champenois Ambonnay Rouge	2012	赤	750	6	割当品	¥25,000	-
11906013	Coteaux Champenois Ambonnay Rouge	2013	赤	750	6	割当品	¥25,000	-

シャンパーニュ最高峰のピノ・ノワールから醸されたスティルワイン。新樽使いのスペシャリスト、ドミニク・ローラン氏がフランス氏の為に最良の材質の木を選び造った樽を用いて、発酵、熟成を行っている。チョーキーなアンボネイ村のテロワールから醸されたワインは、非常に豊富なミネラルを持っており、シャンポール・ミュジニーのレ・ザムルーズやヴォルネイのタイユピエを思い出させる味わいである。

Copyright (C) VIN PASSION & CIE . All Rights Reserved.
[Powered by GMO INTERNET GROUP](#)

Vinpassion