



## Champagne Moutardier NV, Carte d'Or, Brut

シャンパーニュ・ムータルディエ、カルト・ドール ブリュット

所有者 Champagne Moutardier

オペレーション シャンパーニュ

シャンパーニュ・ムータルディエは、シャンパーニュ地方のヴァレ・ド・ラ・マルヌ(La Valle de la Marnes) 地区にある Le Breuil という小さな村に位置しています。 エペルネから南西へ約 20km のところ です。

1750 年に創立者であるムータルディエ家の Octave Moutardier によってこの地にピノ・ムーニエが栽培されたのがこのメゾンの始まりです。

1920 年には彼の息子である Camille と妻 Fernande によってシャンパーニュ・カミーユ・ムータルディエ (Champagne Camille Moutardier) が造られ、また 1960 年には彼らの息子によってシャンパーニュ・ジャン・ムータルディエ (Champagne Jean Moutardier) が開発されました。

1980 年代初頭には Elisabeth Moutardier と彼女の夫 Jonathan Saxby がビジネスに加わり、通常、シャルドネやピノ・ノワール主体が多い中、新しい発見と可能性を秘めたピノ・ムーニエ主体の稀なシャンパーニュ造りを始めました。

現在では、ノン・ヴィンテージ、ヴィンテージ・ロゼなどその他さまざまなスタイルのシャンパーニュが造られています。

シャンパーニュ・ムータルディエ・カルト・ドールは、ムータルディエ社のスタイルを代表するノン・ヴィンテージ・シャンパーニュです。 生産年により若干の違いはありますが、85% ピノ・ムーニエ、15% シャルドネ種から造られます。ピノ・ムーニエ主体で、ほのかに金色を帯びた淡いイエローに活き活きとした泡。 フレッシュな黄色系の果実のニュアンスがあり、また桃やミラベルなどの果実を思わせます。 やわらかい口当たりではつらつとした酸と甘い果実味のハーモニーが持続し続けます。

### 参考情報

土壌 白亜質

栽培面積 18ha

栽培比率 80% ピノ・ムーニエ、10% シャルドネ、10% ピノ・ノワール

熟成 36ヶ月以上

年間生産本数 300,000 本

s.a.r.l.Trente-Trois

39, rue Huguerie, 33000 Bordeaux, FRANCE Email:33@trente-trois.fr, Tel: +33(0)953459303