



Champagne Pierre Moncuit NV,
Blanc de Blancs, Cuvee Hugues de Coulmet
シャンパーニュ ピエール・モンキュイ, ブラン・ド・ブラン
キュヴェ・ユグ・ド・クルメ

所有者 Nicole & Yves Moncuit

シャンパーニュ ピエール・モンキュイは、シャンパーニュ地方のコート・ド・ブラン(Cote de Blanc)地区に本拠を構え、メニル・シュール・オジェ(Mesnil sur Oger)村のグラン・クリュに格付けされたブドウ畑を 15ha、またコート・ド・セザンヌ(Cote de Sezanne)に4ha を所有しています。

シャンパーニュ地方のグラン・クリュの格付けは村ごとになされ、たった 17 村しかありません。メニル・シュール・オジェ村といえば、あの有名なサロン、クリュッグ、ボランジェなどの有名シャンパンメゾンが所有するブドウ畑が多く存在し、最高のシャルドネを生産している村で有名です。このことからより品質の優れたシャンパーニュだということがおわかり頂けるかと思いますが、尚且つ、このシャンパーニュはコストパフォーマンスにも優れ、品質に対するこのシャンパーニュの価格帯はグラン・メゾンのシャンパーニュにも引けをとりません。

シャンパーニュ・ピエール・モンキュイは、100 年以上もの歴史を持ち、レコルタン・マニピュラン(Recoltant Manipulant)といって小規模自家栽培・醸造メーカーです。1977 年に父、ピエール・モンキュイから引き継ぎ、現在はニコル&イヴ・モンキュイによって所有されています。主にニコルが栽培・醸造を担当し、イヴがコマーシャルを行っています。その品質は、世界中で認められ常に高い評価を獲得し続けているシャンパーニュです。

キュベ・ユグ・ド・クルメは、シャルドネ 100%から造られたブラン・ド・ブランです。きめ細やかな泡にすっきりとしたキレのある味わいでドライなタイプ。洋なしや柑橘系(ライムなど)を感じ、またほんのり甘い香りのする植物、例えばアカシアのニュアンス。ミネラルとのバランスが良く、さらに繊細なタイプでコストパフォーマンスに優れたシャンパーニュです。

参考情報

土壌 白亜質
栽培面積 19ha
熟成 18ヶ月以上