

## Champagne Marc Chauvet NV, Brut

シャンパーニュ・マーク・ショーヴェ ブリュット



所有者 Nicolas & Clotilde Chauvet  
オペレーション シャンパーニュ

シャンパーニュ・マーク・ショーヴェは、シャンパーニュ地方のモンターニュ・ド・ランス (Montagne de Reims) 地区内の南部、リリィ・ラ・モンターニュ (Rilly la Montagne) 村に位置しています。この村はブルミエ・クリュに格付けされており、1529 年からワイン造りが始められていたと言われており、今日も上質シャンパーニュを生産している村のひとつです。

現所有者である兄妹、ニコラ&クロットィルド・ショーヴェ (Nicola & Clotilde) は、ニコラがブドウ栽培を、またクロットィルドが醸造を担当しています。彼らの祖父母であるレネ&アンドレ・ショーヴェ (Rene&Andree) から父母のマーク&クラウデット・ショーヴェ (Marc&Claudette) へと代々引き継がれ、今日も家族経営を受け継いでいます。

現在のブランド名、“マーク・ショーヴェ”は、1964 年より彼らの父親の名に由来し誕生しました。

近年では、英国のワイン評論家として世界的にも有名なジャンシス・ロビンソンやオズ・クラークがこのマーク・ショーヴェに対し高く評価しています。オズ・クラークは、2011 年のトップメゾンを含むシャンパーニュの中からベスト 250 として高く評価しました。

現在、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。すべて自社畑から収穫されたブドウのみを使用し、丁寧に醸造しています。

シャンパーニュ・マーク・ショーヴェ・ブリュットは、それぞれシャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムーニエを 1/3 ずつの割合でブレンドし、うち、70%は 2007 年のヴィンテージのものを使用、30%はリザーブワインをブレンドし、バランスと独自のスタイルを造っています。ほのかに金色を帯びた黄色に細かく立ち昇るきれいな泡。熟したミラベルなどの黄色い果実味、ライムなどの柑橘系のさわやかさ、カモミールなどのハーブ。バランスのとれたすっきりとした味わい、さらにコクや深みも感じさせてくれるコストパフォーマンスに優れたシャンパーニュかと考えます。

### 参考情報

土壌 白亜質  
栽培面積 13ha  
栽培品種 ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムーニエ  
収量 80hl/ha  
マロラクティック なし  
熟成 36ヶ月  
年間生産本数 15,000 本

s.a.r.l.Trente-Trois

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