



クリストフ・バロン



# シャンパーニュ クリストフ バロン Champagne Christophe Baron レザルエット Les Alouettes 2018



## The People

Horsepower / Cayuse Vineyardのクリストフ・バロンは、1677年までさかのぼるシャンパーニュ地方の長い歴史を持つヴィニユロン(ブドウを栽培し醸造まで行う)の家系に生まれました。彼の専門知識は、アヴィズ(シャンパーニュ地方)とブルゴーニュのワインの中心地ボーズでの研修で磨かれ、そこでテロワールという言葉の本当の意味と重要性を学びました。彼のこの新しいプロジェクトに参加したのは、クリストフの従姉妹であり、シャンパーニュ・バロン・アルベルトのクレア、リゼ、アリーヌ、そして妹のイザベルです。もちろん、クリストフの両親オデットとジルベール・バロンからこれらの貴重なブドウ畑を受け継いだことがなければ、この事業は成り立ちませんでした。

## The Estate

“シャンパーニュの門”と呼ばれるパリとランスの間にあるマルヌ渓谷の西部、ワイン通がパリからシャンパーニュ地方を旅する際に最初に入る地域にシャンパーニュ・クリストフ・バロンは位置しています。非常に古いピノ・ムニエのみのシャルリ・シュル・マルヌ村、クルット・シュル・マルヌ村、ポルテロン村に囲まれた3ヘクタールの畑を所有、収量がとても少ないため、生産量は極僅かです。ピノ・ムニエはマルヌ渓谷の西部地区の伝統的な品種であり、シャンパーニュ・クリストフ・バロンの独自のアプローチとビジョンの基盤を形成しています。単一畑、単一ヴィンテージ、単一ブドウというドメーヌの哲学は、テロワールがすべてを語ることを可能にし、それぞれの区画の特徴を強調しています。この地域の伝統的な農法と土壌の栽培方法を生かすためのユニークなワイン造りと言えます。

## 畑 Les Alouettes

海拔135メートル、傾斜14パーセントのこの0.382ヘクタールの畑は、1968年に初めて植えられました。Les Alouettes(レザルエット)は南東向きで、Charly-sur-Marne(シャルリ・シュル・マルヌ)の町に位置しています。Les Alouettesは、日本語で "The Larks / ひばり" と訳されています。

## 97 ポイント James Suckling

美しく彫りの深いピノ・ムニエ。レモン、洋ナシの花、白アプリコット、ヘーゼルナッツ、塩漬けフォカッチャの香りに、海塩とトーストしたサワードウのニュアンスが加わる。ミディアムボディできめ細かい泡。骨格とシャープさがある。1968年植樹のピノ・ムニエ100%。有機栽培のブドウを使用。マグナムのみ。2022年4月デゴルジュマン。ドサーージュはゼロ。2024年以降に楽しむのがおすすめ

産地 : シャンパーニュ  
品種 : ピノ・ムニエ100%  
アルコール : 12.5%  
農法 : オーガニック農法  
植樹 : 1968 年

栽培面積 0.382 ヘクタール  
標高 : 135m  
デゴルジュマン : 2022年4月  
リリース日 : 2022年10月16日  
生産数 : 1,589本 (マグナムのみ)

1本特別木箱入り  
希望小売価格 :  
¥ 50,000 (税込 ¥ 55,000) [1500ml]



輸入発売元

オルカ・インターナショナル株式会社 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F  
TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637 www.orca-international.com