

Les Mesneux, Montgney-de-Reims

Champagne Elise Bougy

<シャンパーニュ エリーズ ブジイ>



ランスの南西数キロ、プティット・モンターニュ・ド・ランス地区のサシーの北に接するレ・メヌー村 (Les Mesneux) に本拠を置くドメーヌ。

当主のエリーズ・ブジイは醸造学者、栽培者、ワインメーカーであり、故郷シャンパーニュの生物多様性とテロワールの調和を回復することを目標とし、ディジョンで何年も学んだ後、彼女は新たな視野を広げ、自分の土地のために何か意味のあることをしたいという探求に心を動かされてシャンパーニュに戻る。この情熱に突き動かされて、彼女は 2016 年にレ・メヌーという村にある家族の小さな屋敷を引き継ぎ、ドメーヌを設立する。

現在は完全な家族経営に徹しており、耕作地は本拠のある Les Mesneux

に 2ha、そしてグラン・リュの Le Mesnil-sur-Oger に 1ha の合計 3ha。畑の生物多様性を取り戻し土壌との調和を得た上で、生み出されるドメーヌのワインの香り・味わいをそのまま届けられるよう、認証に向け 2019 年からビオロジック、2021 年からビオディナミを導入し、2022 年エコセールを取得。冬の間は羊を放牧し、葡萄はマッサール・セレクションで植樹されている。ル・ギド・メイユール・ヴァン・ド・フランス 2025 で早くも 2 つ星に昇格。



●ドメーヌの哲学

グラスの中のワインに心揺さぶられ、心が踊る

一切の介入を行わず、作為もないワインにはエネルギーが満ち溢れる

畑を入念に観察し、そこで呼吸し、為すがままとする。

粘土質、砂質、白亜質の土壌。感覚的、精神的、

そして密接な関係性に富む大地。

そんないつも共にある大地からグラスへ。空から畑へ。

ワインが持つ「エネルギー」を伝えたい。



Le Mont-Chainqueux, Les Mesneux, 1er Cru ルモン シャンクエ レメヌー プルミエ クリュ

【品種】ピノワール、ピノムニエ (混植)

【区画】Le Mont-Chainqueux (Les Mesneux)

【土壌】黄土質に覆われた白亜質土壌 (基部)、粘土質黄土に覆われた砂質土壌 (上部)

【植樹年】1965 年 【ドサージュ】0 g/L

【醸造】ブドウの完熟を待って収穫。天然酵母で一次発酵を行い、自発的にマロラクティック発酵。

発酵後、600L のドゥミュイで 7 ヶ月間の熟成。亜硫酸無添加、無清澄無濾過で瓶詰め。

【備考】曾祖父によって 1965 年に植樹された区画。この区画はモンターニュ・ド・ランスの丘陵の麓に位置しており、第四紀に形成された古代の乾燥した谷と小高い丘からなる白亜質の平野地帯の影響を受けている。南東向き。



Chétillon de Haut, Grand Cru シェティヨン ド オート グラン クリュ

【品種】シャルドネ 100% 【区画】Le Chétillon de Haut (Le Mesnil-sur-Oger)の上部
【土壌】ヨウ素分を含む純粋な白亜質土壌とところどころに黄土質白亜湿度上が混じり合っている。
【醸造】ブドウの完熟を待って収穫。天然酵母で一次発酵を行い、自発的にマロラクティック発酵。
発酵後、600L のドゥミユイで 10 ヶ月間の熟成。亜硫酸無添加、無清澄無濾過で瓶詰め。
【ドサージュ】0 g/L

【備考】区画名にある« Chétillon »は、城や要塞を意味する« Chatillon »を指しているという。
この区画は、ル・メニル・シュール・オジェ村にあるルルドの泉のレプリカの後方を東に
行ったところに位置しており、「領主の地」または「要塞のような場所」を意味している。



Les Coullemets, Grand Cru レ クーレメ グラン クリュ

【品種】シャルドネ 100% 【区画】Les Coullemets (Le Mesnil-sur-Oger)
【土壌】ヨウ素分を含む純粋な白亜質土壌とところどころに黄土質白亜湿度上が混じり合っている。
【醸造】ブドウの完熟を待って収穫。天然酵母で一次発酵を行い、自発的にマロラクティック発酵。
発酵後、600L のドゥミユイで 10 ヶ月間の熟成。亜硫酸無添加、無清澄無濾過で瓶詰め。【ドサージュ】0 g/L
【備考】かつてエリーズの祖母が所有していた新しい小さな畑。村の一番下に位置する、
メニル・シュール・オジェのグラン クリュ内の低収量の単一区画。



Vibration MX19, Les Mesneux, 1er Cru ヴィブラシオン エミクス 19 レ メヌー プルミエ クリュ

【品種】ピノワール 50%、ピノムニエ 50%
【区画】Le Mont-Chainqueux (Les Mesneux)の中心部にある最良の区画
【土壌】南東の気候の恩恵を受け、シルトの上に積んだチョークと粘土質の砂質土壌
【醸造】ブドウの完熟を待って収穫。天然酵母で一次発酵を行い、自発的にマロラクティック発酵。
発酵後、600L のドゥミユイで 8 ヶ月熟成。亜硫酸無添加、無清澄無濾過で瓶詰め。
天然コルクで打栓され 42 か月間熟成。【ドサージュ】0 g/L
【備考】エチケットはカミーユ・サルディ氏による手書き。



Vibration ML18, Grand Cru ヴィブラシオン エムエル 18 グラン クリュ

【品種】シャルドネ 100%
【区画】Le Mesnil-sur-Oger
【土壌】ヨウ素分を含む純粋な白亜質土壌とところどころに黄土質白亜湿度上が混じり合っている。
【醸造】ブドウの完熟を待って収穫。天然酵母で一次発酵を行い、自発的にマロラクティック発酵。
発酵後、600L のドゥミユイと 300L の木樽で 10 ヶ月間の熟成。亜硫酸無添加、無清澄無濾過で瓶詰め。
天然コルクで打栓され 42 か月間熟成。【ドサージュ】0 g/L
【備考】エチケットはカミーユ・サルディ氏による手書き。



輸入元 : Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-25-8 神宮前コーポラス 203

TEL : 03-6451-1030 FAX : 03-6451-1031 Email : info@vin-x.jp

