

Verzy, Montgney-de-Reims

Champagne Renoir

<シャンパーニュ・ルノワール>



モンターニュ・ド・ランスの中央部に位置する Verzy/ヴェルジー村に本拠を置く、1940 年設立の 4 世代続くドメーヌ。ヴェルジー村のグランクリュの畑を中心に約 5.5ha を耕作中。現当主は 2014 年に父親の Vincent/ヴァンサン氏から引き継いだ Adrien Renoir/アドリアン・ルノワール氏。土壌は中生代白亜紀後期カンパニア階の白亜質（チョーク質）石灰岩土壌を中心にした底土に、新生代始新世バートニアン石灰質土壌や泥灰土、新生代始新世プリアポニアン石灰質土壌などが表土に堆積したもので、シャンパーニュには比較的少ないシレックスの土壌が露出している所も。60%にピノワール、残りの 40%にシャルドネを栽培している。2017 年からはビオディナミ農法へと転換しており、2020 年には ECOCERT 並びに Biodyvin 認証を取得。なお、父親のヴァンサン氏はまだ現役でシャンパーニュを造っており、息子のアドリアン氏もテロワールを重視したシャンパーニュを新たにリリースしている。親子でそれぞれ醸造法が異なっており、ヴァンサン氏は収穫されたブドウは伝統的な垂直式圧搾機でプレスされ、主にステンレスタンクで一次発酵。マロラクティック発酵を行った後、清澄せず軽くフィルターをかけティラージュ（瓶詰め）し二次発酵へ。最低でも 4 年以上という長い期間の熟成を経てリリース。一方、アドリアン氏は樽発酵・樽熟成を行っており、発酵は全て自然酵母のみ。バトナージュは必要最低限、澱引きも 1 度のみと人的な介入は最低限に。約 10 ヶ月の樽熟成を行い、無清澄・無濾過で瓶詰めし瓶内二次発酵。ヴァン・ド・レセルヴには 28hl のフールドル（大樽）でソレラ熟成されたものを使用している。



Champagne Vincent Renoir « Millésime »

シャンパーニュ ヴァンサン ルノワール ミレジム

【品種】シャルドネ 70% ピノワール 30%

【醸造】ステンレスタンクで一次発酵、澱とともに熟成

【熟成期間】7 年以上 【ドサージュ】3.5g/L ※ロットによって異なる



Champagne Adrien Renoir « Le Terroir »

シャンパーニュ アドリアン ルノワール ル テロワール

【品種】シャルドネ 50% ピノワール 50%

【区画】Verzy GC « Grands Champs », Verzy GC « Montants »

【土壌】« Grands Champs » 泥土に泥灰土が混ざる土壌 « Montants » 白亜質土壌

【醸造】木樽で一次発酵、澱とともに熟成。

大樽で熟成した前年のヴァン・ド・レセルヴを 20%アッサンブラージュ

【熟成期間】2 年以上 【ドサージュ】2.5g/L ※ロットによって異なる



Champagne Adrien Renoir « Le Cepage »

シャンパーニュ アドリアン ルノワール ル セパーージュ

【品種】ピノワール 100%

【区画】Verzy GC « Grands Champs »

【土壌】« Grands Champs » 泥土に泥灰土が混ざる土壌

【醸造】木樽で一次発酵、澱とともに熟成。

大樽で熟成した前年のヴァン・ド・レセルヴを 20%アッサンブラージュ

【熟成期間】2 年以上 【ドサージュ】2g/L ※ロットによって異なる



Champagne Adrien Renoir « Les 2 Terroirs » Rosé

シャンパーニュ アドリアン ルノワール レ ドゥ テロワール ロゼ

【品種】ピノワール 100%

【区画】95%Verzy GC, 5% Bouzy GC (単一区画自社畑)

【醸造】100%木樽で一次発酵、軽くセニエ。澱とともに熟成。

5%赤ワインをアッサンブラージュ。

【熟成期間】2 年以上 【ドサージュ】～1g/L ※ロットによって異なる



Champagne Adrien Renoir Lieu-dit « Les Montants »

シャンパーニュ アドリアン ルノワール リューディー レ モンタン

【品種】シャルドネ 100%

【区画】Verzy GC « Les Montants Haut » 【土壌】白亜質土壌

【植樹年】1961 年 【醸造】100%木樽で一次発酵、澱とともに熟成

【熟成期間】3 年以上 【ドサージュ】3.3g/L ※ロットによって異なる

【備考】セレクション・マサルで選ばれたシャルドネの区画。



Champagne Adrien Renoir Lieu-dit « Les Epinettes »

シャンパーニュ アドリアン ルノワール リューディー レ ゼピネット

【品種】ピノワール 100%

【区画】Verzy GC « Les Epinettes »

【植樹年】1973 年 【醸造】木樽で一次発酵、澱とともに熟成

【熟成期間】3 年以上 【ドサージュ】0g/L ※ロットによって異なる。

【備考】セレクション・マサルで選ばれたピノワールの区画



Champagne Adrien Renoir Lieux dit « Les Goisses»

シャンパーニュ アドリアン ルノワール リューディー レ ゴワセ

【品種】ピノムニエ 100%

【区画】Verzy GC « Les Goisses »

【植樹年】1962年 【醸造】木樽で一次発酵、澱とともに熟成

【熟成期間】3年以上 【ドサージュ】0g/L ※ロットによって異なる

【備考】ヴェルジーでは珍しいピノムニエが植わる区画。



Champagne Adrien Renoir Solera < Les Années > GC 2013-2020

シャンパーニュ アドリアン ルノワール ソレラ レザネ

【品種】ピノワール 100%

【区画】Verzy GC 樹齢 50年の区画

【土壌】泥土に泥灰土が混ざる土壌

【醸造】2013年から2020年までのソレラシステムによって蓄えられてきた原酒を用いた特別キュヴェ。樽発酵、樽熟成。

【熟成期間】19か月 【ドサージュ】~2g/L ※ロットによって異なる

【備考】アドリアンの父ヴァンサンがスタートし、アドリアンに引き継がれている。



Champagne Adrien Renoir Coteaux Champenois Blanc GC

シャンパーニュ アドリアン ルノワール コトー シャンプノワ ブラン

【品種】シャルドネ 100%

【区画】Verzy GC « La Barbette » & « Les Grands Champs »

【醸造】樽発酵、マロラクティック発酵、澱とともに熟成。



Champagne Adrien Renoir Coteaux Champenois Rouge GC Verzenay

シャンパーニュ アドリアン ルノワール コトーシャンプノワ ルージュ ヴェルズネイ

【品種】ピノワール 100%

【区画】Verzenay GC, Lieux dit « La Rochell »

【醸造】樽発酵、樽熟成、16ヶ月熟成

【特徴】チェリーやスパイス、透明感があり洗練されている。



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

