

Vallée-de-la-Marne

Domaine Gonet-Médeville

<ドメヌ ゴネ・メドヴィユ>



ドメヌ・ゴネ・メドヴィユはメニルの名家ゴネ家のフィリップ氏の子息グザヴィエ氏と、ソーテルヌの名家シャトー・ジレットのジュリー氏が結婚し、2000年にヴァレ・ド・ラ・マルヌのビスユ村にメゾンを設定。メニル・シュール・オジェとアンボネイに最高の特級畑 2ha を所有し、その他ビスユ村とマルイユ・シュール・アイ村に 5ha の 1 級畑を所有。栽培はオーガニックながら、限りなくビオディナミに近いスタイルを採用。醸造所は最先端の設備を持ち伝統を守りながらレコルタン・マニピュランにしてグランメゾンのごとく風格あるシャンパンを生み出す強烈な個性を放つ新世代の生産者。メニルとアンボネイの単一クリュ、単一リュデー、単一品種、単一年、樽発酵、低収量、で造られるグラン・クリュシリーズがプレステージ。グラン・クリュのそれぞれの区画は以下のとおりとなっている。

Le Mesnil sur Oger: Louvière, Champs d'Alouette, Boulangère (Chardonnay)

Ambonnay: Grandes Ruelles, Champs Muets (Pinot Noir)

Oger: Tilleul (Chardonnay)



1er Cru Cuvée Tradition

【セパージュ】シャルドネ 70%、ピノ・ノワール 25%、ピノ・ムニエ 5%

【土壌】白亜質土壌 【区画】Bisseuil, Mareuil sur Aÿ, Trépail, Le Mesnil sur Oger

【栽培面積】3ha

【醸造】压榨後、ダブルバージュを行い、90%をタンク、10%を古樽で温度制御を行いながら 1 次発酵。

収穫後 7 ヶ月後を目途に瓶詰め。MLF なし。So2 はプレス時のみに少量添加。

【熟成期間】24 ヶ月（デゴルジュマン後 4 ヶ月休ませ出荷） 【ドサージュ】7g/L

【生産量】30,000 本

【備考】光沢のある黄金色熟した果実の香り。リンゴ、赤い果実、レモン、プリオッシュと蜂蜜の香り。

味わいはジューシーでめりはりあるピリッとした明るい果実味で、生き生きとした細かい泡。ほどよい熟成感。

1er Cru Cuvée Blanc de Noirs

【セパージュ】ピノ・ノワール 100%

【土壌】白亜質土壌 【区画】Bisseuil 【栽培面積】3ha

【醸造】圧搾後、デブルバージュを行い、70%をタンク、30%を古樽で温度制御を行いながら1次発酵。

収穫後7ヶ月後を目途に瓶詰め。MLFなし。So2はプレス時のみに少量添加。

【熟成期間】24ヶ月（デゴルジュマン後4ヶ月休ませ出荷）

【ドサージュ】6g/L 【生産量】30,000本

【備考】白い果実のアロマと柑橘類のノート、チェリーとスパイスのフレーバー、力強い味わい。



1er Cru Rosé Extra Brut

【セパージュ】シャルドネ 70%、ピノ・ノワール 27%、Ambonnay産赤ワインを3%アッサンブラージュ

【土壌】白亜質土壌 【区画】Bisseuil 【栽培面積】3ha

【醸造】圧搾後、デブルバージュを行い、古樽100%で温度制御を行いながら1次発酵。

収穫後7ヶ月後を目途に瓶詰め。So2はプレス時のみに少量添加。

【熟成期間】36ヶ月（デゴルジュマン後4ヶ月休ませ出荷）

【ドサージュ】7g/L 【生産量】8,000本

【備考】メニルの東向きの斜面で育ったシャルドネは明るくさわやかなレモンのニュアンスを持ちます。

ほんのりとした赤ワインの苦味が複雑味を与えている。完璧な食前酒ともいえるエレガントなロゼ。



Louvière Grand Cru Le Mesnil Sur Oger

【セパージュ】シャルドネ 100%

【土壌】白亜質土壌 【区画】Mesnil sur Ogerの区画の中でも最も標高の高い急な傾斜の

Louvièreの区画（単一リュエディー）のみを使用。

【醸造】圧搾後、デブルバージュを行い、古樽100%で温度制御を行いながら1次発酵。

収穫後7ヶ月後を目途に瓶詰め。So2はプレス時のみに少量添加。

【熟成期間】60～72ヶ月

【ドサージュ】0～2g/L

【備考】非常にクリスピーで、強烈で、結晶性があり、純粋で、食前酒に最適なシャンパーニュ。

冷涼な区画のため、暑いヴィンテージにのみ仕込まれる。2007、2009、2018のみ。2007が今回初リリース。



Grand Cru Champ d'Alouett

【セパージュ】シャルドネ 100%

【土壌】白亜質土壌

【区画】100% Mesnil sur Ogerの区画の中でも最も素晴らしい区画の1つとして有名な

Champs d'Alouetteの区画（単一リュエディー）のみを使用。

【栽培面積】N/A 【醸造】100%古樽発酵、熟成。So2はプレス時のみに少量添加。

【熟成期間】15年 【ドサージュ】0～2g/L

【備考】バターを使ったレモンスプレッド、火を入れたパイナップル、バニラ、ヘーゼルナッツ、強靱なミネラル。

テクスチャーは滑らかで非常に緻密な泡。力強く複雑。限定品木箱入り。



Grand Cru Grande Ruelle

【セパージュ】ピノ・ノワール 100%

【土壌】白亜質土壌

【区画】100% Ambonnay "Grandes Ruelles" (単一リュエディー) のみを使用。【栽培面積】0.2ha

【醸造】压榨後、ダブルパーージュを行い、古樽100%で温度制御を行いながら1次発酵。

収穫後7ヶ月後を目途に瓶詰め。So2はプレス時のみに少量添加。

【熟成期間】60~72ヶ月 (デゴルジュマン後 12ヶ月休ませ出荷) 【ドサージュ】0~2g/L

【備考】蜂蜜、キャラメル、十分に熟成された香り。味わいは濃厚でリッチ。数量限定木箱入り。



Grand Cru Theophile

【セパージュ】シャルドネ 60% ピノ・ノワール 40%

【土壌】白亜質土壌

【区画】Ambonnay、Le Mesnil sur Oger の区画から、2つのリュエディーのブレンド。

【醸造】压榨後、ダブルパーージュを行い、古樽100%で温度制御を行いながら1次発酵。

収穫後7ヶ月後を目途に瓶詰め。So2はプレス時のみに少量添加。

【熟成期間】60~72ヶ月 (デゴルジュマン後 12ヶ月休ませ出荷) サージュ】2g/L

【備考】熟れた果実と土壌由来のミネラル感に満ちている。フルボディーで力強く、表現力豊かな味わい。数量限定木箱入り。



Grand Cru Theophile Rose

【セパージュ】シャルドネ 60% ピノ・ノワール 40% うち 3%赤ワイン (ピノノワール) をブレンド。

【土壌】白亜質土壌

【区画】Ambonnay、Le Mesnil sur Oger の区画から、2つのリュエディーのブレンド。

【醸造】压榨後、ダブルパーージュを行い、古樽100%で温度制御を行いながら1次発酵。

収穫後7ヶ月後を目途に瓶詰め。So2はプレス時のみに少量添加。

【熟成期間】60~72ヶ月 (デゴルジュマン後 4ヶ月休ませ出荷) サージュ】0~2g/L

【備考】熟れた果実と土壌由来のミネラル感に満ちている。チェリーやラズベリーにハーブのアロマ。フルボディーで力強く、類まれなる複雑味。



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

