

De Sousa Cuvée des Caudalies Terroir Le Mesnil Grand Cru 2013 ド・スーザ キュヴェ・デ・コダリー テロワール・ル・メニル・グラン・クリュ 2013

～歴史～ エベルネの南、コート・デ・ブランのグラン・クリュ、アヴィーズ村の家族経営のシャンパーニュの造り手です。ド・スーザ・ファミリーは第一次大戦後にポルトガルからの移民として、初代のマニュエルがアヴィーズの地でブドウ栽培を開始したことが起源です。その後、アントワヌ、そしてアントワヌとゾエの息子であるエリックへと引き継がれます。1986年から引き継いだエリックは、ワインの品質を高めることはブドウの品質を高めることが重要であると確信し、ブドウ栽培にビオロジックを導入し、シャンパーニュにおけるビオの第一人者として名声を高めました。2023年1月、エリックは長い闘病生活の末、他界してしまいましたが、現在ではエリックの子供たちの長女シャルロット、次女ジュリー、そして長男のヴァレタンがエリックの想いを引き継いでいます。

～栽培～ アヴィーズはシャルドネの銘醸地コート・デ・ブランの中でも、最も繊細なチョーク質土壌で知られています。さらにその堆積過程は他の村と異なり、この村の土壌でしか発見できない古代生物の化石もあります（これは、ド・スーザのモニュメントにもなっています）この古代の化石なども含む繊細な土壌が、ブドウにエレガントさとミネラル感を与えています。除草剤、殺虫剤、化学肥料などは一切使用せず、イラクサ、カモミール、西洋タンポポなどで作られた自家製の調合剤を散布します。また除草の目的で土を頻繁に耕します。土に空気が取り込まれ、微生物がより活発となり、ビオダイナミ農法が可能になります。平均樹齢45年、古いものでは50年～100年もの古木が栽培されています。通常と比べ、収量は約30%程度落ちますが、樹齢を重ねるごとに深く入り込んだ根は、様々な土壌成分を吸収し、熟度の高い、バランスの取れた高品質なブドウが収穫できます。

～醸造～ スタンダード・キュヴェやレゼルヴについてはホウロウ加工された鉄製タンクを使用します。キュヴェ・デ・コダリー、ミレジメにおいては、シャルドネは木樽で発酵、ピノ・ノワールは大樽で発酵させ、シュール・リーを行い、健全なブドウの旨みを引き出します。また、この木樽も、特級畑の区画ごとに、その村の森の樫の木で作った樽を使用して、より一層テロワールの表現を強めています。



栽培

ブドウ品種：シャルドネ 100%
ル・メニル・シュール・オジェ グラン・クリュ（コート・デ・ブラン）
のブドウを使用 石灰質土壌
平均樹齢：65年以上
アルコール度数：12.5% Vol
オーガニック、ビオダイナミ農法、馬を使用し畑を耕している

醸造

2013ヴィンテージ、完全手収穫
土着酵母を用いて発酵、MLFを行う
100% オーク樽で10ヶ月の熟成（新樽率 8%）
ドサーージュ：3g/L
リザーヴワイン：パーペチュアルリザーヴを 50%ブレンド
清澄・濾過：なし

ヴィンテージノート

2013年はシャンパーニュ地方にとって傑出したヴィンテージ。
メニルシュール・オジェのテロワールは、このワインに骨格を与え、
上質さと素晴らしい熟成のポテンシャルが感じられる。
きれいなミネラル感と軽快さがりながらも、長い余韻が感じられる。

ペアリング

シーフード、熟成チーズ
提供温度：8～10℃

希望小売価格：57,000円（税別）

