

Clément & Fils

クレモン・エ・フィス



自然と職人氣質の融合で、力強くも繊細な忘れがたいシャンパーニュ

シャンパーニュ造り 自然環境とシャンパーニュ造りをする人たちへの敬意を大切にし、ファミリーの歴史とノウハウを継承。樽醗酵・熟成、手作業でのリディングやデゴルジュマン、コルクでの瓶内熟成など、伝統的な製法を守り続けている。果実の力強さ、骨格があり、美しい酸と長い余韻の味わい。忘れがたい思い出や経験と喜びを与えられるシャンパーニュ造りを目指す。



歴史 ファミリーは19世紀に葡萄栽培を始め、20世紀初頭にコート・デ・ブランとセザンヌの中間地点に位置するコンジー村(Congy)に移り住む。1958年にクレモン・エ・フィスを設立。2013年に現当主で4代目となるAurélien Clément(オーレリアン・クレモン) がドメヌに参加し、2017年が初ヴィンテージとなる。

生産者 1990年生まれ。Avizeの醸造学校を卒業後、2年間のモエエシャンドンを含む4年間、機械のメンテナンスのエンジニアとして働く。父と叔父の畑仕事を手伝う中で、この仕事に魅了されドメヌを引き継ぐ決意を固めた。

コンジー村(Congy/ Les Coteaux du Petit-Morin) コート・デ・ブランとセザンヌの中間のレ・コトール・デュ・プティ・モラン地区に位置する。多様な斜面があるが、主に南向き斜面。チョーク土壌の上にシレックス、石灰を含む砂とフリントが混じった軽やかな粘土石灰質土壌で、20-30cm程度の薄い表土。



畑 6.5ha(Congy 2.5ha, Coizard Joches 3.0ha, Ricey 1.0ha)の畑を所有。そのうち、1.0-1.5haの畑からクレモン・エ・フィスとして約10,000本を生産し、他はネゴシアンに販売。8,500~10,000本/haの植樹密度。完熟葡萄を収穫するために平均より1, 2週間遅い収穫。

栽培 2019年に試験的にビオロジック栽培を行い、2020年から本格的に導入。2023年ヴィンテージでABの認証を取得。2025年からはRiceyもビオロジック栽培となり、自社畑が100%ビオロジック栽培に移行。植樹密度8,500~10,000本/ha。



醸造 伝統的縦型プレスを使用。80%シャンパーニュの小樽(205ℓ)、20%エナメル・コーティングのタンクで8-9か月間醗酵・熟成。味と泡の状態を確かめるためにデゴルジュマン、そしてリディングは手作業で行う。2022年ヴィンテージまでは、2013年以降のパーペチュアルなヴァン・ド・レゼルヴを使用。

Clément & Fils

クレモン・エ・フィス



Myosotis Champêtre Extra Brut ミヨソティス・シャンペートル エクストラ・ブリュット

ミヨソティス・シャンペートルは畑に咲く“忘れな草”。自社畑の個性を最もよく反映している。ヴァン・ド・レゼルヴと3種類の葡萄品種をブレンドすることで、1958年以來のファミリーのスタイルを毎年体現している。

| | | |
|-----------------------------------|---------------|--------------------|
| タイプ : スパークリング白 | アルコール : 12.5% | ヴィンテージ : 2020 base |
| ぶどう品種 : 68% M, 21% Ch, 11% PN | | 瓶内熟成 : 36か月間 |
| 醸酵 : 80%208ℓ樽、20%エナメル加工金属タンク醸酵・熟成 | | ドサージュ : 0.5g/ℓ |
| 品番 101CF0220 | 750ml/6 | 11,500円 |



Adonis Annuia Extra Brut アドニス・アニュア エクストラ・ブリュット

アドニス・アニュアは畑でよくみられる鮮やかな赤い花を咲かせるキジノメソウという植物。オーレリアン世代以前はプレステージというキュヴェがあり、その進化版。ファミリーのスタイルであるが、ChとPNを主体によりエレガンスを追求。

| | | |
|-----------------------------------|----------------|--------------------|
| タイプ : スパークリング白 | アルコール : 12.5% | ヴィンテージ : 2019 base |
| ぶどう品種 : 42% PN, 26% Ch, 32% VdR | | 瓶内熟成 : 60か月間 |
| 醸造 : 80%208ℓ樽、20%エナメル加工金属タンク醸酵・熟成 | ドサージュ : 1.0g/ℓ | |
| 品番 101CF0219 | 750ml/6 | 12,000円 |



La Godarde Blanc de Noir Extra Brut 2019 ラ・ゴダルド ブラン・ド・ノワール エクストラ・ブリュット

コワザール・ジョシュ村。コンジー村より約20m標高の高い南/南東向きの緩やかな斜面。チョーク土壌の上にしつかりした、やや厚め(100cm)で多様性のある表土(フリント、シスト、石灰)。最高品質のピノノワールが育成する0.28haの区画で、オーレリアンが惚れ込んで造ったキュヴェ。8,500本/ha、1974年に植樹。

| | | |
|-----------------------|---------------|----------------|
| タイプ : スパークリング白 | アルコール : 12.0% | ヴィンテージ : 2019 |
| ぶどう品種 : 100% PN | | 瓶内熟成 : 60か月間 |
| 醸酵 : 樽(205ℓ)醸酵・熟成9ヶ月間 | | ドサージュ : 1.0g/ℓ |
| 品番 101CF0419 | 750ml/6 | 15,000円 |



Les Cornambeaux Blanc de Blancs Extra Brut 2019 レ・コルナンボー ブラン・ド・ブラン エクストラ・ブリュット

コンジー村の南西部に位置する南向きの緩やかな斜面。チョーク土壌の上に薄く(20-30cm)軽やかで多様性のある表土(フリント、シスト、石灰)。最高品質のシャルドネが育成する0.6haの区画。8,500本/ha、1961年に植樹。

| | | |
|-----------------------|---------------|----------------|
| タイプ : スパークリング白 | アルコール : 12.5% | ヴィンテージ : 2019 |
| ぶどう品種 : 100% Ch | | 瓶内熟成 : 60か月間 |
| 醸造 : 樽(205ℓ)醸酵・熟成9ヶ月間 | | ドサージュ : 1.0g/ℓ |

| | | |
|--|---------|----------------|
| Cofferet Dizygote 2 Bouteilles デジゴット(コルク栓/キャップ熟成)2本入り | | |
| 品番 101CF0319 | 750ml/2 | 30,000円 |