

Petit Clergeot

プティ・クレルジョ

CHAMPAGNE PETIT CLERGEOT - À POLISOT -

森と斜面が育む、個性豊かでモダン＆クラシックなナチュラル・シャンパーニュ

シャンパーニュ造り 他人と違うことをすることを好み、オリジナリティを大切にしている。“1区画”、“1品種”、“1ヴィンテージ”、そして、ビオロジック栽培、ノン・ドサーージュと最小量SO2添加を基本としている。きれいな酸があり、高いレベルの精度を保ちながらも、緊張感とエネルギーに満ちていて、ミネラルリティで、飲み続けられるシャンパーニュ造りを目指している。



歴史 1971年に父がPolisotで葡萄栽培を始める。これに母が所有していた3haの畑を引き継ぎ、合計8haの畑で2017年からPaul Bastien Clergeot(ポール・バスティアン・クレルジョ)がシャンパーニュを造りを始める。2017年がファースト・ヴィンテージ。

生産者 1992年生まれ。Avizeの醸造学校を卒業後、Champagne Fleuryで4年間働く。その際に、ノン・ドサーージュのシャンパーニュに出会い感動し、また、ビオロジックで造るフレッシュで品質の高い葡萄栽培をまなぶ。



ポリゾ村(Polisot/Côte des Bar) 斜面が多く、三方を森に囲まれた地形。森の木々は冷たい風から畑の葡萄の樹を守り、豊かな生物多様性を育むBiodiversityとなっている。森と畑が共存するポリカルチャー。

畑 Polisot, Montguex, Riceyに計8ha所有。このうち50%の4.0ha分をPetit Clergeotとして生産、残りを50%をネゴシアンに葡萄で販売。主に南向き斜面のキンメリジャン土壌。モングーはチョーク土壌。



栽培 2020年からビオロジック栽培を開始、2024年ヴィンテージでABの認証を取得の予定。豚4頭、羊7頭を飼育して、それらが除草。豚は雑草の根まで掘起こす。畑の土を固めないために7,000kgのトラクターを廃止して、500kgの小型キャタピラーを使用。

醸造 キュヴェは美しく生き生きした酸、タイユは果実味が特徴で、それをプレスで区分せずに、通してプレスして数値と味わいでプレスの度合いを決める。また、畑の特徴に適した醸造法を採用。SO2はプレス時のみ少量添加。

Petit Clergeot

プチ・クレルジョ



Chevre Cuvee Cuve Blanc de Noirs Dosage Zero 2022 シュヴリー・キュヴェ・キュヴ ブラン・ド・ノワール ドサージュ・ゼロ

ポリゾ村、セーヌ川から200mの丘の中部に位置する、南東向きの急斜面の0.5 ha。植樹密度8,200本/haで1975年に植樹。表土が浅く、風通しの良い、冷涼な区画。美しい果実と酸味という特徴を生かすためにデブルバージュは長め(18時間)。

タイプ : スパークリング白 アルコール : 12.5% ヴィンテージ : 2022

ぶどう品種 : Pinot Noir

醸造 : ステンレス・タンク醸酵・熟成

ドサージュ : 0g/ℓ

品番 101PC0122 750ml/6 12,000円



Les Commes Blanc de Noirs Dosage Zero 2022 レ・コム ブラン・ド・ノワール ドサージュ・ゼロ

ポリゾ村、シュヴリーから北に300mの丘の上部に位置する、南向きの急斜面の1.0ha。植樹密度8,200本/ha、1971年植樹。風通しがよく、日照量が多く、表土が少し深いので厚みと雑味という特徴を生かすためにデブルバージュは短め(4時間)。

タイプ : スパークリング白 アルコール : 12.5% ヴィンテージ : 2022

ぶどう品種 : Pinot Noir

醸造 : 旧小樽とステンレス・タンクで醸酵・熟成

ドサージュ : 0g/ℓ

品番 101PC0222 750ml/6 17,000円



Montgueux Haut Revers du Chutat Blanc de Blancs Dosage Zero モングー オー・ルヴェール・デュ・チュッタ ブラン・ド・ブラン ドサージュ・ゼロ 2022

モングー村はTroyesの東約15kmに位置する。Côte des Barでは希少なチョーク土壌で、卓越した高品質のシャルドネを産する。Haut Revers du Chutatという南向き急斜面の0.4haで、チョーク、シレックス、フリント、粘土石灰質という特に卓越した土壌の区画。

タイプ : スパークリング白 アルコール : 12.5% ヴィンテージ : 2022

ぶどう品種 : Chardonnay

醸造 : アンフォラとステンレス・タンクで醸酵・熟成、

ドサージュ : 0g/ℓ

品番 101PC0322 750ml/6 15,000円

