

Champagne Laurent-Perrier, Ultra Brut

シャンパーニュ ローラン・ペリエ、ウルトラ・ブリュット



所有者 ローランペリエ・グループ

ローラン・ペリエ社は、シャンパーニュ地方、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区のトゥール・シュール・マルヌに位置しています。シャンパーニュでは、各ブドウ生産村に、100%~80%というパーセントでの格付けがなされており、最高ランクの100%格付け(グラン・クリュ)は17村あります。このトゥール・シュール・マルヌもその17村のひとつの村ですから、どれだけ素晴らしいシャンパンなのか、おわかり頂けるかと思えます。現在では世界中で知られるシャンパンメゾンのひとつです。

メゾンの歴史は古く、1812年にピエルロによって創立されました。現在の名称、ローラン・ペリエとは、その後継者であった、ユージェヌ・ローランとマチルド・エミール・ペリエの名前を取って名付けられました。そして1939年、マリー・ルイーゼ・ドゥ・ノナンクールがローラン・ペリエ社を購入して所有者となりました。また彼女の息子、現名誉会長であるベルナルド・ノナンクールの活躍により、当時、世界市場98位から4位にまで押し上げ、この活躍は、社長、イヴ・デュモン(Yves Dumont)率いるスタッフの活力の結果でした。2009年1月以降は、ステファン(Stephane Tsassis)がイヴ・デュモンの代わりチームを率っています。

ローラン・ペリエ社では、現在さまざまなスタイルのシャンパンを造っています。ノン・ヴィンテージ(ブリュット、ドゥミ・セック、ウルトラ・ブリュット、ロゼ・ブリュット)やヴィンテージ(ブリュット、アレクサンドラ)そして、ローラン・ペリエ社の最高級シャンパン、グラン・シエクルです。

ローラン・ペリエ・ウルトラ・ブリュットは、ドサージュ(加糖)を一切しないすっきりとしたナチュラルなブリュット・シャンパンです。(通常、シャンパンを造る際には、最後の行程で、味わいのバランスをつくるためにドサージュを行います。このシャンパンは自然なブドウの状態を大切にしているため、それを行いません)ドサージュ(加糖)なしで十分なバランスを保つために、完熟したブドウのみを使用し、平均97%の格付けの畑から15のクリュをブレンドして造られています。またシャンパーニュと名乗るためには、通常、3年以上の熟成期間が義務づけられていますが、これは最低でも4年以上熟成させています。

ローラン・ペリエ・ウルトラ・ブリュットは、*シャルドネ55%とピノ・ノワール45%から造られ、通常、シャルドネの割合が高くなっています。繊細な泡立ちに、グレープフルーツなどの柑橘系のアロマ、またフローラルなニュアンスを思わせます。さわやかなフルーティーさとミネラル感が余韻へと続きます。糖度が高く、酸度の低いブドウのみを使用するためドサージュ(加糖)なしでもドライすぎず、フレッシュで、デリケートな味わいです。すっきりとした後味は、アペリティフとして、また特にキャビア、生牡蠣、魚介類などとよく合うかと思えます。

(*キュヴェにより多少の配合が変わります。だいたいの目安で表示しています。)

s.a.r.l.Trente-Trois

39, rue Huguerie, 33000 Bordeaux, FRANCE Email:33@trente-trois.fr, Tel: +33(0)953459303