



ブドウに愛情を与え

特色あるこだわりのシャンパーニュを造り続ける家族経営のRM

**Joly-Champagne (RM) /
ジョリー シャンパーニュ**

生産地：Champagne/シャンパーニュ（フランス）

Troissy/トロワシー（Vallee de la Marne/ヴァレ・ドゥ・ラ・マルヌ地区）

シャンパーニュ地方、**ヴァレ・ドゥ・ラ・マルヌ地区**は谷が多く湿度が高い為、霜害も受けやすい環境です。その為、遅い開花で収穫が早く、病害にも強いブドウ品種、ムニエが多く使用されています。また当地の粘土質土壌にも適している為、栽培比率は、ほぼ8割を占めています。

ジョリー・シャンパーニュは1880年に設立された**5世代続く家族経営の生産者**。現当主の祖母によって1954年からレコルトン・マニピュランとしてブランドを立ち上げました。最近ではアヴィズでワイン造りを学び、学校を卒業した子供達も加わり、**一家でワイン造り**を行っています。畑はトロワシー、ヴェルヌイユ、マレイユ・ル・ポール、シャティヨン・シュル・マルヌの4つの村に分かれており、合計14haを所有。畑は45個の小さな区画に分かれています。ブドウは健全で無傷のものを厳選して使用する為、全て手摘みです。醸造に関しては、**伝統的なバスケット・プレスと呼ばれる木製の垂直式圧搾機**を使用し、ブドウの品種ごとはもちろん、区画ごとにも圧搾を分けています。**高品質の証として殆どの作業を手作業**で行っており、一部ルミアージュも手作業です。シャンパーニュは、販売される前にセラーで最低18ヶ月～3年間保管されています。シャンパーニュの酵母や研究・販売する調査機関のエノログなど、**シャンパーニュの玄人**の間でその**高い品質が絶賛**されています。

丹念な手作業により、生産者の愛情が沢山注がれた、甘美なシャンパーニュを是非お楽しみ下さい。

