



**シャルドネの魅力を引き出した
プロ御用達シャンパーニュ**

R&L Legras/R&L・ルグラ

生産地：Champagne/シャンパーニュ（フランス）

Chouilly/シュイイ（コート・デ・ブラン地区）

シャンパーニュ地方、コート・デ・ブラン地区北部、シュイイ村に位置する小規模なシャンパンハウス「R&L・ルグラ」。「コート・デ・ブラン」というエリア名は和訳すると「白の丘」。その名の通り、シャンパーニュを代表する白ブドウ品種であるシャルドネ種の銘醸地として名高いエリアです。誰もが知るような『SALON サロン』や、『KRUG CLOS DU MESNIL クリュッグ・クロ・デュ・メニル』といった世界に名だたる「ブラン・ドゥ・ブラン」の殆どが、この南北に縦長に広がるエリアから産み出されています。

R&Lルグラの歴史は16世紀から始まっており、オノーレ・ルグラ（Honore Legras）氏が1789年にブドウ畑を購入以来、200年以上続く由緒あるシャンパンハウスです。コート・デ・ブラン地区の最良の区画を手に入れた事に起因し、1950年代から自家元詰を始め、6世代に亘り極上シャンパーニュを造り続けています。

コート・デ・ブランには優れた6つのグランクリュ村が存在していますが、R&Lルグラではロゼを除きシュイイ村に絞ってワイン造りを行っています。自社畑5ヘクタールに加え、契約畑10ヘクタールもすべてシュイイ村の範囲内だけにとどめています。生産量の殆どが、欧州での販売に当てられており、日本への輸出は極僅かとなっています。

6代目当主のジュリアン・バルビエ（Julien Barbier）氏は、2000年から家業に参画し、2005年には他界した父のあとを引き継ぎました。ジュリアンは、父が1970年代に開拓した国内のレストラン市場を今でも重要視しています。多くの古酒をストックしており、それをブレンドしたトゥール・ダルジャン、ギー・サボワなどの星付きレストランやトップホテルのハウスシャンパーニュを供給しています。シャルドネの魅力を引き出した優雅な味わいと安定した品質から「プロ御用達シャンパーニュ」として知る人ぞ知る逸品といえます。

トップソムリエに選ばれる唯一無二の味わいをお楽しみ下さい。

