

予約  
販売

TERRA  
VERT

# Marion Perseval

マリオン・ペルスヴァル/シャンパニユ



毎年完売！

柔らかな癒し系シャンパニユ

家族の畑の継承と有機認証

マリオン・ペルスヴァルは、父ジェラールが築いた家族の畑を受け継ぐ6代目。もともとはオフィスワークに従事していましたが、従兄クレモン・ペルスヴァルがブドウ畠で自然と向き合いながら働く姿に心を動かされ、彼の手伝いを通じてワイン造りの世界に入りました。2019年に家族の畑を正式に引き継ぐと、最初に有機認証の取得に取り組みます。1980年代、父ジェラールが除草剤に頼らず草生栽培を導入するなど、畑は長年にわたり環境に配慮した農法が受け継がれてきました。こうした取り組みが現在の有機栽培へとつながっています。現在は夫ヴァランタンとともにドメーヌを営み、愛犬と過ごす時間も大切にしながら、日々ワイン造りに向き合っています。

凝縮度が高い古いクローン由来のムニエ

畑があるシャムリー村は、周囲の丘が自然のアンフィシアター（半円形劇場）状に広がる地形が特徴。この地形は強い嵐や雨から畑を守る天然の盾となり、日照を最大限に受けられる利点があります。粘土質区画にはムニエ、砂質にはピノ・ノワール、岩盤が近い区画にはシャルドネを植えるなど、地質に合わせた品種選択はペルスヴァル家が代々受け継ぎできた知恵。畑は下草が伸ばされ、周囲より圧倒的に緑が濃い。夏前に1度だけ刈り込みますが、あとは伸ばしお放し。『下草のお陰で畑には鳥や昆虫が多く、ミミズも多くなりました。均一化された土壤ではなく、不均一で複雑な土壤が理想なので防虫剤を含め、一切の薬品は使いません』

特にマリオンのムニエは古いクローン由来で粒が小さく、房の中に適度なすき間があります。そのため風通しが良く、湿気がこもりにくいのが特徴です。ベト病に弱いとされるムニエでも、病害のリスクは非常に低く抑えられています。だからこそ、マリオンのシャンパニユは驚くほどピュアな味わいに仕上がるのです！

醸造はシンプルであるべき

醸造において最も重視しているのは、葡萄本来の表現力を損なわないこと。圧搾には50年以上使われてきたコカール社のプレス機を使用し、果皮や種子から雑味が出ないよう、約4時間かけてゆっくりと行われます。発酵は野生酵母のみで行い、真鍮タンク、ステンレスタンク、そして一部では古樽を使い分けながら熟成。清澄やろ過は行わず、低介入の姿勢を貫くことで、土壤の個性がダイレクトに表現されています。エチケットは、クレモンと同じシャムリーの地図に「MP」の文字を加えるだけのシンプルなデザイン。柔らかさと完熟感を感じながらも、シャムリーのテロワールと品種の個性を表現した無駄のない醸造こそ、マリオン・ペルスヴァルのスタイルです。

【ご注文は】

受注専用メール：t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします

QRコード メルマガ登録はこちらから

登録は簡単！1分で完了！

QRコード 特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！

QRコード SNSもフォローお願いします！

QRコード LINE新入港＆試飲会のお知らせ等便利です

QRコード スマホで見やすい価格表もLINEでチェック

## <予約スケジュール>

**予約締切:2月15日(日)**

**出荷開始:2月19日(木)**

**最終納品:2月28日(土)**

**最終納品日までにご納品できない場合はキャンセルとなり、  
次回の割当てができなくなりますのでご注意下さい。**



### シャムリーのテロワールを映したす 1本

**1er Cru "Tradition" NV**

プルミエ・クリュ・トラディション

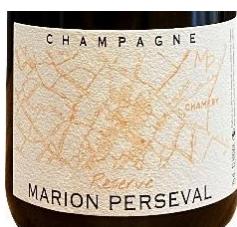
**【品種】シャルドネ、ピノ・ノワール、ムニエ**

1er Cru シャムリーにある3ヶ所の畠で、粘土質、石灰質、砂質、色々な土壌の組み合わせ。伝統的アッサンブランュなのでトラディションと名付けられた。3ヴィンテージのアッサンブランジュ。真鍮製タンクで発酵。野生酵母のみ。翌夏前にティラージュして瓶内2次発酵。

参考上代:9,200円 入港数:700本

商品記号:AJ821

本



### シャルドネのミネラルが美しいブラン・ド・ブラン

**1er Cru "Réserve" Blanc de Blanc NV**

プルミエ・クリュ・レゼルヴ・ブラン・ド・ブラン

**【品種】シャルドネ**

1er Cru シャムリーにある畠。表土が薄く地表にチョーク層が近い畠のシャルドネを使用。ミネラル感と硬質感が強く、熟成のポテンシャルを秘めている。3ヴィンテージのアッサンブランジュ。真鍮製タンクで発酵。野生酵母のみ。翌夏前にティラージュして瓶内2次発酵。

参考上代:9,800円 入港数:500本

商品記号:AJ822

本



### クローンのムニエがもたらす柔らかな果実味

**1er Cru "Privilège" Blanc de Noir NV**

プルミエ・クリュ・プリヴィレージュ・ブラン・ド・ノワール

**【品種】ピノ・ノワール、ムニエ**

1er Cru シャムリーにある畠。粘土石灰質で小石が多くチョーク質が多い畠のピノ・ノワールと昔のクローンで収量が少なく、実付きがまばらなムニエのアッサンブランジュ。3ヴィンテージをブレンド。真鍮製タンクで発酵。野生酵母のみ。翌夏前にティラージュして瓶内2次発酵。

参考上代:9,500円 入港数:500本

商品記号:AJ823

本

※ご予約受付終了後、在庫がある商品につきましては通常販売を予定しております。

### 【ご注文は】

受注専用メール: t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします

メルマガ登録はこちらから

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！

SNSもフォローお願いします！

LINE 新入港＆試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック