

# Montboursgeau

モンブルジョ/ジュラ



## 繊細な石灰質テロワールを 最も端正に表現

ジュラ地方のワインというと、酸化熟成による個性的なスタイルや、やや通好みの産地という印象をお持ちの方も多いかと思いますが、モンブルジョはそのイメージとは少し異なる魅力を持つ生産者。本拠地レトワールは、ジュラに5つある主要地区の中でも最も冷涼で、繊細なワインを生むことで知られる、最小規模のアペラシオン。モンブルジョのワインは、いわゆる酸化熟成のジュラらしさを前面に出したスタイルというより、石灰質土壌由来のミネラル感と高い酸を活かした、軽やかで端正な味わいが特徴。そのため、ジュラの個性派ワインとしてではなく、繊細な石灰質白ワインといえます。実際には、アルボワやヴァン・ジョーヌといった典型的なジュラのカテゴリーというよりも、シャブリや北ブルゴーニュ、あるいはミネラル感を重視したアルザスの白ワインに近いスタイルといえます。

## 軽やかなヴァン・ジョーヌ

「レトワール＝星」という名称は、この地からヒトデの化石が多く見つかることに由来します。かつて海であった名残を残す石灰岩と泥灰土の土壌、そして入り組んだ丘陵地形は日照が穏やかで夜間に冷気が溜まりやすく、葡萄はゆっくり成熟します。比較的降雨量もあるため過度に熟し過ぎず、酸を保ったまま収穫され、伸びのある酸とミネラルを備えた軽やかな骨格のワインが生まれます。これがレトワールが「ジュラで最も繊細」と評される理由です。このスタイルを理解するうえで欠かせないのがヴァン・ジョーヌ！ジュラでは温度の上がりやすい屋根裏などで長期間熟成させるため、蒸発と酸化が進み、香ばしく重厚な味わいになります。一方モンブルジョでは、年間を通して温度変化の少ない地下セラーで熟成を行います。低温環境では蒸発が穏やかで酸化もゆっくり進むため、酸が保たれ、重さが出ません。その結果、モンブルジョのヴァン・ジョーヌは強い酸化香が前面に出るタイプではなく、旨味とミネラルを感じる上品な仕上がりとなります。重厚な熟成酒というより、料理とともに楽しめる熟成白ワインといえるスタイルです。

**ワイン・アドヴォケート誌で脅威の 97P !**

**L'Etoile Vin Jaune 2017**

レトワール・ヴァン・ジョーヌ ≪620ml≫

品種: サヴァニャン

レ・ブード区画の中でも 1988 年に植樹されたオー(上部)のみを使用。泥灰土と牡蠣の殻の化石などを含む石灰質土壌。遅摘みの葡萄のみをステンレスタンクで自然発酵後、30hl のフードル樽に移し 6 ヶ月熟成。その後小さな古樽に移し、約 6 年間熟成。その間ウイヤー・ジュは 1 度もしない。創設から変わらない地下セラーは温度が低いので、蒸発が少なく、酸化ニュアンスも穏やか。繊細なヴァン・ジョーヌ。生産本数はわずか 500 本。

参考上代: 15,500 円 在庫数: 260 本

【ご注文は】

受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto: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!

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

## 熟成で変わる、シャルドネ 3 種

モンブルジョのシャルドネは、石灰質土壌由来の伸びやかな酸とミネラルを備え、アルコールも上がり過ぎない軽やかなスタイル。料理に寄り添いながら奥行きと変化を楽しめ、熟成によってさらに複雑さが増していきます。同じシャルドネでも、造りと熟成の違いにより3つの表情が生まれます！

ピュア（非酸化）

↓

熟成感（軽いフロール）

↓

深い旨味（長期フロール）

### 石灰質の個性が最も素直に現れる

#### L'Etoile Chardonnay "Courbette" (Ouille) 2022

レトワール・シャルドネ・クーベット・ウイエ

参考上代: **6,600** 円 在庫数: **110** 本

- ・泥灰土を含む痩せた石灰質土壌のクーベット区画
- ・樹齢約 70 年
- ・自然発酵後、フードル樽で 18 カ月間ウィヤーージュしながら熟成
- ・ノンフィルターで瓶詰め

### 産膜酵母の下でゆるやかに熟成

#### L'Etoile Chardonnay (Sous voile) 2020

レトワール・シャルドネ・スー・ヴォワール

参考上代: **5,000** 円 在庫数: **200** 本

- ・小石や海底由来の化石が多く存在する、石灰質豊富な土壌、複数区画ブレンド
- ・空気圧プレス機で压榨後、ステンレスタンクで自然発酵
- ・1 年間フードル樽で熟成、その後様々な大きさの樽で 2 年間熟成。そのうち約 1 年間は産膜酵母の下で熟成

### 長期熟成による深い味わい

#### L'Etoile Chardonnay "Cuvee Speciale" (Sous Voile) 2018

レトワール・シャルドネ・キュヴェ・スペシャル・スー・ヴォワール

参考上代: **6,400** 円 在庫数: **74** 本

- ・モンタジ畑の最も古い区画
- ・10,000 本の密植。樹齢 100 年以上
- ・発酵から大樽で行い、熟成は古バリック
- ・ウィヤーージュしないで 4 年間熟成させてからボトリング

## 《在庫一覧》

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	品種	メモ	在庫数
A9576	L'Etoile Chardonnay 5 etoiles (Ouille) レトワール・シャルドネ・サンク・エトワール・ウイエ	2021	白	750	6,400	Chardonnay	ウィヤーージュあり	43 本
AF430	L'Etoile Chardonnay "La Chaux" (Ouille) レトワール・シャルドネ・ラ・ショウ・ウイエ	2022	白	750	6,600	Chardonnay	93-94P:WA	35 本
AF431	L'Etoile Chardonnay "Courbette" (Ouille) レトワール・シャルドネ・クーベット・ウイエ	2022	白	750	6,600	Chardonnay	2022年初リリース	110 本
A9578	L'Etoile Chardonnay (Sous Voile) レトワール・シャルドネ・スー・ヴォワール	2020	白	750	5,000	Chardonnay	93P:WA産膜酵母	200 本
A9579	L'Etoile Chardonnay "Cuvee Speciale" (Sous Voile) レトワール・シャルドネ・キュヴェ・スペシャル・スー・ヴォワール	2018	白	750	6,400	Chardonnay	樹齢100年以上産膜酵母	74 本
A9580	L'Etoile Blanc "En Banode" (Sous Voile) レトワール・ブラン・バノード・スー・ヴォワール	2019	白	750	6,300	Chardonnay Savagnin	混植混醸産膜酵母	77 本
AF429	L'Etoile Savagnin "Les Budes" (Ouille) レトワール・サヴァニャン・レ・ブード・ウイエ	2022	白	750	7,900	Savagnin	ウィヤーージュあり	100 本
AF432	L'Etoile Savagnin (Sous Voile) レトワール・サヴァニャン・スー・ヴォワール	2019	白	750	7,700	Savagnin	95P:WA, 93P:Vinous産膜酵母	67 本
AF434	L'Etoile Vin Jaune レトワール・ヴァン・ジョーヌ	2017	白	620	15,500	Savagnin	97P:WA	260 本
AF436	Clos des Fraisières Poulsard クロ・デ・フレイエール・プルサル	2023	赤	750	7,500	Poulsard	93+P:WA	95 本
AF437	Trousseau トルソー	2022	赤	750	7,900	Trousseau	初代当主が植樹	110 本

### 【ご注文は】

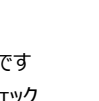
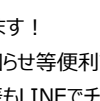
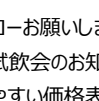
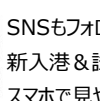
受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちら

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！

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