TERRA VERT

Augustin

オーギュスタン/シャンパーニュ





▲伝統的なコカール式プレス。果皮や種子に余計な負荷をかけないよう、時間をかけて穏やかに圧搾し、純粋でバランスの取れたモスト（果汁）を得ます。



知れば飲みたくなる、飲めば語りたくなるシャンパーニュ！

実力派栽培家、マルク・オーギュスタン

シャンパーニュ地方、グラン・クリュのアイ村に近いプルミエ・クリュ、アヴネ・ヴァル・ドール村。ここに 5 代続く栽培家、オーギュスタン家があります。1991 年にドメーヌを継いだ 5 代目マルクは、2012 年からデメター認証を取得し、約 9ha の畑でビオディナミを実践。その栽培技術は高く評価され、ルクレール・ブリアンやマルゲにも葡萄を供給しています。一方、自家醸造に充てるのは約 2ha 分のみ。家族の目が行き届く規模で、独自のワイン造りを追求しています。2012 年にはエルヴェ・ジェスタンとの出会いを機に、栽培だけでなく醸造にも独自の哲学を深めていきました。

根底にあるのは確かな哲学

オーギュスタンというと、少し変わった自然派生産者という印象をお持ちの方もいるかもしれません。実際、畑では銅や硫黄を一切使わず、前年に病気にかかった葡萄の葉を粉砕し、水に溶かして葡萄樹に散布。ワクチンのように、葡萄自身の抵抗力を高めようとする独自の栽培方法を実践しています。

醸造にはエナメルタンクやアンフォラを用い、月の満ち欠けも重視。さらには、ロゼ・シャンパーニュ「Gaiia（ガイア）」を、葡萄が育った畑の地下で熟成させるという独創的な試みにも挑戦。葡萄を生み育てた畑を「母なる存在」と捉え、ワインをそのもとへ帰すという、マルクならではの発想から生まれたキュヴェです。

こうした一見型破りな取り組みの根底にあるのは、「Coeur Viticulteur（クール・ヴィティキュルトゥール）」という一貫した哲学。葡萄やワインを生きた存在として尊重し、本来の個性を損なわずに表現するという考え方です。収穫から圧搾まで葡萄を傷つけないよう細心の注意を払い、伝統的なコカールでゆっくりと圧搾。区画ごとに受け継ぐ野生酵母で発酵させるなど、細部まで信念が貫かれています。それらの行動は、すべては葡萄への深い敬意から。独創的な発想と妥協のない丁寧な仕事が、唯一無二のシャンパーニュを生み出しています。

第 6 世代へ

2026 年、オーギュスタンは新たな時代を迎えました。マルクとエマニュエルの息子、アルチュールとマクサンスが第 6 世代として正式にドメーヌに加わり、家族の哲学を受け継ぎながら新たな挑戦を始めています。その一つが、ドメーヌ内に誕生するガストロノミック・レストラン「AMME（アム）」。2026 年 11 月 12 日に正式オープンを迎え、地元の旬の食材を生かした料理と「四大元素」シリーズを中心とするシャンパーニュのペアリングを通じて、畑から食卓まで一貫した世界観を表現します。

【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！
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

TERRA VERT

《四大元素シリーズ》

マルクの妻エマニュエルが、ビオディナミの思想から着想を得て生み出した「四大元素シリーズ」。
土・火・風・水という自然の四大元素を、それぞれのシャンパーニュの個性に重ね合わせています。
今回新たに **“火”** が新入港し、四大元素シリーズがついに揃いました！！



TERRE｜土

若樹の生命力を映す、大地のエネルギー

Terre［2021］ 参考上代:**10,800** 円 在庫数:**350** 本
テール 【品種】100%Pinot Noir 【タイプ】泡白
四大元素シリーズの「土」を象徴するキュヴェ。アヴネ・ヴァル・ドール村（プルミエ・クリュ）の粘土石灰質土壌で育つ、樹齢 25～35 年の若樹を使用。畑の大部分は南東向き。前年の澱を利用して発酵を促し、エナメルタンク、テラコッタ製の甕、オーク樽を使用。瓶詰め前に 11 ヶ月間熟成。無濾過、ノン・ドサージュ。若樹ならではの生命力と、大地のエネルギーを表現したシャンパーニュ。



FEU｜火

古樹の成熟が生む、力強さと奥行き **新入港！**

Feu　2018 参考上代:**13,800** 円 在庫数:**110** 本
フー 【品種】100%Pinot Noir 【タイプ】泡白
四大元素シリーズの「火」を象徴するキュヴェ。アヴネ・ヴァル・ドール村（プルミエ・クリュ）の粘土石灰質土壌で育つ、樹齢 68～72 年の古樹を使用。前年の澱を利用して発酵を促し、エナメルタンク、テラコッタ製の甕、オーク樽を使用。瓶詰め前に 11 ヶ月間熟成。無濾過、ノン・ドサージュ。古樹ならではの成熟感と、火のエネルギーがもたらす力強さと奥行きを表現したシャンパーニュ。



AIR｜風

シャルドネの軽やかさと清涼感

Air［2015］ 参考上代:**13,800** 円 在庫数:**100** 本
エール【品種】 50%Pinot Noir,50%Chardonnay 【タイプ】泡白
四大元素シリーズの「風」を象徴するキュヴェ。アヴネ・ヴァル・ドール村（プルミエ・クリュ）の粘土石灰質土壌で育つ、樹齢 50～60 年の区画のピノ・ノワールとシャルドネを使用。前年の澱を利用して発酵を促し、エナメルタンク、テラコッタ製の甕、オーク樽を使用。瓶詰め前に 11 ヶ月間熟成。無濾過、ノン・ドサージュ。シャルドネがもたらすフレッシュさと、風のような軽やかさ、繊細さを表現したシャンパーニュ。



O^2 ROSÉE｜水

朝露を思わせる、みずみずしさと繊細さ

O2 Rosee［2018］ 参考上代:**24,000** 円 在庫数:**42** 本
オーツー・ロゼ 【品種】100%Pinot Noir 【タイプ】泡ロゼ
アヴネ・ヴァル・ドール村（プルミエ・クリュ）の粘土石灰質土壌で育つ、樹齢約40年のピノ・ノワール100%を使用。果皮とともにマセレーションし、セニエ方式で仕立てたロゼ・シャンパーニュ。前年の澱を利用して発酵を促し、オーク樽で発酵。瓶詰め前に11ヶ月間熟成。無濾過、酸化防止剤無添加、ノン・ドサージュ。
ちなみに、O_2は化学式では酸素ですが、ここではフランス語の Eau de rosee（朝露の水）を掛けたネーミングです！

【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

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

TERRA VERT

《在庫一覧》

AL251	Terre テール		2021	泡白	750	10,800	四大元素シリーズ 大地	350	本
A9569	Air エール		[2015]	泡白	750	13,800	四大元素シリーズ 空気	100	本
A9575	Les Vertus レ・ヴェルテュ		[2019]	泡白	750	13,000	コート・デ・ブラン	30	本
A9572	Cœur Saphyr クール・サフィール		[2020]	泡白	750	16,000	サファイアと一緒に熟成	42	本
A9571	Amme "Pinot Noir" アム・ピノ・ノワール		[2017]	泡白	750	16,000	酸化防止剤無添加	6	本
A9570	Amme "Chardonnay" アム・シャルドネ		[2014]	泡白	750	16,000	酸化防止剤無添加	24	本
A9573	O2 Rosee オーツー・ロゼ		[2018]	泡ロゼ	750	24,000	酸化防止剤無添加	42	本
AL255	Feu フー	新入港	2018	泡白	750	13,800	四大元素シリーズ 火	110	本
A9574	Gaia ガイア		N.V	泡ロゼ	750	30,000	畑の地下に埋めて熟成	15	本
A9582	Lune Rouge リュンヌ・ルージュ		N.V	赤	750	8,500	満月の夜に収穫したピノ・ノワール	88	本

【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！
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