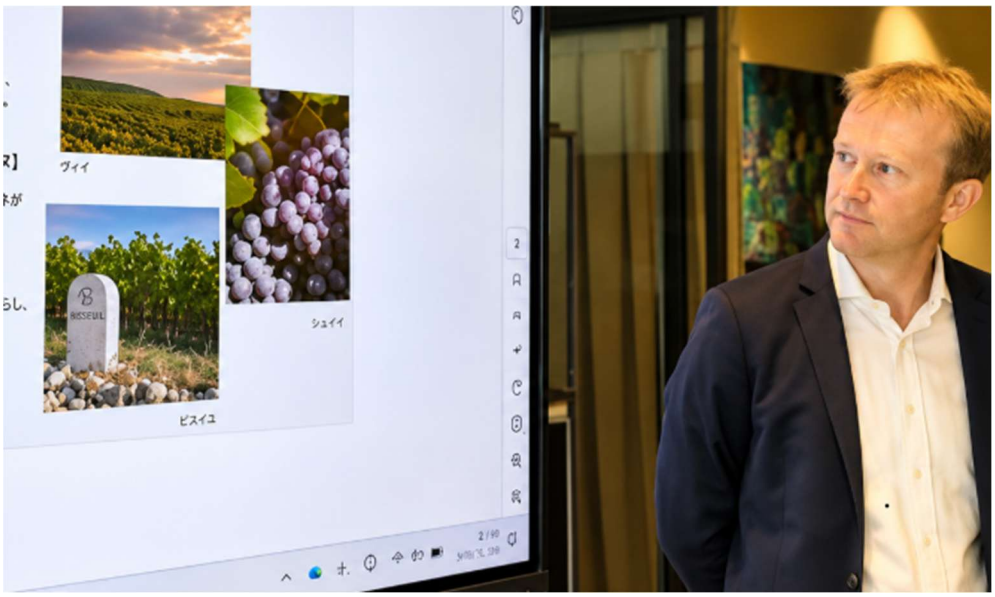
Lenoble

ルノーブル/シャンパーニュ

《 来日レポート 》

11 月 16 日東京会場、17 日大阪会場にて開催した試飲会には、多くの皆様にご来場いただき、誠にありがとうございました！今回は、シャンパーニュ・ルノーブルの醸造責任者であるジュリアン・ラルディ氏を迎え、メゾンの歴史や哲学、そして新体制のもとで描く今後の展望についてご紹介いただきました。



新体制で描くルノーブルの未来

1920 年の創業以来、ルノーブルは栽培家としての哲学を守りながら品質を磨き続けてきました。4 代目当主であるアンヌ・マラサーニュ氏とアントワーヌ・マラサーニュ氏の代には、毎年新しいワインを継ぎ足しながらヴィンテージを受け継いでいくリザーヴワインのシステム、ペルペチュアル・リザーヴや、マグナム熟成リザーヴワイン「プティット・ムース」を確立し、今日のルノーブルの礎を築き上げました。2023 年春、ルノーブルはセゴレーヌ・フレール＝ガリエンヌ氏率いるガリエンヌ家の傘下に入りました。アルベール・フレール男爵の系譜を受け継ぐ同家は、シャトー・シュヴァル・ブランのオーナーファミリーとしても知られています。そして 2024 年 4 月、ジュリアン・ラルディ氏がメゾンに加わり、栽培・醸造・輸出を担当することになりました。

新オーナーであるガリエンヌ氏が目指しているのは、単なる規模の拡大ではありません。

「品質の高いワインを造ることはもちろん、人とのつながりが感じられる、最も美しいシャンパーニュ・メゾンにしたい」

そのビジョンのもと、伝統を尊重しながら次の 100 年に向けた投資や改革が進められています。

一方で、現在メゾンを率いるジュリアン氏は、ルノーブルの立ち位置について次のように語ります。

「私たちは大手メゾンでもなく、小さなヴィニュロンでもない。その中間にいる存在です」

畑の個性を深く理解するヴィニュロンとしての視点と、多様な区画やリザーヴワインを組み上げるメゾンとしての技術。その両方を兼ね備えていることが、ルノーブルの大きな強みです。年間生産量は約 30 万本。今後も 35 万本以上へ拡大する考えはなく、職人的な規模を維持しながら品質を追求していく方針です。

【ご注文は】

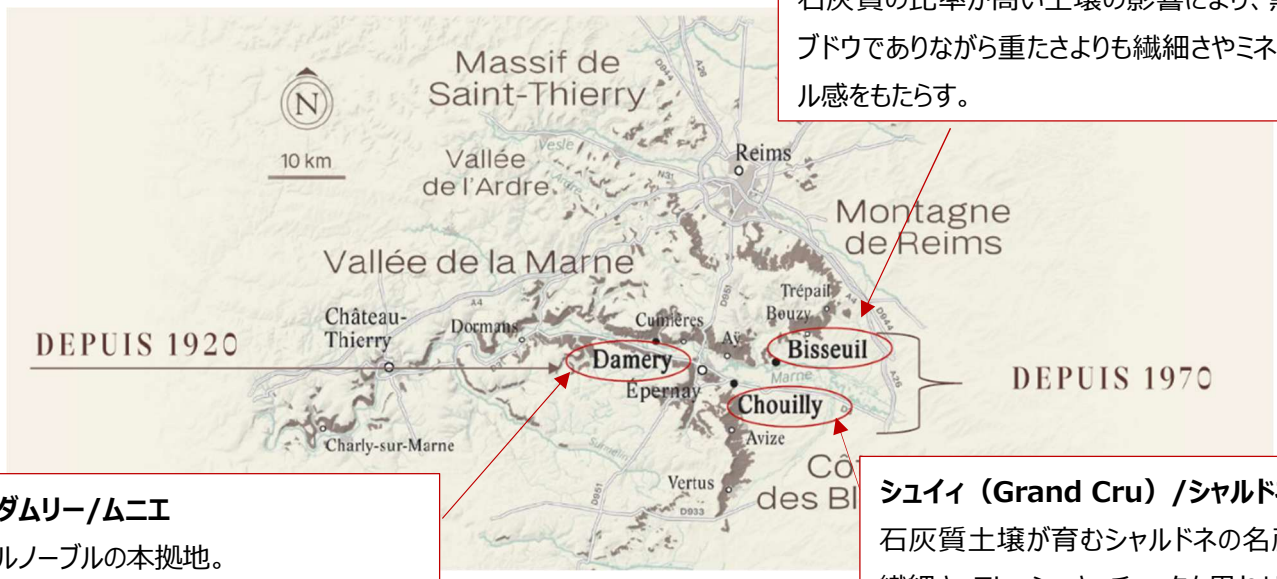
受注専用メール： t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします

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

■ルノーブルが所有する３つの産地

ビスイユ（Premier Cru）/ピノ・ノワール
石灰質の比率が高い土壌の影響により、黒ブドウでありながら重たさよりも繊細さやミネラル感をもたらす。

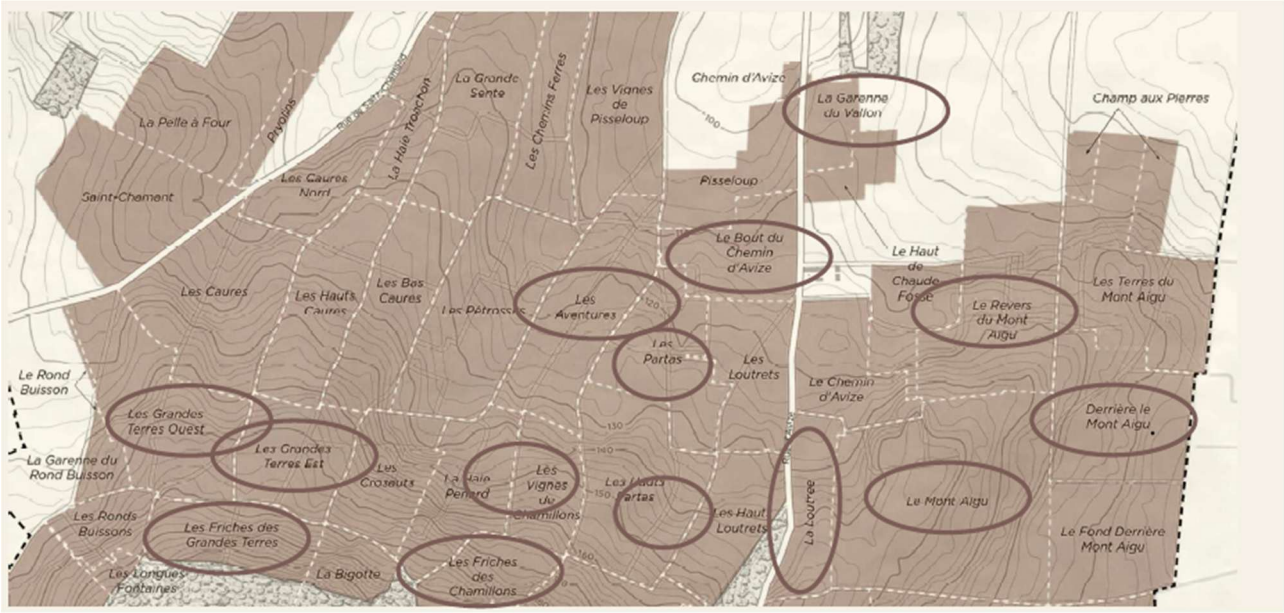


ダムリー/ムニエ
ルノーブルの本拠地。
粘土石灰質土壌と良好な日当たりが高品質なムニエを生む

シュイィ（Grand Cru）/シャルドネ
石灰質土壌が育むシャルドネの名産地。
繊細さ、フレッシュさ、チョークを思わせるミネラル感が長期熟成のキュヴェを支える。

シュイイに 14 区画を所有

ルノーブルの個性を支えるのがアッサンブラージュの技術。シュイィだけでも 14 区画を所有しており、それぞれの土壌の個性を組み合わせることで、低ドザージュでありながらも複雑さと奥行きのある味わいを生み出しています。



【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

■「リザーヴワイン」をマグナムボトルで熟成」の理由



ルノーブルを語る上で欠かせないのが、リザーヴワインの存在です。その土台となるのが、2000 年から続く「ペルペチュアル・リザーヴ」。毎年新しいワインを継ぎ足しながら過去のヴィンテージを受け継いでいくリザーヴワインのシステムで、ルノーブルの一貫したスタイルと複雑さを支える重要な存在です。一般的なシャンパーニュ・メゾンではリザーヴワインをタンクや樽で保管しますが、ルノーブルではペルペチュアル・リザーヴの一部をマグナムボトルに詰め、澱とともに熟成させます。この特殊なリザーヴワインは、「プティット・ムース（Petite Mousse／小さな泡）」と呼ばれています。マグナムボトル内でごく穏やかな二次発酵が起こり、約 1.5～2 気圧の微細な泡が生まれることから、この名前が付けられました。この状態で長期間熟成させることで、ワインは酸化から守られながら複雑さや奥行きを増していきます。ボランジェでは最高級キュヴェのみに用いられる技術ですが、ルノーブルではスタンダード・キュヴェにも使用しています。こうしてルノーブルでは、若いヴィンテージのフレッシュさと、ペルペチュアル・リザーヴやプティット・ムースがもたらす熟成のニュアンスを融合。エレガンスと複雑性を兼ね備えた独自のスタイルを生み出しています。

■MAG から V へ

ルノーブルのスタンダード・キュヴェは長年「MAG18」「MAG20」といった名称で販売されてきました。この「MAG」は、ルノーブル独自のマグナム熟成リザーヴワイン（プティット・ムース）を熟成する容器、マグナムボトルを意味しています。
しかし、この表記だけではベースとなる収穫年が分かりにくいため、近年は「V（Vendange＝収穫）」表記へと変更されました。例えば V.21 は、2021 年収穫の葡萄をベースに造られていることを示しています。
名称は変わりましたが、ルノーブルの哲学は変わりません。2000 年から継承されるペルペチュアル・リザーヴと、マグナム熟成リザーヴワイン「プティット・ムース」を組み合わせることで、複雑さと奥行きを生み出しています。

MAG 20		V.21
30% シャルドネ 70% ピノ・ノワール／ムニエ	ブドウ品種	30% シャルドネ 15% ピノ・ノワール 55% ムニエ
60%	当年収穫ワイン	49%
40%	リザーヴワイン	51%
8%	プティット・ムース	10%
10% フードル	オーク樽の使用	10% フードル＋樽
2 g/L	ドザージュ	3 g/L





【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

新しいラベルもわかりやすく刷新！

マグナムボトルの留める金具を想起させる
縁取りのデザイン



収穫年を表す「V」

アッサンブラージュの内訳
リザーヴワインの情報



ドザージュ量

ウェブサイトにアクセスできる
QR コード（フランス語）

《セミナーでも高評価！注目のキュヴェをピックアップ》



新生ルノーブルによる新しいスタンダード 使いやすいハーフも！

Brut "Intense" V 21 N.V

ブリュット･アンタンス･V 21 N.V.

750ML 参考上代:8,400 円
375ML 参考上代:4,800 円

【品種】Meunier 55% Pinot Noir 15% Chardonnay30% 【ドサージュ】3g/L

シャルドネは全てグラン･クリュ「シュイィ」の葡萄。ピノ･ノワールは「ビスイユ」。ピノ･ムニエは「ダムリー」。ベースワインには 51%のリザーヴワインを使用。そのうち 10%には、マグナムボトルで熟成させたリザーヴワインを使用。10%を木樽で醸造･熟成。36ヶ月間の瓶内熟成を経てデゴルジュマンされ、ドサージュは 3g/L のエクストラ･ブリュット。低ドザージュながら、リザーヴワイン由来の厚みと熟成感によって高いバランスを実現。



ノン･ドザージュでも驚きの奥行き！

Brut Nature Mag 18 N.V

ブリュット･ナチュール･マグ 18

参考上代:9,400 円

【品種】Meunier 40% Pinot Noir 40% Chardonnay20% 【ドサージュ】ノン･ドサージュ

シャルドネはグラン･クリュのシュイィ、ピノ･ノワールはビスイユ、ムニエはダムリーを主体。40%のリザーヴワインを使用し、そのうち 10%にはマグナムボトル（コルク栓）で熟成させたリザーヴワインを使用。さらに 20%を木樽で醸造･熟成することで、果実味に加えて複雑な香ばしさや奥行きを与えている。60ヶ月の瓶内熟成を経てリリースされ、ドサージュは一切行わない。ノン･マロラクティック発酵を主体とすることで、長期熟成由来のトーストやナッツのニュアンス、豊かな複雑性を備えながらも、伸びやかな酸とミネラル感を維持している。

【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

《ルノーブル 在庫一覧》

■マグナム熟成リザーヴワイン使用

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	使用品種	メモ	在庫数
AF358	Brut "Intense" Mag 20 ブリュット・アンタンス・マグ20	N.V	泡白	750	8,400	20%Ch, 35%PN, 45%Me	マグナムボトル熟成	潤沢
AL256	Brut "Intense" V21 ブリュット・アンタンス	N.V	泡白	750	8,400	30%Ch, 15%PN, 55%Me	ANA国際線ビジネスクラス採用（2027年）	潤沢
AL257	Brut "Intense" V20 HF ブリュット・アンタンス・ハーフ	N.V	泡白	375	4,800	30%Ch, 15%PN, 55%Me	ハーフボトル	600 本
A9187	Brut Nature Mag 18 ブリュット・ナチュール・マグ18	N.V	泡白	750	9,400	20%Ch, 40%PN, 40%Me	ノン・ドザージュ／60ヶ月熟成	520 本
AL258	Blanc de Blancs G.Cru "Chouilly" V20 ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ・シュイィ	N.V	泡白	750	11,000	Chardonnay	シュイィGC100%	590 本

■ミレジムシリーズ

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	使用品種	メモ	在庫数
A5251	Blanc de Blancs G.Cru "Chouilly" Millesime ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ・シュイィ・ミレジメ（箱）	2012	泡白	750	14,000	Chardonnay	94P:RVF, 96P:Fallstaff	5 本
A8236	Blanc de Noirs 1er Cru "Bisseuil" Millesime ブラン・ド・ノワール・プルミエ・クリュ・ビスイユ・ミレジメ（箱）	2013	泡白	750	12,800	Pinot Noir	ビスイユ1級畑100%	22 本

■単一区画＆良年ブレンドシリーズ

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	使用品種	メモ	在庫数
A7514	Les Aventures G.Cru "Chouilly" レザヴァンチュール・グラン・クリュ・シュイィ （箱）	08+09	泡白	750	20,000	Chardonnay	Les Aventures単一区画	14 本
A8239	Les Aventures G.Cru "Chouilly" 1990+1995+1996 レザヴァンチュール・グラン・クリュ・シュイィ（箱）	)+95+(	泡白	750	67,000	Chardonnay	現地在庫50本のみ！	7 本
A8240	Les Aventures G.Cru "Chouilly" 1995+1996+2000 レザヴァンチュール・グラン・クリュ・シュイィ（箱）	5+96+(	泡白	750	67,000	Chardonnay	良年のみをブレンドした希少品	8 本
A8241	Les Aventures G.Cru "Chouilly" 1996+2000+2002 レザヴァンチュール・グラン・クリュ・シュイィ（箱）	5+00+(	泡白	750	67,000	Chardonnay	良年のみをブレンドした希少品	9 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