

ルラージュ・プジョー - Lelarge-Pugoet - 【シャンパニユ地方 ヴリニ村】



demeter

ブルミエ・クリュ・ヴリニ村に本拠地を置くルラージュ・プジョーは、18世紀に創設された家族経営のメゾンです。現在ヴリニ村、クロム=ラ=モンタニユ村、ギュー村の3つの村に8.7haを所有しています。現在の7代目当主ドミニク・ルラージュは、ドミニク・プジョーと出会い、結婚、ワイナリーを二人の姓をとつて「ルラージュ・プジョー」とし継承します。1985年からは、除草剤の使用を次第に減らしていきます。「私たちの信念は、ぶどう栽培に対する尊敬と長年にわたる追及です」というルラージュ・プジョーの哲学は、ぶどう畑を守り、ぶどうの樹を保存することです。ドミニクは長年にわたり積極的に研究を続け、多様な生物や微生物を取り入れました。人体と同じく、生き物の防御本能が働けば、ある種の病気は自然治癒すると考えています。2010年に完全に有機農法へと転換し、この年にヴリニ村を代表するぶどうのムニエを100%使ったキュヴェ「レ・ムニエ・ド・クレメンス」を瓶詰めします(2014年初リリース)。そして2014年には所有する畑の半分がオーガニック認証を取得、同年バイオダイナミック農法へと転換します。またこの年から完全に「自然」を意識し、No manipulation=余計なものを加えない、すなわち、硫黄や糖分を加えない手法でワイン造りを始めます。2015年、世界で信頼されている有機認証機関であるエコサートよりオーガニック認証を取得します。更に2017年にはバイオダイナミック農法の中でも認定が厳しいとされる「デメター」も取得しました。「ワインは作るのではなく育てるもの」と言うドミニクは、ぶどうの成長過程を見守る事に専念し、土地と造り手を映しだす自然なシャンパニユを造り続けています。

	商品名	ドサージュ	価格(税別)
	NV Tradition Extra Brut (Demeter) トラディイション エキストラ・ブリュット 品種：ムニエ50%、ピノ・ノワール40%、シャルドネ10%	2g/l	¥6,000
	NV C'est sucré セ・シュクレ 品種：ムニエ50%、ピノ・ノワール40%、シャルドネ10%	28g/l	¥6,000
	NV Rose Extra Brut ロゼ エキストラ・ブリュット 品種：ピノ・ノワール100%	2g/l	¥9,000
	NV Les Meuniers de Clémence Extra Brut レ・ムニエ・ド・クレメンス エキストラ・ブリュット 品種：ムニエ100%	2g/l	¥9,000
	NV Nature et non dosé ナチュール ノン・ドゼ 品種：ムニエ50%、ピノ・ノワール25%、シャルドネ25%	0g/l	¥9,500
	NV Gueux ギュー 品種：ムニエ70%、ピノ・ノワール25%、シャルドネ5%	2g/l	¥10,000
	2006 Extra Brut エキストラ・ブリュット 品種：ムニエ33%、ピノ・ノワール33%、シャルドネ34%	3g/l	¥10,500
	NV Blainc de Blancs Extra Brut ブラン・ド・ブラン エキストラ・ブリュット 品種：シャルドネ100%	2g/l	¥12,000
	Saignée de Meunier (ロゼ) セニエ・ド・ムニエ 品種：ムニエ100%	0g/l	¥13,000
	2006 Quintessence カンテサンス 品種：シャルドネ70%、ピノ・ノワール20%、ムニエ10%	2g/l	¥15,000

正規輸入代理店 : The Opener株式会社

106-0032 東京都港区六本木7-17-33 サナビル2

TEL 03-6435-1630

FAX 03-6435-1631

Email info@theopener.jp



CHAMPAGNE
LELARGE PUGEOT



NV Tradition Extra Brut
トラディション エキストラ・ブリュット

収穫：2017年 *デメター取得年

ブレンド：50% M、40% PN、10% CH

テロワール：ヴリニ (プルミエ・クリュ)

樹齢：30年

醸造：自然酵母を使用。ステンレスタンクとフードルにて発酵&熟成 (10ヶ月)

ボトリング：2018年7月

熟成：瓶内で3年

デゴルジュマン：2021年4月

ドサージュ：2g/L

希望小売価格：6,000円 (税別)

正規輸入代理店

東京都港区六本木7-17-33 TEL: 03-6435-1630 Email: info@theopener.jp

CHAMPAGNE
LELARGE PUGEOT



NV C'est sucré Sec
シュクレ セック

収穫：2016年

ブレンド：50% M、40% PN、10% CH

テロワール：ヴリニ（プルミエ・クリュ）

樹齢：25年

醸造：ステンレスタンクとフードルにて発酵&澱とともに熟成（10か月）

ボトリング：2017年7月

デゴルジュマン：2019年3月

ドサージュ：28g/L

希望小売価格：6,000円（税別）

正規輸入代理店

東京都港区六本木7-17-33 TEL: 03-6435-1630 Email: info@theopener.jp

CHAMPAGNE
LELARGE PUGEOT



NV Rose Extra Brut
ロゼ エキストラブリュット

収穫：2012年

ブレンド：100% PN

テロワール：ヴリニ (プルミエ・クリュ)

樹齢：30年

醸造：樽で6ヶ月熟成 + 7%赤ワインのブレンド

熟成：瓶内でシュールリー (6年)

ボトリング：2013年4月

デゴルジュマン：2021年3月

ドサージュ：2g/L

希望小売価格：9,000円（税別）

正規輸入代理店

東京都港区六本木7-17-33 TEL: 03-6435-1630 Email: info@theopener.jp

CHAMPAGNE
LELARGE PUGEOT



NV Blanc de Blancs Extra Brut
ブランド ブラン

収穫：20012年 + 2013

ブレンド：100% CH

テロワール：ヴリニ（プルミエ・クリュ）

樹齢：30年

釀造：樽で6か月熟成

熟成：5年

ボトリング：20014年4月

デゴルジュマン：2019年9月

ドサージュ：2g/L

希望小売価格：12,000円（税別）

正規輸入代理店

東京都港区六本木7-17-33 TEL: 03-6435-1630 Email: info@theopener.jp

CHAMPAGNE
LELARGE PUGEOT



**NV Les Meuniers de Clémence
Extra Brut
レムニエ ド クレメンス**

収穫：2014年

ブレンド：100% M

テロワール：ヴリニ (プルミエ・クリュ)

樹齢：40年

熟成：6か月間ステンレスタンクで醸造

ボトリング：2015年4月

デゴルジュマン：2021年6月

ドサージュ：2g/L

希望小売価格：9,000円（税別）

正規輸入代理店

東京都港区六本木7-17-33 TEL: 03-6435-1630 Email: info@theopener.jp

CHAMPAGNE
LELARGE PUGEOT



NV Gueux Extra Brut
ギュ**ー**

収穫：2015年

ブレンド：70% M、25% PN、5% CH

テロワール：ギュ

樹齢：45年

醸造：自然酵母、少量の亜硫酸、発酵と熟成はタンクにて合計1年

熟成：澱との瓶熟成は2年間

デゴルジュマン：2019年3月

ドサージュ：2g/L



希望小売価格：10,000円（税別）

正規輸入代理店

東京都港区六本木7-17-33 TEL: 03-6435-1630 Email: info@theopener.jp

CHAMPAGNE
LELARGE PUGEOT



Saignée de Meunier Extra Brut 2015
セニエ ド ムニエ(ロゼ)

収穫：2015

ブレンド：100% M

テロワール：ヴリニ (プルミエ・クリュ)

樹齢：50年

醸造：スキンコンタクト32時間 + 樽で12か月

ボトリング：2016年9月

セラーでの熟成：4年

デゴルジュマン：2021年9月

ドサージュ：0g/L

希望小売価格：13,000円（税別）

正規輸入代理店

東京都港区六本木7-17-33 TEL: 03-6435-1630 Email: info@theopener.jp

CHAMPAGNE
LELARGE PUGEOT



Quintessence 2006
カンテサンス

収穫：2006年

ブレンド：70%CH、20%PN、10%M

テロワール：ヴリニ（プルミエ・クリュ）

樹齢：50年

醸造：フードル（6ヶ月）

熟成：瓶内でシュールリー（10年）

ボトリング：2007年4月

デゴルジュマン：2018年10月

ドサージュ：2g/L

希望小売価格：15,000円（税別）

正規輸入代理店

東京都港区六本木7-17-33 TEL: 03-6435-1630 Email: info@theopener.jp