



# Cave de Montlouis

## カーヴ・ド・モンルイ

各地の難関コンクールでメダル受賞の実力派!  
シャンパーニュと同様の洞窟カーヴで、ゆっくりと肌理細かい泡が生まれます!!



### 日本ではあまり見かけない「モンルイ・シュール・ロワール」

「モンルイMontlouis」の素晴らしさ、ご存知ですか？

モンルイのぶどう畑は、ロワール河を挟んで「ヴーヴレ」の対岸のシュール渓谷からロワール渓谷までの丘の斜面に350haに渡るAOC「モンルイ・シュール・ロワール」にぶどう園が広がります。(※2002年11月より、ただの「モンルイ」から「モンルイ・シュール・ロワール」に名称変更されました。) ヴーヴレに比べ、栽培面積も産地全体の生産量も1/4以下と小さい産地です。

丘の斜面上にあり、砂質系土壌で、「テュフォー」という名で有名な、厚い白い石灰岩でできた層が地底に広がり、ブドウの根はそこからミネラル分を吸収します。近隣の2つの河の影響を受けた穏やかな気候によって、ぶどうがよく熟し、特に傑出した年には、辛口から甘口まで幅広いワインを生み出す産地でもあるのです。

有名なヴーヴレの対岸にあるモンルイですが、ヴーヴレは観光客も多く華やかな雰囲気のある村、それに対してモンルイは生活をしている人だけしかいない静かな農村ですが、それだけ畑は外部から守られていると感じる雰囲気。ワインは、ヴーヴレに比べると幾分柔らかい印象のあるワインです。

また、世界的に著名なワイン評論家、ロバート・パーカー氏著の「世界のベスト・バリュウワイン」でも、フランス・ロワール地方を「フランスの掘り出し物の花園である」と言っており、さらに「モンルイも優れたワインを誇る」と言っています。

### シャンパンと同様の製法で生まれる、肌理細かい泡

ロワール地方でのスパークリングワインの造り方は「シャルマ方式」という、タンク内で大量のワインを一気に二次発酵させる造り方が多く見られますが、今回ご紹介のこのスパークリングワインは、「メトード・トラディショナル」というシャンパンと同じ方式で造られる高級スパークリングワイン。さらに、この「カーヴ・ド・モンルイ」は、石灰質の天然の地下熟成庫(こちらもシャンパンと同じ!)で、ゆっくりゆっくり熟成される為、きめ細かな品のあるスパークリングワインに仕上がります。

**まさに、スパークリングの最高峰「シャンパン」と同じ状態で造られています!**



パリの超難関コンクールで  
金メダルを受賞する  
実力派スパークリング



パリ農業コンクール 金メダル

マコンコンクール金メダル



リジェコンクール金メダル

### 2010年、厳格な審査の上認証される「テラ・ヴィティス」に認定

“テラ・ヴィティス”とは、フランスボージョレー地区のぶどう栽培者と醸造者たちから始まった全フランス規模の団体の名称です。1998年「自然環境に配慮した栽培と醸造」を基本理念とし、健全で個性豊かなぶどう栽培と衛生的な醸造による高品質ワインの生産をめざし、誕生しました。自然環境への配慮に対する誓約を証する“テラ・ヴィティス”共通ロゴは、以下の主な実行すべき義務を履行した生産者のみが使用を許可されています。

#### <自然環境への配慮>

- ・テロワール(土壌)、ぶどうの樹木のバランスを維持
- ・自然を観察し、農薬の使用を制限
- ・水質の汚染からの保護 など

#### <品質の保証>

- ・栽培作業における完全な追跡審査
- ・第三者機関による品質管理の実施 など



### カーヴ・モンルイ とは

カーヴ・モンルイは、1961年に、25人のワイン造りに対して情熱溢れる25人の生産者が設立した協同組合です。115ヘクタールの土地で、モンルイ特有の土壌を活かすこと、モンルイの伝統を受継ぎ、品質を重視し、決して工業的、商業的なものへ流れない、という誓いを守り続けています。

彼らの自慢は、**石灰質の洞窟を丸ごとくりぬいて使用している天然セラー!!**

このセラーは、シャンパーニュ地方のものと同様の構造をしており、定温、定湿度で長期熟成が可能です。

協同組合のメリットとして、施設を共用できるため、醸造に関わるコストを削減でき、結果として販売価格を安くできます。また、テラ・ヴィティスの厳しい基準を守り、彼らに脈々と受け継がれる志から、誰一人手を抜くことなく、高品質のブドウを造ります。こうして、価格を抑えつつ高品質なワインを造り出すことができるのです。



ワイン名	Brut	ワイン名	Cuvee des Anges	ワイン名	Cuvee Reservee
年	NV	年	NV	年	NV
地域	モンルイ・シュール・ロワール	地域	モンルイ・シュール・ロワール	地域	モンルイ・シュール・ロワール
品種	シュナン・ブラン	品種	シュナン・ブラン	品種	シュナン・ブラン
発酵	10月中旬～下旬と、比較的遅めによく熟したシュナン・ブランを収穫し、ベースワインを醸造。その後地下セラーで瓶の中に泡を造る作業に入ります。	醸造	10月中旬～下旬と、比較的遅めによく熟したシュナン・ブランを収穫し、ベースワインを醸造。このキュヴェは、ベースを樽で熟成させた特別キュヴェです。	発酵	10月中旬～下旬と、比較的遅めによく熟したシュナン・ブランを収穫し、ベースワインを醸造。このキュヴェは、ベースを長期熟成させた特別キュヴェです。
熟成	伝統製法(シャンパンと同じ瓶内2次発酵)。瓶内熟成は最低でも12カ月	熟成	伝統製法(シャンパンと同じ瓶内2次発酵)。瓶内熟成は最低でも18カ月	熟成	伝統製法(シャンパンと同じ瓶内2次発酵)。瓶内熟成は最低でも24カ月
備考	シュナンブラン種の特徴でもある、洋ナシや白い花、カリン、蜜のような甘い香り。酸はしっかりしているが、とげとげしさはなく優しい味わい。ほんのり甘味を感じる果実味と、持続性のある気泡が口の中できれいに弾け、毎日飲んでも飲み飽きしないバランスの整ったスパークリングワイン。	備考	瓶内熟成は最低でも18カ月行いうキュヴェ。スパークリングにする前のワインを樽で熟成させることで、ボリューム感、熟成感、柔らかく丸みのある味わいを表現しています。カリンや蜜、やや香ばしさも感じるアロマ。シュナン・ブランの豊かな香り、樽からくる香ばしいアロマ持つ高級感のある味わい。	備考	瓶内熟成を最低でも24カ月行い、その後さらに瓶熟成をさせてリリースされる贅沢なキュヴェ。フローラルで、ハチミツ、洋ナシのコンポートなどのシロップのようなトロッとした印象。肌理細かく、持続性が高い泡、果実味と熟成したイースト香のバランスが整った贅沢な一本。
受賞	パリ農業コンクール銀メダル	受賞	リジェコンクール 金メダル パリ農業コンクール銀メダル	受賞	パリ農業コンクール金メダル マコン・コンクール金メダル



ワイン名	Rose Brut Vert Galant
年	NV
地域	トゥーレーヌ・ムスー
品種	カベルネ・フラン 主体 ガメイ・グロロー
発酵	完熟したぶどうを収穫し、ベースワインを醸造。その後地下セラーで瓶の中に泡を造る作業に入ります。
熟成	伝統製法(シャンパンと同じ瓶内2次発酵)。瓶内熟成は最低でも12カ月
備考	香りはベリー系の混じったバラ、すっきりしたハーブが感じられフローラルな印象。これ1本でも楽しめますが、お魚料理やハーブと調理したお肉料理との相性も抜群。見た目もきれいなサーモンピンクで、休日のランチと一緒に気軽に楽しめるロゼスパークリングです。
受賞	

