

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Andre Beaufort / Champagne

▼ 生産者：アンドレ・ボーフォール / シャンパーニュ

辛口から熟成した貴重な半甘口・甘口までラインナップ



概要

1969年に、Jacques Beaufort氏は、農薬によって強度のアレルギーに陥りました。一命をとりとめた彼は、1971年から一切の化学農薬や除草剤、殺虫剤も使用せずにシャンパーニュを作り続けています。有機栽培で認められている硫黄さえ使わず、年によってはボルドー液も使用しません。また、害虫駆除に良く使用されるコンフュージョン・セクシュエルも使いません。その代わりにアロマテラピー用のオイルやホメオパシーを好んで使っています。使用する肥料も、野菜や動物の糞を使った肥料だけです。2001年からは、除草剤や殺虫剤を使用している近隣の畑からも一定の距離をとって、影響を避けるようにしています。

畑は、PolisyとAmbonnayに合計7ヘクタール。4分の3以上はピノノワール、残りはシャルドネです。合計で年間約30,000本というシャンパーニュとしては非常に小規模な生産者です。特徴的なことに、その内の10%は半甘口です。最初に辛口でリリースしたビンテージ付シャンパーニュは熟成を経た後、半甘口や貴重な甘口としてリリースします。

9人の子供の父であるJacques Beaufort氏は、2007年に“法的には”定年を迎えました。フランスの相続の問題から、定年前にSAINT JEAN BAPTISTEというネゴシアンをつくりました。そのため表記はRM（レコルタン・マニピュラン）からNM（ネゴシアン・マニピュラン）に代わっていますが、自社の7ヘクタールの畑からのブドウのみで生産を続けています。現在は、息子のReol氏が代表となっています。

醸造

ブドウをプレス後、12時間かけて果汁を澄まします。出来る時は、2度、澄ましを行います。自然酵母のみでアルコール発酵、冬に澱引きし、春にマロラクティック発酵が起こります。2006年ビンテージより、SO₂を醸造中は使用せず、デゴージュモンの際にほんの少し使用するにとどめています。現在、全くSO₂を使わない醸造を実験中です。補酸は行いません。精製されていないサトウキビの砂糖かブドウの濃縮果汁を用いて（場合によっては自然発酵）、瓶内2次発酵を行います。熟成中に行われるルミューージュは現在も手作業です。数年の熟成後にデゴージュモン、そして有機農法のブドウの濃縮果汁をドザーージュ用に用いて、辛口（ドサーージュ：9g/L）、半甘口（45g/L）、もしくは甘口（60g/L）のワインとしています。基本的に、全てのキュベはピノノワール80%、シャルドネ20%です。

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Andre Beaufort /Champagne

▼ 生産者：アンドレ・ボーフォール / シャンパーニュ

	Brut Reserve NV	ポリジー産のピノノワール(80%)、シャルドネ(20%)。2011年が中心。例年に比べるとかなり酸味が強く、柑橘系の味わいがくっきりしているヴィンテージ。余韻に、バニラやイースト的ニュアンスがあります。食前酒や軽めの味わいの料理に相性が良さそうです。(試飲 2015年12月)
	ポリジー	
	¥8,000 (税別)	
	アルコール度数:11.15%	
	SO2合計:56mg/L	
	SO2自由:6mg/L	
	残糖:8.55g/L	
	ガス圧:6.7	
澱引き:2015年6月		

	Brut Grand Cru 1996	アンボネ産のピノノワール(80%)、シャルドネ(20%)。素晴らしい1996年ヴィンテージらしく、良い熟成をしています。ムースは淡いですが、綺麗な酸と、まだまだしっかりした果実味、みずみずしい酒質のバランスが抜群で、程よく熟成したブルゴーニュの白的な雰囲気があります。食中酒に。(試飲2015年12月)
	アンボネ 1996年	
	¥30,000 (税別)	
	アルコール度数:12.05%	
	SO2合計:29mg/L	
	SO2自由:5mg/L	
	残糖:11.80g/L	
	ガス圧:6.4	
澱引き:2015年4月		