

### 《歴史》

このドメーヌは、ガスパール・ペテルス氏が、葡萄栽培農家の娘ドゥエ女史と結婚したことにより、1858年から葡萄栽培専業農家として始まりました。その後、息子のルイ・ジョセフ・ペテルス氏の代まで続きました。

シャンパーニュの元詰め販売は、戦争から帰還したルイ・ジョセフ氏の息子カミーユ氏が、1919年、『カミーユ・ペテルス』のブランド名で、レコルタン・マニピュランとして始めました。1920～30年はシャンパーニュにとって“熱狂”の時代で、ネゴシアンが大躍進しました。カミーユ氏も増産を行い、1929年の世界恐慌時には100%元詰めとなりました。

1932年、カミーユ氏の息子ピエール・ペテルス氏は、12歳の時から自社ブランドを広めるべく活動を行いました。この時代に、カミーユ氏はメニルで最も著名な畑のひとつ、レ・シェティオンを2ha購入しました。

1946年にピエール氏は、ドメーヌ名を自身の名前『ピエール・ペテルス』に変更しました。

1967年、ピエール氏は息子のフランソワ氏にドメーヌを相続し、自社畑も20haまでに拡大しました。相続で分割されていたレ・シェティオンの畑も1.2haまで再購入しました。

2007年、3代目としてロドルフ・ペテルス氏がドメーヌを引き継ぎました。1970年生まれのロドルフ氏は、著名な醸造家ジャック・ペテルス氏（ヴーヴ・クリコの元醸造長）を叔父に持ち、とても恵まれた環境で育ちました。コンサルタントなどの仕事も経験した彼は、幅広い視野で、このドメーヌをより大きく成長させることを大いに期待されている有望な若手醸造家です。また、2006年より、ジャック・ペテルス氏もブレンディングに関わっています。

### 《栽培》

所有畑	: 20ha、32リュエディー(テロワール)	Le Mesnil sur Oger	: 11.5 ha / 45区画
		Oger	: 1.5 ha / 8区画
		Avisé	: 2.0 ha / 4区画
		Cramant	: 0.5 ha / 2区画
		Sezanne	: 2.0 ha / 4区画

※ 新しい畑を購入 : 2.5ha (Oger、Avisé、Cramant)

栽培は100%シャルドネ、平均樹齢は35年で、65年を超える老木もあります。10年以上リュット・リゾネを行い、4通りの栽培を行っています。

また昨今、主流となりつつあるクローン・セレクションではなく、マス・セレクション（代々引き継がれてきた自分の畑で、時間をかけて優良な株を選定。それを苗木として使用する方法。）にこだわっています。

ロドルフ氏は「シャルドネはひとつではない」と語ります。

代々ペテルス家が守ってきた「様々な特徴を持つシャルドネ種」を引き継ぎ、マス・セレクションにより栽培を行うことは、「シャンパーニュの歴史と誇り」「ペテルス家 代々のメモリー」を守ることであり、これにより一層味わいに複雑味が加わります。

### 《醸造》

4層構造のドメーヌで行います。収穫時に畑で厳しく果実の選別を行います。上から、葡萄集荷&プレス場、醗酵場、下2層が熟成用セラーです。ポンプを極力使用しないグラヴィティ（重力）で行われています。プレスされた葡萄は、10～12℃で、18～20時間静置した後、デブルバージュされます。

基本的にジュースは、キュヴェとほんの一部のタイユをブレンドし、品質の高いもののみを醸造します。（平均的ブレンド比率は、キュヴェ60～65%、タイユ5～10%、ヴァン・ド・レゼルヴ50%以上）

ヴァン・ド・レゼルヴは、700hl（生産量の約半年分）で20ヴィンテージ以上をブレンドし、1988年から良年のヴィンテージのみを注ぎ足しながら、保管されています。

醗酵は、10～11℃という低温で、かつ、長期間ステンレス・タンクでリュエディーごとに行われ、また約15～20%のキュヴェは、醗酵中にマイクロ・オキシダイゼーションの目的でルモンタージュが行われます。乳酸醗酵はヴィンテージによって異なります。



(写真上)  
左が父フランソワ氏、右がロドルフ氏。  
(写真下)  
ドメーヌ入り口。



ラベル	色	ヴィンテージ	容量/入数	希望小売価格	JANコード	商品コード
-----	---	--------	-------	--------	--------	-------



### Cuvée de Réserve Blanc de Blancs Grand Cru

キュヴェ ド レゼルヴ ブランド ブラン グラン クリュ

シャルドネ100%。グラン・クリュ100%(ル・メニル・シュール・オジェ、アヴィーズ、クラマン、オジェ)  
 所有する全ての区画の葡萄をブレンド。  
 一言で表現すると、「SALINITE=塩気」とペテルス氏は表現。  
 キュヴェ(90~95%)+タイユ(5~10%)。ドサージュ6~7g/ℓ。気圧6kg/cm<sup>2</sup>。  
 ヴァン・ド・レゼルヴ=50%。瓶熟成 32ヶ月間以上。年間生産量 125,000本

NV	750/6	¥6,500	3586460 002008	2113000-7700
NV	1500/3	¥16,000	3586460 003005	2113005-7705



### Cuvée La Perle Blanc de Blancs

キュヴェ ラ ペルル ブランド ブラン

シャルドネ100%。グラン・クリュ90%(メニル・シュール・オジェ、アヴィーズ、クラマン、オジェ)+セザンヌ10%  
 「Perle=真珠」という意味であるが、他のキュヴェに比べ、クリーミーで柔らかい泡、  
 果実味豊かななじみやすい味わいは、「メニルへの入口」とペテルス氏。  
 キュヴェ100%。ドサージュ6~7g/ℓ。気圧4kg/cm<sup>2</sup>。ヴァン・ド・レゼルヴ=35%。瓶熟成 32ヶ月。

--	--	--	--	--



### Cuvée Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru

キュヴェ エキストラ ブリュット ブランド ブラン グラン クリュ

シャルドネ100%。グラン・クリュ100%(ル・メニル、アヴィーズ、クラマン、オジェ)。  
 キュヴェ(一番絞り100%)。ドサージュ2g/ℓ。  
 ドサージュを極めて少なくすることで、よりキャラクターを明確にしたシャンパーニュ。  
 ヴィンテージ表記はないが、実際はヴィンテージ・シャンパーニュ(現行は2009年)。  
 味わいのニュアンスやイメージにより、“L'Esprit”にするか“Extra Brut”にするか決定する。  
 イメージは、白・灰色などの白い果実、ミネラル、冷たさ、硬質さ系。

--	--	--	--	--



### Cuvée Millésime L'Esprit de Blanc de Blancs Grand Cru

キュヴェ ミレジメ レスプリド ブランド ブラン グラン クリュ

シャルドネ100%。グラン・クリュの中でも特に選抜された超優良畑のシャルドネのみを使用。  
 (ル・メニル、アヴィーズ、クラマン、オジェ)。ブレンドは“Extra Brut”と同様。ドサージュ4~5.5g/ℓ。  
 味わいのニュアンスやイメージにより、“L'Esprit”にするか“Extra Brut”にするか決定する。  
 イメージは、茶・オレンジなどの黄色の果実、スイートシナモン、紅茶系。

--	--	--	--	--



### Cuvée Speciale Les Chetillons Brut Blanc de Blancs Grand Cru

キュヴェ スペシャル レ シェティヨン ブリュット ブランド ブラン グラン クリュ

シャルドネ100%。グラン・クリュ100%のル・メニルの単一畑の中でも最も評価の高いシェティヨン。  
 メニルの素晴らしいテロワールと曾祖父から大切に引き継いできた45種のシャルドネ  
 (クローン)が合わさり、1つの複雑味と奥行きを生む。僅か1.2ha。  
 「アッサンブラージュは畑で終わっている」とペテルス氏は語る。  
 キュヴェ100%。ドサージュ3g/ℓ以下。気圧5.5~6kg/cm<sup>2</sup>。瓶熟成 72~96ヶ月。樹齢 約60年。  
 このシャンパーニュは、ペテルス曰く「家族への想い」。

--	--	--	--	--



### Cuvée "Rosé for Albane" Rosé

キュヴェ "ロゼ フォー アルバンヌ" ロゼ

硬質でストラクチャーのあるグラン・クリュ(メニル)100%のシャルドネ60%と、フルーツ感とチャーミングさを  
 重視して選定したセニエのロゼ(ピノ・ムニエ100%)40%をアッサンブラージュ。  
 ドサージュ7~8g/ℓ。ヴァン・ド・レゼルヴ=15~20%。アルバンヌとは娘の名前。

NV	750/6	¥8,000	3586460 005030	2113004-7704
----	-------	--------	----------------	--------------