ジー・エイチ・マルテル GH MARTEL

フランス

シャンパーニュで常にトップ10の規模を誇るワイナリー

G.Hマルテルは1869年に設立されました。所有するラプノー家はフランスのマルヌ出身で、19世紀からワイン、スピリッツ、シャンパンなどの飲料を造ってきました。ワイナリーはエペルネイ村に位置し、シャンパーニュ地方に1級、特級合わせて200ha以上の畑を所有しており、現在6番目に大きなシャンパーニュメーカーとなっています。現在の醸造責任者は4代目となるクリストフ。ワイン造りにコンサルタントは付けず、家族のみで取り組んでいます。2018年には三男のポール・アレクサンドレが学業を終え、醸造に加わっています。土壌はチョークと石灰岩がほとんどで柔らかい土壌です。これによってとても水はけがよく、大陸性気候の過酷な条件でも葡萄に栄養が行き届きます。ワインを心から愛し、常により良い品質に仕上げようと考えています。そのためコント・ド・ラモットに15-20%のレゼルヴワインを用い、さらにノンヴィンテージにも関わらず最低24か月の熟成をさせて品質を向上させています。フランスの諺「忍耐はすべての長所の母だ」こそ、シャンパーニュを造るうえでのモットーとして最高の言葉だと胸に刻んでいます。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます

コント・ド・ラモット・ブリュット
COMTE DE LAMOTTE BRUT [AOC シャンパーニュ]

色･タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白泡・辛口・フルボディ	NV	750	12	6	F81-30XB	￥6,500（税込￥7,150）

【品種】ピノ・ノワール 70% シャルドネ30%　【JANコード】3292050330146

シャンパーニュ地方の高品質な葡萄のみをセレクトして醸造。生産地区はシャンパーニュ地方・エペルネイ村。泡立ちはきめ細かく、白い花の香りとドライアプリコットなどフルーツの香りを思わせます。バランスよくフレッシュで余韻が長いタイプのワインです。

コント・ド・ラモット・ブリュット ハーフ
COMTE DE LAMOTTE BRUT [AOC シャンパーニュ]

色･タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白泡・辛口・フルボディ	NV	375	12	6	F81-34XX	￥4,800（税込￥5,280）

【品種】ピノ・ノワール 70% シャルドネ30%　【JANコード】3292050330153

シャンパーニュ地方の高品質な葡萄のみをセレクトして醸造。生産地区はシャンパーニュ地方・エペルネイ村。泡立ちはきめ細かく、白い花の香りとドライアプリコットなどフルーツの香りを思わせます。バランスよくフレッシュで余韻が長いタイプのワインです。

コント・ド・ラモット・ブリュット・ロゼ
COMTE DE LAMOTTE ROSE [AOC シャンパーニュ]

色･タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
ロゼ泡・辛口・ミディアムボディ	2022	750	12	6	F81-32XX	￥8,100（税込￥8,910）

【品種】ピノ・ノワール70% ピノ・ムニエ5% 他　【JANコード】3292050304024

シャンパーニュ地方の高品質な葡萄のみをセレクトして醸造。生産地区はシャンパーニュ地方・エペルネイ村。泡立ちはきめ細かく、白い花の香りとドライアプリコットなどフルーツの香りを思わせます。バランスよくフレッシュで余韻が長いタイプのワインです。