

CHAMPAGNE FRANCIS ORBAN

DEPUIS 1929

シャンパーニュ・フランシス・オルバン Champagne



シャンパーニュ

シャンパーニュ発祥の地ヴァレ・ド・ラ・マルヌに本拠地を置く小規模生産者。粘土石灰質の丘の斜面では、非常に質の高いピノ・ムニエが栽培されています。シャンパーニュにおけるピノ・ムニエの可能性を追求する注目の造り手です。



マルヌで4代続くオルバン家

1929年に現当主フランシス・オルバン (Francis Orban)の曾祖父レオポルド・オルバンがシャンパーニュのルヴリニー村に入植し、ドメーヌの歴史が始まりました。レオポルドはこの村におけるシャンパーニュ製造のパイオニアでした。その後、彼のブドウ栽培及びシャンパーニュ造りは、父から子へと4代に渡りこの地で受け継がれてきました。

現当主フランシス・オルバンは、1980年生まれ。シャンパーニュを愛する両親の元に生まれ、子供の頃からブドウ畑の傍らで育ちました。学校では醸造学を学ぶだけでなく、家族経営企業の運営についても学ぶなど、オルバン家のシャンパーニュ造りをより良い形へと導いています。2007年には自らの名前を冠したシャンパーニュ・フランシス・オルバンを設立。現在は7.5haの自社畑を所有し、年間に約68,000本を元詰めしています。



フランシスと自慢の自社畑



ピノ・ムニエのスペシャリスト

ルヴリニー村は、シャンパーニュの首都とも呼ばれるエペルネから15km程西のマルヌ川左岸に位置しています。ヴァレ・ド・ラ・マルヌと呼ばれるこの一帯は、シャンパーニュ発祥の地域とされ、ブドウ栽培に適した環境が広がっています。

特にルヴリニー村の畑は粘土石灰質土壌で、日照時間に恵まれています。また、マルヌ川から発生する霧の影響など、複雑な要素が組み合わさり独自のミクロ気候を有しています。そして、これらの条件はシャンパーニュ主要品種のひとつである、ピノ・ムニエの栽培に最も適しています。以前はピノ・ノワール及びシャルドネの補助品種として扱われていたピノ・ムニエですが、近年シャンパーニュでは、ムニエの持つ味わいの個性とポテンシャルに注目が集まっています。曾祖父の時代からピノ・ムニエを栽培し、その特徴を熟知しているオルバン家。所有畑の90%はピノ・ムニエ、10%がシャルドネです。まさにピノ・ムニエのスペシャリストとして、質の高いシャンパーニュを造り続けています。

リザーヴワインを50%使用

ピノ・ムニエ100%のシャンパーニュを造る為のブドウ栽培は、簡単ではありません。特に注意すべきは酸とミネラルで、この要素が満足に得られないと、ワインは重くやや単調な味わいに仕上がってしまいます。

フランシス・オルバンは、ピノ・ムニエの熟度に注意を払い、最良のタイミングに手摘みで収穫しています。また彼らの畑から醸造所までが近い為、ブドウにストレスをかけずに運べるのも良い条件の一つです。

ブドウは酸化防止機能付きの近代的な搾搾機で搾汁し、ステンレスタンクで醸造を行います。その後、瓶詰めし24ヶ月以上の瓶内二次熟成を行います。瓶詰め前のブレンド時にはその年のワインに加えて、1~2年熟成したリザーヴ・ワインを50%程使用します。リザーヴ・ワインの比率を高める事で、安定した味わいのシャンパーニュに仕上げられています。

従来のピノ・ムニエのイメージとは異なり、洗練された優雅な味わいを持つ彼らのシャンパーニュは、アペリティフとしても食中酒としても楽しめます。



ブリュット・レゼルヴ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

○ Brut Reserve Vieilles Vignes



単一年のワインにヴァン・ド・レゼルヴを50%ブレンド。最低24ヶ月間の熟成をえています。アプリコットや白桃などの新鮮なフルーツのアロマに、ほのかなクリーム系の甘さが特徴です。口当たりは滑らかで、芳醇なシトラスの風味にスパイスのニュアンスが感じられます。余韻にはレモンピールのビターさが心地良く残ります。

品種：Pinot Meunier 100%
 タイプ：白泡 ドザージュ：8g/L
 ビンテージ：NV
 バーコード：無
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：CB01NVV
 小売価格：¥7,200（税抜）

エクストラ・ブリュット

○ Extra Brut



ドザージュの量を控えて、ピノ・ムニエのピュアな味わいとルヴリニー村のテロワールのもつ繊細さを追求したキュヴェ。単一年のワインにヴァン・ド・レゼルヴを50%ブレンド。最低24ヶ月間の熟成をえています。フローラルな香りに加えて、ジンジャーやバニラ、僅かな熟成香が複雑に広がります。中華料理等とも合わせてお楽しみ下さい。

品種：Pinot Meunier 100%
 タイプ：白泡 ドザージュ：3g/L
 ビンテージ：NV
 バーコード：無
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：FO01NVB
 小売価格：¥8,000（税抜）

ミレジム

○ Millesime



ルヴリニー村の石灰質土壌の特別区画「レ・マケラ」のシャルドネはフレッシュかつ鋭敏な味わい。そこへミレジムの為に厳選した最良のムニエを20%加える事で、素晴らしく深みのある味わいが生まれます。72ヶ月以上の瓶内熟成。10~15年の長期熟成も可能なスペシャル・キュヴェです。

品種：Chardonnay 80%, Pinot Meunier 20%
 タイプ：白泡 ドザージュ：3g/L
 ビンテージ：2016
 バーコード：無
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：FOMS16
 小売価格：¥12,000（税抜）

