

ホテル・飲食店専用商品

# Lutun

リュタン



## CHAMPAGNE LUTUN



Code		商品名	年号	種類	価格
11255	Brut	ブリュット	NV	白	OPEN価格
11257	Brut Invitation	ブリュット・アンヴィタシオン	NV	白	OPEN価格
12152	Extra Brut Empreinte	エクストラ・ブリュット・オンブラント	NV	白	OPEN価格
11256	Brut Rose	ブリュット・ロゼ	NV	ロゼ	OPEN価格

Recommended Retail Prices do NOT include Consumption Tax. Vol. is 750ml unless otherwise specified.  
希望小売価格は税別表示です。容量は、明記されていないものは750ml。

(2024年9月)

### 【生産者紹介】

#### リュタン/Lutun



フランス、シャンパーニュ地方クルタニオン

設立：1950年

オーナー：オード&ヴァンサン・ジョルダン=リュタン

シェフ・ド・カーヴ：ヴァンサン・ジョルダン=リュタン

栽培面積：6ha

<https://www.champagne-lutun.com/>

### 人口わずか50人の村のレコルトン・マニピュラン

リュタンは、ランスとエペルネの中間に位置するモンターニュ・ド・ランス自然公園内の小さな村クルタニオンで3代続くブドウ栽培農家の家族が営むレコルトン・マニピュラン (RM) です。

現オーナーの祖父にあたるフェルナンド・リュタンは第二次大戦後この地に居を構え、1950-60年代にかけて隣村セルミエで、ユニオン・ド・メゾン・ド・シャンパーニュ (生産組合) の一員として各地から供給されるブドウを用いたシャンパーニュの生産に携わる一方、リュタンの2代目となる息子ジャックとともに、18世紀クルタニオンにあった城に起源を持つ古い単一畑を再興し、ブドウ栽培を手がけてき

ました。2004年から3代目にあたるオード&ヴァンサン・ジョルダン=リュタン夫妻が当主および醸造家を務めています。

リュタンは、南向きの丘の中腹に所有する6haの畑でピノ・ムニエを主体にシャルドネとピノ・ノワールを栽培し (平均樹齢約25年)、クルタニオンの土地で育った3品種のブドウから独自のテロワールを表現することを追求しています。

2001年を最後に殺虫剤を使用していない他、2009年から有機農法を取り入れ、2012年には畑の中央に蜂の巣箱を置くなど、生物多様性の保護に努めたブドウ栽培を行い、地域の自然環境に配慮した栽培に取り組んでいます。

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

〒935-0056 富山県氷見市上田上野6-5

Village Cellars  
www.village-cellars.co.jp

E-mail:wine@village-cellars.co.jp  
TEL:0766-72-8680 FAX:0766-72-8681



### ブリュット NV

Brut

品種：ピノ・ムニエ 60 %/ ピノ・ノワール 25 %/  
シャルドネ 15 %  
ドザージュ:9g/L Alc.約12%

輝きのある黄金色で、新鮮な白桃や洋梨の白い果実のア  
ロマにほのかな甘いアーモンドの風味が縁取り、適度に  
重量感がある。ヴァン・ド・レゼルブ（リザーヴワイン）  
45%使用。MLFあり。瓶内熟成36ヶ月間。



### ブリュット・アンヴィタシオン NV

Brut Invitation

品種：シャルドネ 60 %/ ピノ・ムニエ 30 %/ ピノ・ノ  
ワール 10 %  
ドザージュ:9g/L Alc.約12%

ムニエの柔らかさとシャルドネのフィネスが美しく調  
和。フレッシュで繊細な梨や柑橘の果実が長い余韻へ  
と導く。巧みなアッサンブラージュのバランスがシャ  
ンパーニュ愛飲家を魅了する（アンヴィタシオン）。  
MLFあり。瓶内熟成60ヶ月間。



### エクストラ・ブリュット・オンプラント NV

Extra Brut Empreinte

品種：ピノ・ムニエ 100 %  
ドザージュ:5.5g/L Alc.約12.5%

2012年からソレラ方式で継ぎ足してきたベースワイン  
により、若々しいフルーティさとブリオッシュを思わ  
せる芳ばしい熟成香が絶妙なバランス。芳醇なムニエ  
の果実味をキレのある酸がエレガントに引き立てる。  
MLFなし。瓶内熟成最低24ヶ月間。

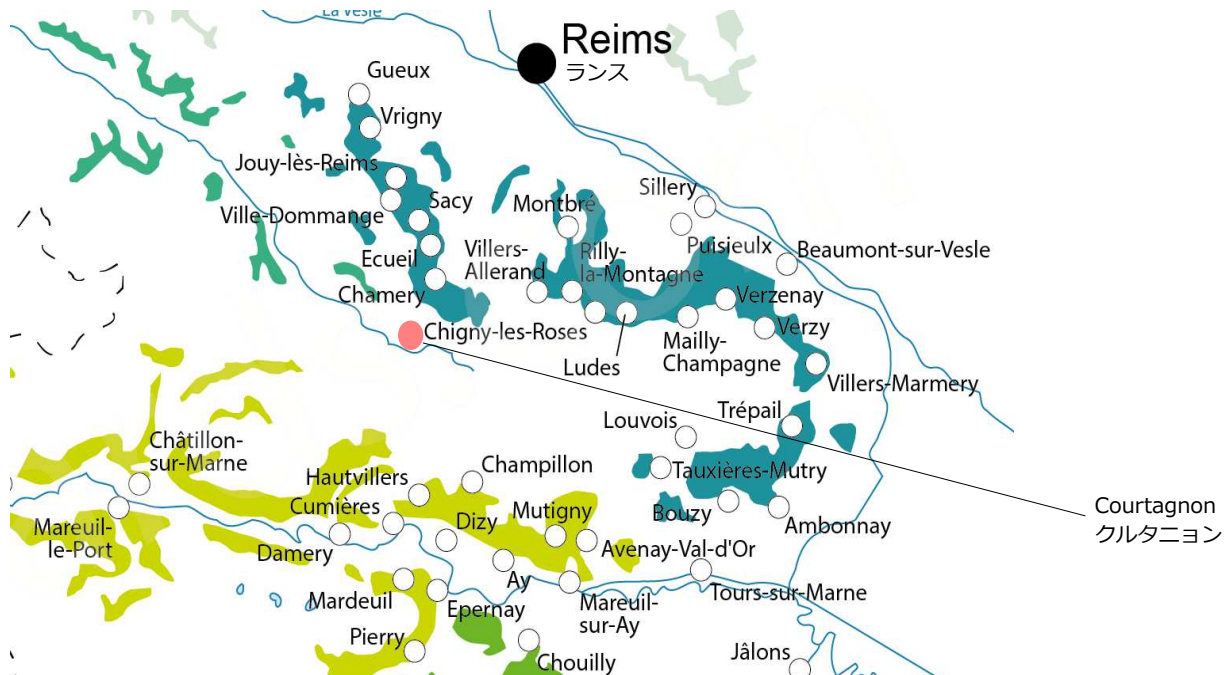


### ブリュット・ロゼ NV

Brut Rose

品種：シャルドネ 50%/ ピノ・ムニエ 25%/  
ピノ・ノワール 25%  
ドザージュ:10g/L Alc.約12%

赤い果実のアロマの奥に森林の香りがあり、リッチな  
果実のフルーティーさが酸とバランスよく調和。赤ワ  
イン15%（ピノ・ムニエ）がブレンドされ、リッチさと  
軽やかなタンニンのストラクチャーがある。  
MLFあり。瓶内熟成30ヶ月間。



\*年号や価格は予告なく変更することがございます。

(2024年9月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社