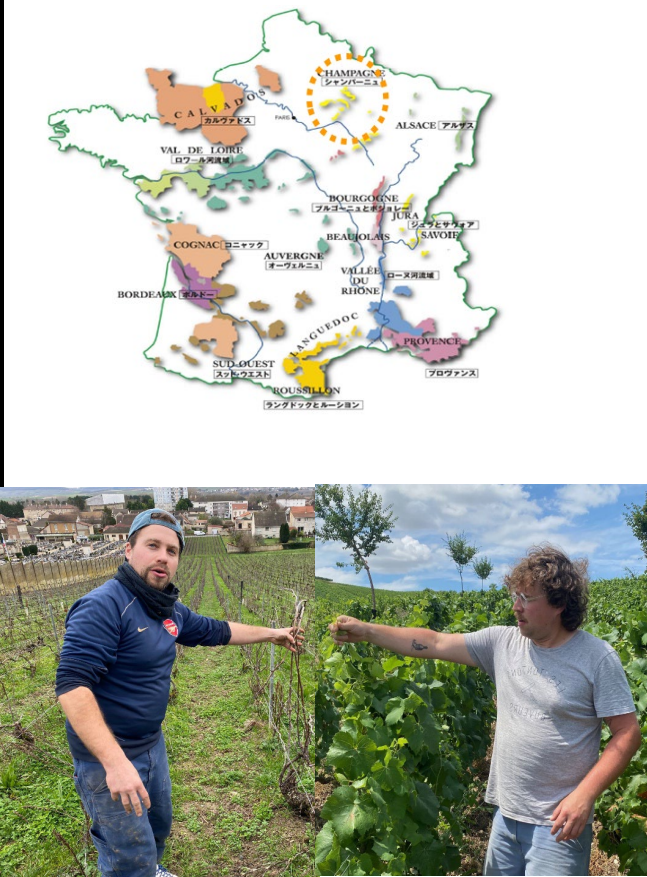
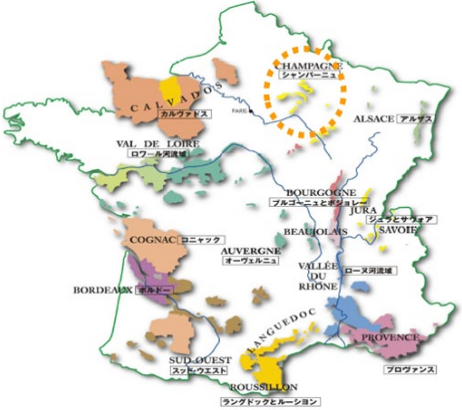


VCN° 67		「Version.August-2026」 ラ・ビュル・リーブル (La Bulle Libre)	
	生産者	Romain&Thomas Henin	
	国＞地域＞村	フランス＞シャンパーニュ ＞マルヌ＞セルスイユ、シュイイ	
	AOC	シャンパーニュ	
	歴史	兄のロマン・エナンは2009年から2年間アンリ・ジローの醸造現場責任者として従事。2016年に父から離れ、自らのドメーヌ ロマン・エナンを立ち上げる。2018年にドメーヌ ラ・ボエムのパトリック・ブジューと出会い、SO ₂ 無添加のシャンパーニュスタイルにシフトする。一方、弟のトマは薬学のグランゼコールを卒業後大手製薬会社の研究員として働いていたが、兄のワインづくりに共感し、2022年に兄と一緒に父親の畑とカーヴを引き継ぎ、La Bulle Libre(ラ・ビュル・リーブル)を立ち上げる。スタート時にヴァンサン、そして2023年にニコラが新たにチームに加わり現在に至る。	
	気候	Ay(アイ)は冬の厳しい冷え込みをもたらす大陸性気候と、気温の極端な変動が少ない穏やかな海洋性気候、さらにマルヌ川の影響が重なり合うことで、多様なミクロクリマを形成する。粘土質の表土とCrai(白亜質チョーク)の母岩が、味わいにリッチさとフィネスを生み出す。	
	畑総面積	7ha	
	農法	エコセール、デメテル申請中	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメーヌのスタッフ	5人(季節労働者数人)	
趣味	(トマ)読書、ナチュラルワイン		
生産者のモットー	チームでシャンパーニュの頂点を目指す！		

67.-1. Champagne La Bulle Libre Meunier tu dors 2022 シャンパーニュ ラ・ビュル・リーブル ムニエ・テュドー(白泡)	
品種	ピノムニエ100%
アルコール度数	12%
樹齢	50年
土壌	緑色泥灰土、粘土質
一次醱酵熟成	自然酵母(樽発酵)で2〜3週間、 225L〜600L樽で10ヶ月、 ブレンド後ステンレスタンクで2ヶ月
二次醱酵熟成	瓶内発酵で2年3ヶ月
デゴルジュマン	2025年12月
マリアージュ (生産者)	サーモンのミキューイ、 手長海老のグリエ
ワインの 飲み頃	2026年〜2032年 供出温度:10℃
テイasting コメント	うっすらオレンジがかった淡いピンクゴールド色。ドライイチジク、コリアンダーシード、プリオッシュ、鉱石の香り。泡立ちはキメ細やかかつ繊細で柔らかなムースが優しく口に広がり、透明感のある上品に凝縮したエキスを、塩気を帯びたスパイシーなミネラル、線の細い鉱物的な酸が調和し、そのまま長い余韻へと続く！
希望小売価格	17,500円(税込19,250円)
ちなみに！	収穫日は8月30日〜9月4日とブドウが早熟だった！収量は38hL/ha(6000kg/ha)と通常のシャンパーニュよりも約5割ほど少ない！ブドウはヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区でもピノ・ムニエで有名なTroissy村のコミューンであるCerseuilの古樹の畑から！瓶内二次発酵のティラージュに用いる酵母は翌年に収穫する発酵中のブドウジュースから！ワイン名は「粉ひき職人(Meunier)」の童謡とPinot Meunierを掛けている！ガス圧は7.5気圧！SO₂、ドザージュ無添加！

VCN° 67		「Version.August-2026」 ロマン・エナン(Romain Henin)	
 	生産者	Romain Henin	
	国＞地域＞村	フランス＞シャンパーニュ ＞マルヌ＞アイ	
	AOC	シャンパーニュ	
	歴史	ロマン・エナンはBTS卒業後、2009年から2年間アンリ・ジローの醸造現場責任者として従事。2012年に父のドメヌ パスカル・エナンに戻るが、哲学の違いで2016年に父から離れ、自らのドメヌ ロマン・エナンを立ち上げる。2018年にドメヌ ラ・ボエムのパトリック・ブジューと出会い、SO₂無添加のシャンパーニュスタイルにシフトする。以降、世界的に注目される生産者の仲間入りを果たす。2022年に、弟のトマと一緒に父親の畑とカーヴを引き継ぎ、La Bulle Libre(ラ・ビュル・リーブル)という新たなドメヌを立ち上げ現在に至る。	
	気候	Ay(アイ)は冬の厳しい冷え込みをもたらす大陸性気候と、気温の極端な変動が少ない穏やかな海洋性気候、さらにマルヌ川の影響が重なり合うことで、多様なマイクロ気候を形成する。粘土質の表土とCrai(白亜質チョーク)の母岩が、味わいにリッチさとフィネスを生み出す。	
	畑総面積	1ha	
	農法	2021年エコセール、デメテル取得	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	5人(季節労働者数人)	
	趣味	子供と過ごすこと、ナチュラルワイン	
	生産者のモットー	チームでシャンパーニュの頂点を目指す！	

67.-2. Champagne Romain Henin Le Gamin du Terroir 2022 シャンパーニュ ロマン・エナン ル・ギャマン・デュ・テロワール(白泡)	
品種	ピノノワール40%、ピノムニエ40%、シャルドネ20%
アルコール度数	12%
樹齢	30年～60年
土壌	Craie(白亜石灰質)、粘土質、緑色泥灰土
一次醱酵熟成	自然酵母(樽発酵)で2～3週間、400L、600L樽で10ヶ月、その年の一番良い樽を厳選し、ブレンド後ステンレスタンクで2ヶ月
二次醱酵熟成	瓶内発酵で2年1ヶ月
デゴルジュマン	2025年10月
マリアージュ(生産者)	生ガキのキャビア添え、ヒラメのボワレ
ワインの飲み頃	2026年～2032年 供出温度:10℃
テイastingコメント	透明感のあるほんのうっすらピンクがかった黄金色。梨のコンポート、ドライパイナップル、ドライイチジク、チョークの香り。泡立ちは優しく弾けるように新鮮で、透明感のあるエキシにフィネスがあり、滋味深く塩気のあるチョーキーなミネラル、洗練された酸が一体となり、余韻につれて旨味がせり上がる！
希望小売価格	20,000円(税込22,000円)
ちなみに！	収穫日は9月5日～9月10日。収量は38hL/ha(6000kg/ha)と通常のシャンパーニュよりも約5割ほど少ない！樽熟後グラנקリュAy村のピノノワールと、グラנקリュChouilly村のシャルドネ、そしてCeriseuil村のピノムニエから最高の樽を厳選しブレンドしたドメヌのトップキュヴェ！瓶内二次発酵は瓶内二次発酵のティラージュに用いる酵母は翌年に収穫する発酵中のブドウジュースから(濃縮ブドウ液はなし)！ワイン名は直訳すると「テロワールのいたずらっ子」で、一般的なシャンパーニュのプロトコールにとられない独自の醸造を行っていることからこの名前を付けた！ガス圧は5.6気圧！SO₂、ドザージュ無添加！