CHAMPAGNE

René Jolly

LANDREVILLE

18ème Siècle

CHAMPAGNE
René Jol
OMAINE DU 18

René Jolly ワイナリー

ルネジョリーは1737年、コート・デ・バール（ピノ・ノワールの名所）の
ランドルヴィル村で誕生、創業当時から
自社葡萄畑でのシャンパー
ニュ造りを大切にしてきました。長い歴
史の中で培った経験と土地
特有のキンメリジャン土壌が果実味とミ
ネラルが豊富な比類なきルネ
ジョリーシャンパーニュを造り上げるの
です。

René Jolly について

- ランドルヴィル村のレコルタン・マニピュラン
- ワイナリーはコート・デ・バール（オーヴ県）
- 1737年創業
- 畑の総面積-14ヘクタール
- ピノ・ノワールを75%、シャルドネを25%栽培
- 生産本数限定（葡萄は自社畑のみ）
- 家族6人で経営（収穫時は60人募集）
- 全て自社生産（外部委託は一切しません）
- 自営ワイナリー
- 全製造本数の40-55%は輸出

vigneron indépendant

こだわり

- 化学肥料は一切使用しません
- 収穫は100％手摘み、厳選された葡萄実のみ使用
- 伝統的かつ自社特有のプレス機を使用（コッカール）
- タイユ（二番搾り）不使用
- マロラクティック発酵法（リンゴ酸を乳酸と二酸化炭素にする工程）
- 18世紀に建造したセラーで貯蔵
- 瓶内熟成は3年から9年
- デゴルジュマン（澱抜き）は手作業（氷結法は使いません）
- ドサージュ（加糖）用のリキュールも自社で製造

ブラン・ド・ノワール

3〜4年のヴィンテー
ジワインをブレンド、澱と共に3〜5年熟成

EXTRA PUR

ピノ・ノワール　100%
ゼロ　ドサージュ（加糖なし）
フレッシュ＆フルーティ

- 1ランク上の超辛口

BRUT

ピノ・ノワール　100%
（375ml、750ml、1500ml
厚みあるバランス良いブリュット）
（糖度：10g/ℓ）

- 定番の万能アイテム

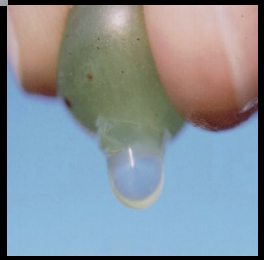
DEMI-SEC

ピノ・ノワール
100%
甘口で味わい深い
（糖度：43g/ℓ）

- デザートシャンパーニュ

Pinot Noir

ブラン・ド・ブラン　ロゼ・ダッサンブラージュ



Chardonnay

BRUT

シャルドネ　100%
洗練されたエレガント
（糖度：10g/ℓ）
3年のヴィンテージワインをブレンド
澱と共に3～4年熟成

▪魚料理と好相性

BRUT

ピノ・ノワール（赤）15%、シャルドネ85%
フルーティで滑らか
2年のヴィンテージワインをブレンド
澱と共に2～3年熟成

▪独創性あるロゼ

キュヴェ・スペシャル RJ

CUVÉE SPÉCIALE RJ

シャルドネ（54%）とピノ・ノワール（46%）のハーモニー
（750ml、1500ml）
最良年のみの2年のヴィンテージワインをブレンド
リッチで奥行きがある
ブリュット（糖度：10g/ℓ）

▪気の合う仲間との楽しいひとときに

CUVÉE SPÉCIALE RJ ROSÉ

ピノ・ノワール　100%
短期マセレーション（果皮との漬け込み）は20時間
厳選された葡萄実のみ使用、マセレーション前に圧搾
深みあるピンク色
フルーティで力強い味わい

ブリュット（糖度：8g/ℓ）

▪赤い果実そのままの味わい

＊熟成中によりリリース待ち

Editio

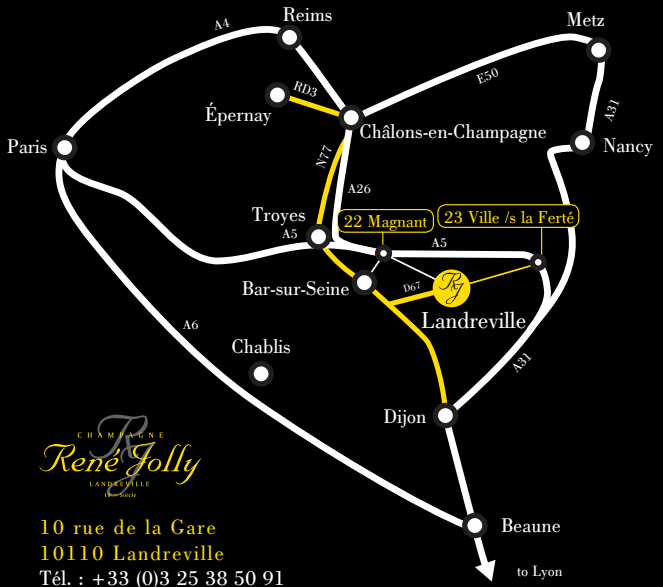
樽にて熟成、瓶内熟成時はコルク栓
自社の樽に使用するオーク材は高密度仕様です。　素材のオークもランドルヴィル村のものを使用しており、低温で2度ローストすることにより優しいスモーク感とバニラのフレーバーが現れます。その樽で熟成されたエディシオは独特の味わいになるのです。
今から10年以上前、このエディシオのベースとなるワインが誕生しました。そのヴィンテージワインは初めに8週間の樽熟成期間を経てボトリングされます。一旦ボトリングされるとエディシオは一般的なクラウンキャップではなく昔ながらの製法のコルクで打栓、瓶内熟成させます。1本1本のボトルに使われるコルクはそれぞれの密度を持つためエディシオはボトルごとにオリジナルの味わいになります。

ミュズレー
エディシオは職人に巧みに造り上げられたルネジョリー独自、100%カーボン製の「ミュズレー」で仕上げます。その製造個数は1日わずか24個のみ、この希少なミュズレーはコレクターズ・アイテムとして国内外で注目されています。

コルクと金具で瓶内熟成　－　伝統を重んじるルネジョリー自慢の製法です。

BRUT - ピノ・ノワール50%、シャルドネ50%　－
2005年のヴィンテージワインを使用、糖度は１ℓあたり7g

★ René
Joly ★



CHAMPAGNE
René Jolly
LANDREVILLE
Maison fondée

10 rue de la Gare
10110 Landreville
Tél. : +33 (0)3 25 38 50 91
champagne@renejolly.com

それぞれのヴィンテージの最高のポテンシャルを追求する－　それが創業当時から
のルネジョリーの信念、独自のヴィンテージを造ることをモットーとしてきました。
それはチーム一丸となることで成せる業、スタッフ1人1人の惜しまぬ努力と私への
信頼に心から感謝しています。

クロード、ローラン、ローレンス、ニコラ、ヴァネッサ、レティシア、ナタリー、クリスティーン、
パスカル、アラン、アンドレ、ベンジャミン、ルディ、スティーブン、エチエンヌそしてこれまで
収穫に携わって下さった皆さん、本当にありがとうございます。長時間に渡る畑仕事、セラー
での作業など私の大事なスタッフ無しではルネジョリーのシャンパーニュは語れません。

そして全てのお客様、輸入業者様、ソムリエの皆様、レストラン様、ワイン販売者様、
販売店のスタッフ様、配達業者様、ヨーロッパそしてアジアの国々でルネジョリーを
信頼してくださる皆様へ御礼を申し上げます。ありがとうございます。
ピエール・エリック

Pierre-Eric

René Jolly - Officiel

www.renejolly.com