



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

エリタージュ 2015



成熟と個性



テロワール

グラティオ・ピリエールの畑は18ヘクタール。ヴァレ・ド・ラ・マルヌのシャルリー・シュール・マルヌからシャトー・ティエリにかけて、燦々と陽の当たる斜面に広がっています。斜面上側から中腹にかけては粘土石灰質、下側は壤土質で細かい粒子の土です。このミレジメ「古樹（ヴィエイユ・ヴィーニュ）」は最低樹齢の25年ピノ・ノワールと30年のシャルドネ、ピノ・ムニエの区画のブドウから作られています。

醸造

しっかりと実が成熟するのを待ってからすべてを手作業で収穫。収穫直後にゆっくりと圧搾します。「古樹」区画で収穫したブドウのみ別個に圧搾、醸造します。ステンレスタンクにてブドウ果汁に酵母と糖분을添加したのち、オーク樽に移してアルコール発酵させます。定期的にテイスティングをおこない、ミレジメのアッサンブラージュにふさわしいワインを選定します。アルコール発酵後ステンレスタンクに移しマロラクティック発酵させます。

最低12時間かけて自然に澱下げを行ってから、丁寧に澱抜きします。

- アッサンブラージュ
- ムニエ45%
- シャルドネ37%
- ピノ・ノワール18%

古樹の畑および最上のテロワールにて2015年に収穫されたブドウのみを使ったミレジメです。弊社の生産量全体のうちわずか2%で、当たり年だけに生産されます。

- 瓶詰め：2016春
- カーヴにて二次発酵後、最低72か月間澱とともに熟成
- デゴルジュモン（澱抜き）：出荷に先立つ3-6か月前
- ドザージュ：1リットルあたり糖分9グラム
- 澱抜き後の熟成のポテンシャル：3年

テイスティング

ゴールドの色調で、長期瓶内熟成したキュヴェだけが持つ赤銅色に近い光沢を放つ。

ふくよかで豊かな香りが、熟成した果実（ミラベル、ゴールドアップル、イエローブルー、アンズ）や乾いた植物のノートと調和して広がる。ベースはあくまで軽い木の香りで、バターとグリルした香りがかすかに漂う。

口に含むと木の香味とフルーティーさが同時に広がり、爽やかな苦みが濃密な果実の味わいを長い間引き立てる。量感と豊満さを備えた個性的なワインで、オーク樽で醸造されて進化しながら経てきた時間が感じられる。

飲むシーン：お食事用にとっておきたい1本。特に温かいお料理や熟成したチーズとの相性が抜群。

お料理との組み合わせ：コリアンダークリームを添えた仔牛やポークのヒレ肉、リー・ド・ヴォーの蒸し煮、ミモレット、コンテ、ボーフォールなどのチーズの薄切り

料理との組合せ

ミラベル（黄色いスモモ）やモリーユ茸（アミガサダケ）を付け合わせたウズラ料理、クリームとアンズタケの風味豊かなハムのパイ料理、しっかりと熟成した加熱チーズの盛り合わせ（ボーフォール、トム、パルメザン、コンテ）、砂糖漬けフルーツ入りパンと共にお楽しみください。

保管方法：光を避け10-15度に保たれたカーヴにて横に寝かせて保管ください。6-9度にてフルート型グラスでご賞味ください。

750ml（フルボトル）でご用意しております。



8/10 av. Fernand Drouet - 02310 Charly-sur-Marne
Tél : +33(0)3 23 82 08 68 - info@champagne-gratiot-pilliere.com
Contact Export : Christelle Gratiot +33(0)6 09 38 44 86
www.champagne-gratiot-pilliere.com

