



# CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

## ブリュット・トラディション



## 肉感的な豊穡



### 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・ロワールのシャルリー・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。

### 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。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。温度管理されたステンレスタンクにてアルコール発酵後、マロラクティック発酵を行います。

アサンブラージュ

- ピノ・ムニエ 62 %

- シャルドネ 33 %

- ピノ・ノワール 5 %

2019年のワイン56%、リザーヴワイン44%（2014&15年：17%、2017年：3%、2018年：24%）からなるブリュット。リザーヴを加えることで年ごとのムラを解消するとともに、テロワールの特徴を雄弁に表現する端麗な複雑性も出せます。

- 瓶詰め：2019年春

- カーヴにて二次発酵後、最低30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リットルあたり砂糖11グラム（+/-1g/L）

### テイスティング

ゴールドの色調。繊細な泡がゆっくりと上昇する。

完熟したイエローフルーツ（ミラベル、マルメロ）とシロップ漬けのフルーツが混ざったノートで、豊穡な香り。

滑らかなまでの口当たりで、しっかりと芯が通っており、軽い清涼感が温かみのあるフィナーレへと続く。

### シーン

断然アペリティフがお勧め。温かみがあるので、特に冬に楽しみたい1本。

### お料理との組合せ

砂糖漬けのフルーツを添えたフォワグラのカナッペ、熟したゴーダチーズやチェダーチーズ。冒険をしてみるなら、チョコレートのミニスイーツと合わせても。

### 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。デゴルジュモン後のボトル内熟成：2年

6-9 度にてフルート型グラスでご賞味ください。

375ml（ハーフボトル）、750ml（フルボトル）、1500ml（マグナム）、3000ml（ダブルマグナム）のご用意があります。



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](http://www.champagne-gratiot-pilliere.com)

