



# CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— à Charly-sur-Marne —



## ブリュット・エリタージュ 2012 年

特徴：樽の醸し出す純な香味

### 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。

古いものでは、樹齢 50 年のブドウの木もあります。

この「古樹」ミレジメ・キュヴェは最低樹齢が定められた区画のブドウから作られています。その最低樹齢とはピノ・ノワールでは最低 25 年、シャルドネとピノ・ムニエでは最低 30 年とされています。

### 醸造とアサンブラージュ

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压榨します。

「古樹」区画で収穫したブドウのみ別個に压榨、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て行ってから、丁寧に澱抜きします。

アサンブラージュ：シャンパーニュ地方に伝わる 3 つのセバージュが、このシャンパーニュを際立たせています。

- ピノ・ムニエ 58 % (ヴァレ・ド・ラ・ロワールを代表するセバージュ。非常にフルーティーでまろやかな味わいをもたらします)
- シャルドネ 30 %
- ピノ・ノワール 12 %

古いシャルドネの畑および最上のテロワールにて 2012 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：2013 春。カーヴにて二次発酵後、最低 36 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：リッターあたり砂糖 9 グラム。

750ml (フルボトル) でご用意しております。

### テイスティング

ゴールドに光るイエローの色調に、レースのような繊細な気泡がひと際生える。

エレガントで食欲をそそる香り。ミラベル (スモモ)、イエロープルーン、砂糖漬けの柑橘類を思わせるような、ほどよいホワイトフルーツやイエローフルーツの豊かな香りがゆったりと鼻を包む。

口に含むと爽やかで、わずかに樽の深みのある味わいが感じられ、次いで、コクがあり、軽やかなフルーティーさへと続く。純で持続する苦みを持った余韻の長さが、味わいを最高に引き立てている。

飲むシーン：手の込んだ、しっかりとした料理に特におすすめ。

料理との組合せ：サフランでコンフィした帆立貝、ココット鍋でローストしたエクルヴィス (ザリガニ)、個性のあるクリーミーなチーズ。

### 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。5 年以内のご賞味をおすすめいたします。6-9 度にてフルート型グラスでご賞味ください。