



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— à Charly-sur-Marne —



ミレジム 2013 年



特徴: 無機質 & 繊細

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。

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。

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

- ピノ・ムニエ 59 % (ヴァレ・ド・ラ・ロワールを代表するセパーージュ。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 26 %
- ピノ・ノワール 15 %

古いシャルドネの畑および最上のテロワールにて 2013 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 10%で、当たり年のみに生産されます。瓶詰：2014 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）をご用意しております。

テイasting

澄みわたったシャンパーニュ。赤銅色がかったゴールドは、ブラックセパーージュを使った成熟したワインの特徴。

熟した香りが鼻腔をくすぐる。アーモンドペースト、スイートスパイス、ドライフルーツの豊かな香り。

張りのあるミネラルリティを基調として、丸みと温かみを兼ね備えたフルーティーさが広がる。砂糖漬け柑橘類を思わせる独特なフィナーレを、このミレジメが持つ凛とした香味に適したドザージュが引き立てる。。

シチュエーション：アペリティフとして。個性的なアミューズブーシュと一緒に。

お料理との組合せ：砂糖漬けアプリコットを添えたフォワグラトースト、熟成したコンテやミモレットチーズ、焦げ目をつけて焼いたサーモンの角切り。

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。