



CHAMPAGNE
GRATIOT-PILLIÈRE
à Charly-sur-Marne

ミレジム 2013 年

特徴: 無機質 & 繊細

グラティオ=ピリエール50周年

グラティオ=ピリエールブランドは 1969 年 4 月 12 日、フランソワーズ・ピリエールとジャン=クロード・グラティオの結婚から生まれました。その数週間後、ジャン=クロードの妹の教会でのセレモニーで、シャンパーニュ・グラティオ=ピリエールのラベルを冠した初めてのシャンパーニュが供されます。こうして現在まで、50 年にわたるワクワクに満ちた冒険が始まったのです。

この 50 年間、畑は拡張を続け、毎年新たな植付けが行われ、シャンパーニュの質の高さは高く評価され、売り上げも伸び続けています。ロコミは特に効果が高く、まず首都圏のマーケットで話題となり、フランス、そして国外へと広がっていきました。オリヴィエとセバスチャンは、両親から受け継いだ生産を続けています。どのような未来がグラティオ=ピリエールを待ち受けているのでしょうか。孫たちは 9 人。将来が楽しみです。

2013 年：春が涼しく雨がちだったため、ブドウの生育も大きく遅れました。そのためかえて夏の日差しをたっぷり浴びることができ、压榨所が開く 9 月 30 日まで、最高の条件に恵まれて熟しました。秋の天候も順調で、健康なブドウ、グランミレジムにふさわしい酸味と甘みのほどよいバランス、凝縮したアロマを備えた収穫が予想されます。これほど収穫が遅くなったことは、20 年以上ありません。

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ムです。弊社の生産量全体のうちわずか 10%で、当たり年にのみ生産されます。

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) でご用意しております。

テイステイング

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、このミレジム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。