



# CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— à Charly-sur-Marne —

ニュースレター 2015年2月号

寒い季節いかがお過ごしでしょうか。2014年度第二期のニュースをお届けいたします。

## 太陽に恵まれた収穫



前回のレターでは、収穫が早まって9月5日頃とお伝えしていましたが、ところが8月は予想外の冷夏で、気温は19度を超えることはなく、不規則な雨に見舞われました。逆に9月初旬はまるで夏に戻ったようで、乾燥して太陽に恵まれた天候となりました。待ちに待った暑さが到来、ブドウの糖分はあつという間に上がり、ようやく熟しはじめました。糖分と酸度が程よいバランスになるように、収穫をぎりぎりまで遅らせました。

ブドウに初めてはさみが入られたのが9月16日、しっかりと実がついたおかげで、細心の注意を払って選別した後は、最上のブドウだけを残すことができました。

11月下旬に行われた最初のアサンブラージュのテイスティングは、上質な出来を予想させるものでした。詳細は、二次発酵およびキュヴェ・トラディションとロゼに関しては24-30か月の、ミレジメに関しては36か月以上の澱を含めた熟成の後に明らかになるでしょう。

## 2015年のキュヴェ

### キュヴェ・トラディション

2014年末に販売されたキュヴェ・トラディション（ブリュット、エクストラ＝ブリュット、ドゥミ＝セック）は2015年初旬も引き続き販売されています。

ブリュット・トラディションは昨年9月発行の2015年アシェットワインガイドで一つ星を獲得しました。「濃厚でブリオッシュのような香り。口に含むとさわやかさが広がる。繊細で、グリルしたヘーゼルナッツやアーモンドのようなアロマの余韻が残り、飲む人を魅了する。フォワグラをのせたトーストと相性がよい」

### ブリュット・ロゼ

春には2012年収穫のロゼが販売されます。2012年は春先の霰による不作の年でしたが、そのため質は高まりました。このキュヴェは2014年11月にロンドンで開催されたインターナショナルナル・ワイン・チャレンジコンクールに出品され、銀メダルを獲得しています。その際のコメントは下の通りです。

「リンゴやイチゴのような繊細な芳香、均整のとれた、鮮烈でさわやかな口当たり」





# CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— à Charly-sur-Marne —

## ブリュット・ミレジメ 2009 年

このシャンパーニュは 2014 年デカンタ・ワールド・ワイン・アワードで銀賞を獲得しましたが、年末のイベントシーズンでは大変な人気で、今後数カ月は販売継続予定です。続く 2010 年のミレジメは 2015 年 9 月末に発売予定です。

## ブラン・ド・ブラン

こちらの 2009 年キュヴェは 2013 年 9 月に販売開始したところ、通常のご注文と併せてご購入されるお客様が多く、シチュエーションに応じていつもとはひと味違った楽しみをされています。2009 年キュヴェはすでに完売し、2010 年キュヴェが販売されています。こちらは 2014 年インターナショナル・ワイン・チャレンジ銀賞を受賞、柑橘類や白桃を思わせるノートでさわやか、ミネラル感あふれるフィナーレです。シーフードなどの繊細なお料理や、ラングルチーズのグジュール、シャウルスチーズのパイなどチーズをベースにしたお料理に合います。

## キュヴェ・マティス

年末のお祝いの時期にキュヴェ・マティスがなくて残念というお声を多数いただきました。今年 9 月には新たなキュヴェ・マティスが発売されます。キュヴェ・マティスならではの、この上なく繊細な泡、食欲を誘う味わい、トーストしたような木の香り、そしてそれを包む美しいボトル。今しばらくお待ちくださいませ。

## 満を期しての海外展開

今年の予定：アメリカを訪問し、新しいパートナー様やお客様にお会いいたします。カリフォルニア、ミズーリ、オハイオ、ケンタッキーを中心に回りますが、近日中に弊社のシャンパーニュが販売予定のミネソタも訪問予定です。次なる開拓先はコロラド、その先も広がっていきたくて考えております。

また日出る国日本での展開にも力を入れていきます。2月にはシャンパーニュ栽培者組合とビジネスフランス（旧ユビフランス）開催のサロンにも参加予定です。その模様は次回のニュースレターでご案内いたします。

もちろん英国マーケットは外すわけにはいきません。今年も数回訪問予定です。今年も数多くのプロジェクトが進行中です。

## 最新ニュースをチェック

インターネットサイト：[www.champagne-gratiot-pilliere.com](http://www.champagne-gratiot-pilliere.com)

Facebook 公式アカウント：[www.facebook.com/champagne.gratiot.pilliere](https://www.facebook.com/champagne.gratiot.pilliere)

ご不明な点がございましたら、いつでもご連絡ください。

泡のようにさわやかな敬意をこめて

オリヴィエ & セバスチャン・グラティオ