



CHAMPAGNE
GRATIOT-PILLIÈRE
— à Charly-sur-Marne —

ニュースレター 2019年8月号

皆さま、

いよいよ夏に入りましたが、いかがお過ごしでしょうか。2019年8月のニュースをお届けいたします。

波乱含みのスタート

生産者にとって、今年のヴァレ・ド・ラ・マルヌの春は決してのどかな季節ではありませんでした。

4月5日、4月12-15日、6月5-6日と3回にわたって雹が降り、今後待ち受ける困難を予感させました。芽吹いたばかりのつぼみが被害をこうむり、大部分が丘陵下部にある私たちの畑も零下2-5度に冷え、大きな影響を受けました。正確に計測したところ、2ヘクタールの畑では50%のつぼみが枯れたことが明らかになりましたが、これは全体収穫量の5%に当たります。

5月は雨が多く、雷雨の起こりやすい気候（暑く湿度が高い）はべと病発生には格好の条件です。あっという間に葉に大きなシミが現れ、株の一つ一つを特に念入りに手入れしなければなりません。今後の収穫に向け、各区画をしっかりと見守る必要があります。

6月4日から5日かけて、豪雨と突風、雹が成長真っ盛りのもろいブドウの木を襲いました。大量の小枝が折られ、房は引きちぎられ、葉は裂かれましたが、心配していたほどの損害にはなりません。

雹の実害があったのは、わずか1区画（0.55ヘクタール）のみです。



6月中旬、待ちかねていた太陽がようやく姿を見せました。太陽の恵みのもと、房の成長が進み、べと病や雹で受けた傷を乾燥させてくれました。やっと一息つくことができます。

このニュースレターを書いている7月現在、太陽は燦燦と降り注ぎ、空気は乾燥しています。房は暖かさに刺激され、5月の雨で水分をたっぷり含んだ土壌から栄養を吸収しながら、急速に成長しています。収穫は9月10-15日を予定しています。

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。

50周年を記念して……

50周年を記念して、以下のようなイベントを開催予定です。

* 50周年特別ラベルのキュヴェ・ミレジム 2013 を発売。

* イベント用に 50 本のマグナムをご用意。このうち 1 本を当選された方にプレゼント。

くじに参加ご希望の方にはメールにて申込用紙とくじの条件書、規約書をお送りいたします。締め切りは 10 月 11 日、抽選は 10 月 13 日 日曜日です。

* 10 月 12 日から 13 日にかけて弊社の畑にて、フェスティバルを開催します。ぜひお集りの上、おいしいお料理とシャンパーニュをお楽しみください。

当日のプログラム：畑を散策後、屋外でのお食事／ブドウやワインをテーマにした様々なワークショップ／オイスターバーやシャンパーニュと音楽イベント

詳細なプログラムは 9 月 9 日にお知らせいたします。人数に制限がありますので、参加ご希望の方は事前にご連絡くださるようお願いいたします。



最新コンクール受賞ニュース

ブリュット・トラディション：2019 年 5 月にロンドンで開催されたインターナショナル・ワインチャレンジ (IWC) にて金賞受賞

非常に優れた 2015 年収穫のブドウを使ったワインをメインに使用 (69% ムニエ、28% シャルドネ、3% ピノ・ノワール)。アペリティフに最適なシャンパーニュ。



ブリュット・ロゼ：2019 年 3 月にパリで開催されたヴィナリ・インターナショナルにて銀賞受賞、2019 年ロンドンで開催された IWC にて銅賞受賞

フルーティーで食欲を誘う爽やかな 1 本。2016 年収穫のブドウを使った夏のシャンパーニュ (78% ムニエ、22% シャルドネ)。冷えたアミューズブーシュ (ベリーヌなど) と合わせてアペリティフに、またはレッドフルーツを使ったデザートと共にお楽しみください。



ブリュット・ブラン・ド・ブラン 2012：2019 年にパリで開催されたヴィナリ・インターナショナルにて金賞受賞、2019 年にロンドンで開催された IWC にて銀賞受賞

エレガントで柑橘類の皮を思わせる 1 本。柑橘類のノート。100% シャルドネ。アペリティフとして、またはオイスターや、帆立貝、繊細な味わいのお魚など、海の香りのする 1 品と共に。2020 年初めに販売開始。



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

フェイスブック：www.facebook.com/champagne.gratiot.pilliere

ツイッター：[@ChampagneGratiot](https://twitter.com/ChampagneGratiot)

インスタグラム：https://www.instagram.com/champagne_gratiot_pilliere/

お問い合わせ等、いつでもご連絡ください。
泡のように爽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

Champagne GRATIOT-PILLIERE - 8/10 avenue Fernand Drouet - 02310 CHARLY-sur-MARNE

Tél : + 33(0)3 23 82 08 68 - Fax : +33(0)3 23 82 73 98

E-mail : info@champagne-gratiot-pilliere.com

www.champagne-gratiot-pilliere.com