



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

## ニュースレター 2018年2月号

皆さま、

寒い毎日が続きますが、いかがお過ごしでしょうか。2017 年末～2018 年初めにかけてのニュースをお届けいたします。

### 困難な収穫

4月の霜、7月の日照り、8月のあられと土砂降り、9月のすっきりしない天候。2017年は困難続きでした。

シャルドネの区画では、9月に入るやいなや例年よりも早くハサミの音が鳴り響き、ベテランの作業員たちが房、さらには粒レベルで入念にブドウを選び分けました。さらに、ゆっくりと丁寧に圧搾することで、優れたぶどう果汁が出来上がります。

アルコール発酵後の最初のテイスティング（ヴァン・クレールすなわち原酒）は、数々の試練に反して、期待できる仕上がりを予感させました。収穫直前の日照不足により、アロマは控えめながらも濃厚、余韻は短めです。

このため、2017年に関してはミレジムライン（ブリュット、ブラン・ド・ブラン、エリタージュ）は生産しないこととしました。

2015年、2016年の良質なブドウからできたりザーヴワインを2017年ものとアサンブラージュすることにより、質の高いトラディションラインをお届けいたします。



### 冬のブドウ畑

収穫後の最初の作業は剪定。落ち葉の頃から3月末まで、4人のグループが冬の間5か月かけて、19万本の株をひとつずつ手入れします。

ブドウ栽培において剪定は、すべての基礎となる重要な作業。剪定の正確さや的確さによって、実の出来が違ってくるためです。木の生命力や、繁殖力、成熟度の決め手でもあり、成長や開花を左右します。

1938年以降、剪定作業は細部にわたって規制されており、ここまで厳密に細かく徹底的に規制しているAOCはほかに類を見ません。

オペレーションではセパージュごとに剪定法を分けていて、ムニエにはギヨ式仕立て（19世紀にジュール・ギヨが発案）、シャルドネにはシャブリ式仕立て、ピノ・ノワールにはコルドン・ド・ロワイヤ式仕立てを実施しています。先人たちは各セパージュの活力をコントロールするために、こうした剪定法を作り上げたのです。

### 土壌改良

弊社では毎年、畑の2割すなわち各区画を5年ごとに分析して、植物サイクルにおいて必要とされるものを有効に供給しつつ、状況に応じて修正を施します。

2017 年は、新たなオーガニック土壌改良剤を試験的に導入しました。Sobac 社のバクテリオゾルという改良剤で、肥料化して微生物が付着した植物から作られています。微生物の働きにより土が活力を取り戻し、腐植が促され土壌が改良されます。このため根がしっかりと張り、抵抗力が増し、各株の寿命が延びることが期待されます。

土壌改良剤についてはこちらをご覧ください：<https://www.sobac.fr>

## 2018 年に楽しみたいシャンパーニュたち

### ブリュット・ブラン・ド・ブラン 2011, キリリと爽やか

2011 年の暑く乾燥した 8 月生まれの完熟シャルドネ。9 月初旬に収穫。

砂糖漬けの柑橘類の香りがほのかに香る、派手さを抑えたエレガントなシャンパーニュ。混じりけのない爽やかなアタック。フィナーレはレモンを思わせる香味で、余韻と緊張感が続きます。

甲殻類や貝類、生 or スモークサーモンなど、塩気・海の味わい・ミネラルを含むものとの組合せがおすすめ。

### ブリュット・エリタージュ 2012: ピュア&森の香り

2013 年 2 月号で「少量の収穫ながらも優れたミレジム」として紹介された 2012 年。あれから数年、ようやくこの美味なキュヴェをお楽しみいただくことができます。

繊細な泡が、ほどよく熟したホワイトフルーツやイエローフルーツ（ミラベル、プルーン、砂糖漬け柑橘類）のアロマを引き立てます。口当たりは爽やか。森の土の香りを思わせる青味が、こっくりとしたフルーティーさへと続きます。

帆立貝のサフラン漬け、ココットでローストしたザリガニ、個性的でクリーミーなチーズなど、手の込んだ、くっきりとした味わいのお料理との組合せがおすすめです。



## 海外展開：実り豊かな 2017 年

海外展開は継続的に進展し、年末にはいくつかの案件が実現しました。

フィンランドでは、新ディストリビューター *Bornicon & Salming* により、アルコ ([ALKO](#)) への供給が開始。アルコはフィンランドで、リテール向けにアルコール飲料を販売する最大手で、厚生・社会問題省傘下の企業として、約 353 店舗を展開、2016 年にはネット販売も始めました。フィンランドの 2018 年シャンパーニュマーケットは、期待大です。

香港では 11 月にシャンパーニュ生産者組合主催の香港インターナショナルワイン&スピリッツフェアに参加し、大きな手ごたえを得ました。早くも 12 月には台湾に向けて最初の出荷を果たし、現在中国にも出荷準備中です。

日本からは、2 回目の大型注文が入り、しっかりと足元が固まりつつあります。

10 月にはアメリカを訪問し、ミネソタ州とオハイオ州で、ディストリビューター主催の年次テイasting会に参加しました。同時に、すでに弊社製品の取り扱いが始まっているフロリダも見学。インポーターであるトップワインインポート社が大奮闘してくれていますが、激しい競争が繰り広げられています。

EU 離脱が決定したイギリスでは、不安定な情勢にもかかわらず好調な売れ行きを見せています。日頃ご愛顧くださるバンクロフトワイン社とそのお客様方に、心からのお礼を申し上げます。

## 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)

フェイスブック: [www.facebook.com/champagne.gratiot.pilliere](http://www.facebook.com/champagne.gratiot.pilliere)

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

インスタグラム: [https://www.instagram.com/champagne\\_gratiot\\_pilliere/](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