



CHAMPAGNE
GRATIOT-PILLIÈRE
— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

ニュースレター

2025年8月

親愛なる皆さま

2025年第1期のニュースレターをお送りいたします。

2025年：早熟な収穫

2025年のシャンパーニュ地方では、前年からの水分がたっぷりと地中に蓄えられ、霜がおりることもなく、6、7月は陽光に恵まれ、理想を絵に描いたような夏です。けれども油断は大敵。最後の仕上げとも言うべき8月の成熟期には、たっぷりとした陽光と定期的な小雨が必須です。

2003、2007、2015、2018、2020、2022の各年同様、今年も8月末に収穫が始まることになりそうです。20世紀までシャンパーニュ地方では、8月の収穫など考えられなかったのですが、今では当たり前になりつつあります。これらの年は、ミレジメの年でもあります。



ロゼのボトルの色が変わります

2021年のコロナ明けと共に、シャンパーニュ生産者からガラスメーカーにボトルの注文が殺到しました。2020年には生産が低下したのですが、その後回復し、原材料調達への懸念、エネルギー費の高騰などが要因となり、各生産者が大量発注をかけたのです。こうした複雑な背景のもと、弊社に調達しているメーカーはホワイトボトルの生産中止を決定しました。ホワイトボトルは製造に非常にエネルギーがかかるため、環境への配慮から、こうした決定に踏み切りました。

そのため弊社の2022年のロゼはグリーンボトル入りですが、かえって銅のような色味が出て、温かさと洗練を感じさせます。こちらは数週間前から販売を開始しました。ささやかではありますが、環境に配慮した取り組みです。

ミレジメ 2018 ができました

2018年8月に収穫したブドウを使ったミレジメは、2025年のミレジメと多くの共通点があります。

- 62% ムニエ、30% シャルドネ、8% ピノ・ノワール
- 緻密でどこかフルーティーな香りの中に、白や黄色の果実の美味なノートが感じられます。
- バランスの取れた口当たりで、繊細な酸味が一本通っています。柑橘類をはじめとするフルーツの香味から、温かみのあるフィナーレへ。そして、ゆったりとした余韻が続きます。

さようなら、パパ

去る6月13日、パパ、ジャン＝クロードはママン、フランソワーズのもとに逝きました。2人は弊社の礎となった2本の柱とも言うべき存在。再び合流し、共に歩いていくでしょう。きっと天から優しく私たちやブドウ畑、愛情込めて立てた家、心から等しく愛した孫一人一人を見守ってくれているはず。いつも、どんな時も2人の存在は色褪せず、控えめながらも計り知れないほど大切です。

弊社の重要な1ページがめくられる時が来ましたが、グラシオ＝ピリエールという本はまだまだ続きます。

先代から受け継いだこだわり、情熱、価値観が変わることなく追求し続ける義務が、私たちにはあります。

さらに将来、12代目が誇りと責任を持ってこの一族の冒険物語を紡ぎ続けるよう、準備を進めていかねばなりません。

「パパ、おじいちゃん、私たちはとても寂しいけれど、ママンと一緒にいるんだね。パパは生涯かけて、子、孫である私たちにたくさんのことを与えてくれました。感謝してもしきれないけれど、パパとママンのことを心から思っています」



ブドウ畑でピクニック

2019年、22年に続き、今年もブドウ畑でのピクニックを開催します。

9月20日土曜日

午後に6kmのウォーキング後、ブドウ畑でパーティを催します。

料金：お一人様 **55€** (数に限りがございます)

詳細なプログラムは8月20日にお知らせいたします。

連絡先：

Delphine (デルフィーヌ) または Mathys (マティス)

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

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・グラシオ

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: [Champagne Gratiot@GratiotPilliere](https://twitter.com/ChampagneGratiot)

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