



CHAMPAGNE
GRATIOT-PILLIÈRE
— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

ニュースレター

親愛なる皆さま

2023年第1期のニュースレターをお送りいたします。

実り多き収穫

量、質とも高かった 2022 年シーズンが終わり、収穫を数週間後に控えた 2023 年シーズンにも期待が高まっています。

4月は低温で雨がちだったため、ブドウの結実もやや遅かったのですが、年初には土壌が水分不足で乾燥していたため、まさに恵みの雨でした。5月から7月にかけては陽光が降り注ぎ、たまさかのわか雨が土を潤しました。シーズンを通して夜間は涼しく、ブドウの木も成長に必要な休息をしっかりととれました。6月10日から15日にかけて急速に開花したかと思ったら、豊かなブドウの房が現れ、たわわに成熟しました。



今年の収穫は質、量ともに非常に高いポテンシャルが期待できそうです。

ブリュット・ロゼ

2019年収穫のムニエ 78%、シャルドネ 18%を使ったキュヴェで、グラティオ・ピリエールならではのたっぷりとしたフルーティーさと食欲をそそる風味が感じられます。オールマイティーにお楽しみください。

ブリュット・ブラン・ド・ブラン 2019

ヴィンテージのキュヴェは、ワインセラーで36か月の瓶内熟成を経て初めて販売できます。2020年3月末から4月初旬にかけて瓶詰めされたブラン・ド・ブラン 2019は、2023年10月に販売が始まります。

100%シャルドネで、非常に人気が高いのですが、販売されるのは3100本のみ。

ヴィンテージならではのエレガントで繊細な風味。チーズグジュールやスモークサーモンのカナッペと共にアペリティフとしてお楽しみください。

受付ゾーンの改装

4月に受付ゾーンの改装が始まりました。訪問いただくお客様にはしばらくの間ご不自由をおかけしますが、完成後は心地よい空間をお楽しみいただけることと存じます。

モダンな受付ゾーンを実現するため、2つのゾーンを設けます。一つ目のゾーンには業務を行うオフィスを3つ設置し、2つ目のゾーンには10-15名の小グループのためのテイスティングスペースを設置します。

さようなら、ママン

7月19日、9人の孫たちから「マミー・フランソワーズ」と呼ばれたグラティオ・ピリエール家のママンが他界いたしました。さほど苦しむこともなく、家族に囲まれた静かな最期でした。

ママンは一家の柱であり、人を包み込むような優しさと心の広さを併せ持ち、真摯で、真剣に仕事に打ち込むことの大切さを知っていました。ママンの人生の指針は、私たちへと受け継がれています。ママンのことなら何時間でも話せますが、ここでは彼女の大好きだった二つのもの、ガーデニングと料理についてお話ししましょう。



ママンの庭はオアシスのような場所で、パパと一緒に何時間もかけて花壇やトマト、インゲンマメ、レタスを手入れしていたものです。ママンは物惜しみしない人で、子どもや孫たちのためだけでなく、収穫作業の人たちのためにも、手塩にかけた果物や野菜で腕を振るっていました。ママンの手料理を覚えていらっしゃる方も多いでしょう。

ママンは54回目のブドウの収穫を迎えるはずでした。今年はとてもノスタルジックな収穫になる予感がします。

「ママン、たくさんの贈り物をありがとう。心の中にいつも生き続けて、毎日の生活を導いてね。ママンは私たちのお手本です」

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

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@GratiotPilliere)

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