

ニュースレター

2023年2月

親愛なる皆さま

2022年第2期ニュースレターをお送りいたします。

理想的なシーズン末

例年に比べ春の訪れが早く、夏の間は晴天が続きました。8月末の数日間でブドウが急速に成熟したため、弊社ではヴァカンスを早めに切り上げて作業にとりかかりました。早くも8月28日日曜日には作業者たちが集まり、1年かけた作業の成果を摘み取りました。ブドウは最高の品質で、健康な房には糖分が豊富に含まれていました。収穫は12日間続き、極上の果汁がたっぷりととれました。2022年のキュヴェは期待大です。



販売は 2021 年後半に活気を取り戻し、その勢いは 2022 年を通して続きました。

フランスではイベントが急速に再開し、ケータリングサービスは記録的な伸びを見せました (企業主催のパーティー、家族の集まり、結婚式など)。旅行者も戻ってきて、特にパリのワイン専門店、レストラン、バトームーシュといった取引先の注文状況からも旅行業の回復は明らかです。

シャンパーニュ需要はフランス国内に限らず、従来のインポーター様や新規開拓先からも注文 が相次いでいます。

フィンランドでは昨年春に開催されたテイスティングで、多くのグランドメゾンを押さえて弊社のキュヴェ・ミレジメ 2014 が一位に選ばれました。何とも誇らしいことです。

以降、需要が急激に伸び、2022 年4月、6月、8月にはヘルシンキ向けにこのキュヴェの大型 注文が出荷されました。

ガラスの供給への挑戦

シャンパーニュ需要は業界の予想を上回る勢いで回復しました。最も大きな影響をこうむったのがガラスメーカーで、需要に応えきれないことが予想されました。加えて、大手ボトルメーカー数社はコロナ禍後にも、製造を再開しませんでした。



2022 年の収穫高は高く、欠品を避けるための先買い現象が起こったため、ボトル不足がさらに 進みました。 メーカーは大多数の生産者を対象とした「標準的なシャンパーニュボトル」を優先して製造します。逆に、特殊な形や白いボトルなどの「特別」ボトルはコスト高でエネルギーを食い、少量しか生産しません。

こうした状況から、キュヴェ・ブリュット・ロゼ 2022 はグリーンボトルに瓶詰めされることになりました。これは弊社では前代未聞の出来事です。

2015年:素晴らしいミレジム

昨年11月、キュヴェ・ブリュット・ミレジメ2015とブリュット・エリタージュ2015の販売が開始しました。2015年はきわめてすぐれた収穫年として長く記憶されています。

当時、冬が終わりを告げたものの、春先は雨が多く、5月から8月中旬にかけては日照りと異例の暑さが続きました。水不足にも動じず、ブドウはすくすくと育ちました。8月中旬には気温が下がって雨がしっかりと降ったおかげで、成熟が減速することなく、ブド



ウが大きくなりました。折よく9月の天候は乾燥して非常に涼しかったため、質の高い収穫が実現し、摘み取り作業が粛々と進みました。ブドウは完璧に健康で、分析データからしても優れたクオリティが予想されます。潜在力大のミレジムをぜひご賞味ください。

豊かな時間

百の言葉よりも一枚のイメージがすべてを物語ることもあります。昨年の収穫期(2022年8月29日、9月10日)に2度開催したイベントで、私たちの姪が動画を撮りました。

https://youtu.be/F526JDr3kLo

私たちにとって収穫期は特別な時期です。この時期に快く手を貸し、精力的に働いてくださった従業員及び収穫期の作業者の方々に心からのお礼を申し上げます。

今年のイベントの受付もすでに始まっています◎!

9月24-25日: 第2回グルメピクニック: https://youtu.be/U4nJDlmgtY0

シャンパーニュの出発点はブドウ畑。そこでシャンパーニュを楽しむという一味違った趣向です。皆様のご参加をお待ち申し上げております。

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

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