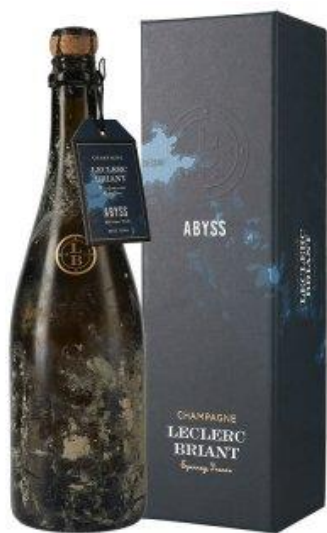


Leclerc Briant

ルクレール・ブリアン/シャンパーニュ



最高傑作「グラン・ブラン」

クラマン、メニル・シュール・オジェ、シュイイ

ルクレール・ブリアンの名前を一気に有名にしたのが「ピュール・クラマン」でした。酸化防止剤無添加のクラマン 100%のシャンパーニュは抜栓後 1 ヶ月たっても全くへたる事なく、逆に表現力を増していきました。まさにクラマンの繊細さや奥ゆかしさを感じさせる、ある意味究極のコート・デ・ブランだった訳です。

しかし、エルヴェは満足しませんでした。友人であるダヴィッド・レグラパール、オー・ギュスタン等の紹介でメニル・シュール・オジェ、更にシュイイの自然農法で管理された畑を購入。コート・デ・ブラン・グランクリュ 3 種をアッサンブラージュした「グラン・ブラン」が誕生しました。収穫をぎりぎりまで遅らせ、葡萄自体のポテンシャルを最大限に高めてから収穫。野生酵母のみで発酵。発酵から熟成まで全ての行程は古バリックで行いました。発酵終了後、すぐに 2 次発酵せず、約半年間長く樽熟成し、ワインとしての広がりを得ながら、酸素とも触れ合っています。ティラージュ後、9 ヶ月間シュール・リーでボトリング。勿論、酸化防止剤無添加、ドサージュもなしとなっています。2013 は瓶熟成を長く取り、2014 を先にリリースとなります。圧倒的存在感。まるで生きているかのような流動感。静かに味わってください。

何故海底で熟成？

シャンパーニュにとって最も優れた熟成環境とは？それこそが「アビス」の始まりでした。理論的には温度が 15 度以下で安定しており、十分な湿度がある事。過度な振動や日照が無い。ガスが抜けることなく、過度に圧力が加わる事の無い状態。これこそがシャンパーニュにとってストレスフリーな状態であると言えます。造り手の地下セラーはそのほとんどを実現していますが、唯一ガス圧だけはどうしてもないと考えられていた訳です。しかし、海中 60m ではボトル内の外に向かうガス圧と水圧がバランスし、均衡するので、それさえもクリアされるのです。

もう 1 つ、奇才エルヴェ・ジュスタンが考えた事が土壌の特殊性でした。シャンパーニュの中でも白亜質石灰岩が強い畑を選びアビスのベースワインを造ります。この土壌は海の微生物の死骸(コッコリス)と牡蠣の貝殻を起源とする方解石結晶粒からなっており、矢石類(古代軟体動物の甲羅)の化石が含まれていることが特徴。海の土壌から生まれたワインを海の中で熟成させることはワインの精神的なストレスさえも減らす事になると考えたのだそう。

Grand Blanc 2014

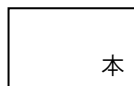
グラン・ブラン

Chardonnay(100%)

収穫をぎりぎりまで遅らせ、葡萄自体のポテンシャルを最大限に高めてから収穫。野生酵母のみで発酵。発酵から熟成まで全ての行程は古バリックで行いました。発酵終了後、すぐに 2 次発酵せず、約半年間長く樽熟成し、ワインとしての広がりを得ながら、酸素とも触れ合っています。ティラージュ後、9 ヶ月間シュール・リーでボトリング。勿論、酸化防止剤無添加、ドサージュもなし。

参考上代: **32,000 円**

入港数: **120 本**



Abyss 2015

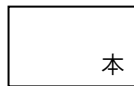
アビス(箱入)

Pinot Noir (34%), Chardonnay(33%), Meunier (33%)

2019 年 3 月～2020 年 5 月までブルターニュの海底に沈めて熟成させました。温度変化が 1 年を通してゆっくりで、水圧にとガス圧がバランスすることでワインのストレスは、ほぼ無いと考えられています。使われた葡萄はヴリニー(Me)、ビスイユ(Ch)、アヴネ・ヴァル・ドール(PN)の 3 つのプルミエ・クリュ。昔海底だった岩盤が隆起した畑を選択。海の影響を受けた葡萄を海で熟成させているのです。

参考上代: **34,000 円**

入港数: **120 本**



【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

- ・登録はQRコードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM