

Drappier

ドラピエ/シャンパーニュ



自社畑100%新キュヴェ

次世代の個性

2人の息子、1人の娘が加入して活性化するドラピエ。全てのトラックは電気自動車に変更され、弟アントワヌは馬を3頭購入し、馬での耕作を開始。兄、ヒューゴは古代品種の見直しで新しいキュヴェが続々完成しています。そして、一気にあか抜けたエチケットは娘シャルリーヌによるデザイン。次世代の3人が協力して仕上げた新キュヴェ「クラレヴァリ」が入港しました。

今まで出てきたキュヴェは試験的な限定キュヴェですが、今回のクラレヴァリはドラピエの主力として育てていくつもりの新定番ワインです。カルト・ドール、ブリュット・ナチュールに続く新定番ワイン。ですが、当面の生産量は限られてまいりますのでご注意下さい。

Clarevallis NV

New

参考上代:8,800 円

入港数:360 本

クラレヴァリ

Pinot Noir 75%, Pinot Meunier 10%, Chardonnay 10%, Blanc Vrai 5%

畑について

クラレヴァリはコート・デ・バールにピノ・ノワールを伝えたとされる修道士サン・ベルナルが1115年に建てた協会の名前から名付けられました。コート・デ・バールの象徴の名前です。葡萄は全てウルヴィルの自社畑(馬で耕作)、しかも急斜面の畑のものが使われます。シトー派の時代に作られた畑です。葡萄品種は5種類のクローン・ピノ・ノワール。キンメリジャン土壌でミネラル豊富に育つムニエ。バールの成熟したシャルドネ。そして、本当の白と呼ばれる古代品種ブラン・ヴレイ(ピノ・ブラン)を使用します。

土壌はジュラ紀後期、1億5700年~1億5200年のキンメリジャン土壌で粘土の中にキンメリッジ石灰岩が混じります。エグゾジラ・ヴィルギュラと呼ばれる小さな牡蠣の一種の化石が多く含まれます。この土壌は葡萄を完熟させると同時にコード的旨味、ミネラル感を与えてくれます。

ワイン造りについて

醸造は1152年に修道院達によって作られた歴史あるセラー(ドン・ペリニオンより古い時代)で行われます。収穫は全て手作業で行われ、ドライアイスで酸化から守りながら空圧プレスに投入。ここでも窒素を充填させ、酸化防止剤なしで酸化から守ります。コカールを使用しないのは、できるかぎり優しく過度な抽出を避け、繊細さを得る為。

ファーストプレスのみをポンプを使わずに重力で発酵槽へ移動。この間の管の内部も窒素で満たします。ウルヴィルの野生酵母のみで自然発酵。マロラクティックも自然に任せます。醗酵終了後、3ヶ月間熟成させてからティラージュ(ノン・フィルター)。瓶内2時醗酵。熟成後、デゴルジュマン時に4g/Lのドサーージュ。15年熟成させたピノ・ノワールのリキュールを使用。総SO2量は20g/L。

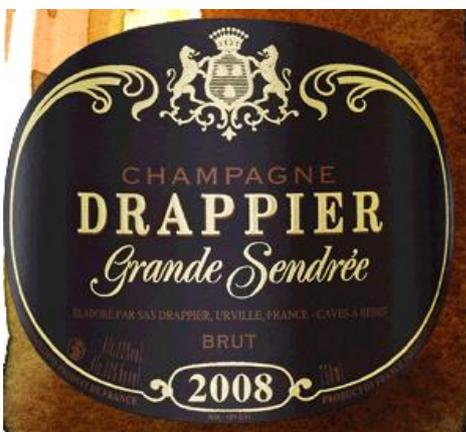
洗練のグラン・サンドレ

コート・デ・バール最高峰

コート・デ・バールはシャンパーニュの田舎と呼ばれ、なかなかその個性や品質を認められない時代が続きました。コート・デ・バールの独特の個性や品質を世間に認めさせた造り手こそがドラピエ。そして、最もコート・デ・バールの偉大さを表現したワインと言われるのが、このグラン・サンドレなのです。

畑について

畑はウルヴィルの村を抜けて、なだらかな南向きスロープにあります。周囲に日光を遮るものがなにもない、まさにグラン・クリュ的な贅沢な環境。1836年のウルヴィル村の火災で灰が降り積もった場所が、このグラン・サンドレの畑でした。灰がキンメリジャン土壌に降り積もり、他の畑以上に葡萄の生育が良く、収量を制限する事でエネルギーに溢れた葡萄が収穫されたのです。



【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

《コート・デ・バル最高峰》

繊細な 2010 年、パワーの 2009 年

Grande Sendree 2010

グラン・サンドレ

参考上代: 18,000 円

Limited

入港数: 480 本

94P:Falstaff, 93P:R.Parker, 93P:Wine Spectator

Grande Sendree 2009

グラン・サンドレ

参考上代: 18,000 円

Limited

入港数: 360 本

95P:Falstaff, 95P:Guia Penin, 94P:Robert Parker

Pinot Noir 55%, Chardonnay 45%

収穫は全て手作業で行われ、ドライアイスで酸化から守りながら空気圧プレスに投入。ここでも窒素を充満させ、酸化防止剤なしで酸化から守ります。コカールを使用しないのは、できるかぎり優しく過度な抽出を避け、繊細さを得る為。

ファーストプレスのみをポンプを使わずに重力で発酵槽へ移動。この間の管の内部も窒素で満たします。ウルヴィルの野生酵母のみで自然発酵。マロラクティックも自然に任せます。醗酵終了後、3ヶ月間熟成させてからティラーージュ(ノン・フィルター)。35%は大樽、残りはステンレスタンク。瓶内 2 時醗酵。熟成後、デゴルジュマン時に 5.5g/L のドサーージュ。15 年熟成させたピノ・ノワールのリキュールを使用。

赤ワインのような旨味と余韻は圧倒的

Grande Sendree "Rose" 2010

グラン・サンドレ・ロゼ

参考上代: 16,000 円

Limited

入港数: 80 本

18P/20:Vinum, 93P:Falstaff

Pinot Noir 92%, Chardonnay 8%

ピノ・ノワールは 2 日間マセラシオン。これで驚く程に旨味が出てきます。ファーストプレスのみをポンプを使わずに重力で発酵槽へ移動。この間の管の内部も窒素で満たします。ウルヴィルの野生酵母のみで自然発酵。マロラクティックも自然に任せます。醗酵終了後、3ヶ月間熟成させてからティラーージュ(ノン・フィルター)。35%は大樽、残りはステンレスタンク。瓶内 2 時醗酵。熟成後、デゴルジュマン時に 5.5g/L のドサーージュ。15 年熟成させたピノ・ノワールのリキュールを使用。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	在庫数	ご注文数
A7025	Carte d'Or カルト・ドール	N.V	泡白	750	6,700	75%ピノ・ノワール	7,612 本	本
A7027	Carte d'Or HF カルト・ドール・ハーフ	N.V	泡白	375	4,000	75%ピノ・ノワール	922 本	本
69C07	Carte d'Or MG カルト・ドール・マグナム	N.V	泡白	1500	14,600	75%ピノ・ノワール	173 本	本
A1146	Carte d'Or Millesime Classic カルト・ドール・ミレジメ・クラシック	2002	泡白	750	15,000	75%ピノ・ノワール	214 本	本
A5607	Carte d'Or Millesime Classic MG カルト・ドール・ミレジメ・クラシック・マグナム	2006	泡白	1500	28,000	75%ピノ・ノワール	6 本	本
A7030	Brut Nature "Sans Soufre" ブリュット・ナチュラル・サン・スフル	N.V	泡白	750	8,400	酸化防止剤無添加	1,512 本	本
69K41	Brut Nature "Rose" ブリュット・ナチュラル・ロゼ	N.V	泡ロゼ	750	8,200		689 本	本
A7031	Rose ロゼ	N.V	泡ロゼ	750	7,600	ピノ・ノワールのセニエ	69 本	本
A7032	Blanc de Blancs "Quattour" ブラン・ド・ブラン・キヤトゥール	N.V	泡白	750	14,000	古代品種4種ブレンド	119 本	本
69Q34	Charles de Gaulle シャルル・ド・ゴール	N.V	泡白	750	8,800		384 本	本
A5914	Millesime Exception ミレジメ・エクセプション	2015	泡白	750	9,800		76 本	本
A3440	Grande Sendree グラン・サンドレ(箱)	2009	泡白	750	18,000	95P:Falstaff, 95P:Guia Penin	360 本	本
A5240	Grande Sendree グラン・サンドレ(箱)	2010	泡白	750	18,000	94P:Falstaff, 93P:RP, 93P:WS	480 本	本
A1099	Grande Sendree "Rose" グラン・サンドレ・ロゼ	2010	泡ロゼ	750	16,000		80 本	本
A7343	Clarevallis クラレヴァリ	N.V	泡白	750	8,800		360 本	本
69D84	Ratafia de Champagne ラタフィア・ド・シャンパーニュ	N.V	リキュール	700	5,800		220 本	本
A7033	Tres Vieux Marc de Champagne トレ・ヴィュー・マル・ド・シャンパーニュ	N.V	蒸留	700	8,000		181 本	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
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・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