

Leclerc Briant

ルクレール・ブリアン/シャンパーニュ



シャンパーニュ最高の醸造家 エルヴェ・ジェスタン

ガラス瓶熟成

世界的人気で、もはや入手困難になってきつつある「ルクレール・ブリアン」。嬉しい事なのですが、ちょっと寂しい感じもします…。この夏の出張でエルヴェ・ジェスタンにも会ってきましたが、相変わらずエネルギーに満ち溢れて、元気、元気。

エルヴェは止まる事なく、どんどん改革を進めているようでした。アンフォラは通常の造り手と違い、横に寝かせて使えるもの。卵は自力で立つ事はできない。あの形は横になっているのが普通で、内部の赤ちゃんもんも、落ち着けるのです。

内側を金でコーティングした樽は、訪問時、ちょうどワインが抜かれている状態でした。エルヴェに勧められ、上半身を中に入れてみると、体が暖くなるような熱気と言うかエネルギーを感じました。金は紀元前から全世界で人間を惹きつけてきた素材。それだけエネルギーの高い素材なのです。

そして、ここ数年、エルヴェが試しているのが球体のガラス瓶。パリックは自然破壊につながるので、出来る限り減らしていくつもりで、その代わりに無機質で酸素供給量の少ないガラスを試しているのだそう。エクストラ・ブリュット・ブルミエ・クリュにはガラス瓶熟成、アンフォラ熟成、金の樽熟成のワインが使われていますのでお試しください。



クラマン、メニル・シュール・オジェ、シュエイ

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、更にシュエ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きます。ティラーージュ後、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。



《予約受付開始》

予約締切: 5月11日

出荷開始: 5月16日 最終出荷: 5月23日

【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」

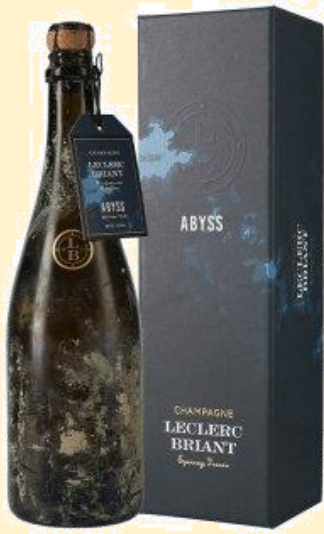
・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします!

FACEBOOK & INSTAGRAM

Abyss 2017



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。もう一つ、奇オエルヴェ・ジェ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。

海底熟成！

Abyss 2017

アビス

Ch, PN, Me

12ヶ月間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、ヴィスイユ、アヴネ・ヴァル・ドールの3つのブルミエ・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: **36,000** 円

入港数: **180** 本

本

エルヴェの最高傑作！

Grand Blanc 2015

グラン・ブラン

100%Chardonnay

友人、ダヴィッド・レグラパール、オー・ギュスタンの紹介でメニル・シュール・オジェ、シュイイの畑を購入。元々所有しているクラマンを加え、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。古バリック発酵。すぐに2次発酵せず、約半年間長く樽熟成し、ティラージュ。9ヶ月間シュール・リー。酸化防止剤無添加、ドサーージュもなし。

コート・デ・ブラン・グランクリュ

参考上代: **34,000** 円

入港数: **120** 本

本

活性化した石灰のピュアさ

Le Clos des Trois Clochers 2016

レ・クロ・デ・トロワ・クロシェール

100%Chardonnay

ブルミエ・クリュ、ヴィレール・アルランにある0.4haの畑のシャルドネのみを使用したブラン・ド・ブラン。この畑は活性化した石灰岩が多く、ワインは強固でソリッドな味わい。葡萄の情報量が多く、熟度も高い。味わいがリッチなので3年目のバリックを使って醗酵。9ヶ月間と長めのバリック熟成。2017年6月ティラージュ。2022年2月デゴルジュマン。

単一畑ヴィレール・アルラン村

参考上代: **27,000** 円

入港数: **120** 本

本

ドン・ペリ・ロゼの村オーヴィレの強さ

Les Basses Prieres 2015

レ・バス・プリエール

100%Pinot Noir

100%オーヴィレ村のピノ・ノワール。この村を高く評価しているエルヴェ。野性酵母のみでバリックで発酵。その後、2次発酵前の熟成期間を長く取ってワインとして完成させる。翌年の葡萄の開花が済んだ6月まで熟成させてからティラージュ。ピオディナミで新梢を切らずに自由に成長した葡萄樹は活き活きとしていてフレッシュさと凝縮度で調和している。ドサーージュ2g/L。

単一畑オーヴィレ村

参考上代: **25,000** 円

入港数: **120** 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