

Leclerc Briant

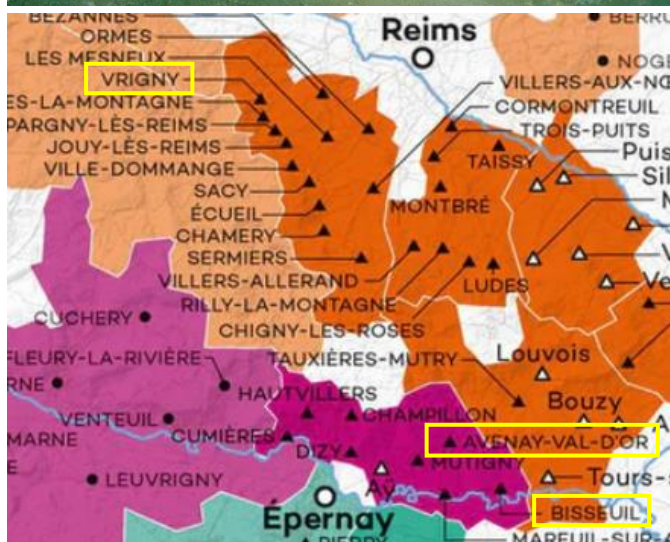
ルクレール・ブリアン/シャンパーニュ



アビス再入港60本！

海底熟成×海の土壌！

ヴァーヴ・クリコやエドシック・モノポール。長い時を経て海底から引き揚げられたシャンパーニュがその美味しさを保った状態で発見されたことで、様々な造り手が海底熟成プロジェクトに取り組み始めました。多くのメゾンでは既存のキュヴェをそのまま海底に沈めて熟成させる中、エルヴェ・ジェスタンは更に一歩踏み込み、アビスのための特別なアッサンブラージュを造り出しました。熟成を行うスティフ湾の海底条件に適合するためにシャンパーニュでも白亜質石灰岩が強い畑を厳選。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です。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。他のメゾンにはないアプローチでしたが、それはエルヴェにとつては至極自然なことでした。



最も優れた熟成環境とは？

理論的には温度が15度以下で安定しており、十分な湿度があること。過度な振動や日照が無いこと。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であること。造り手の地下セラーはこれら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ました。しかし、このアビスの熟成を行う海中60mでは、ボトルの内から外に向かうガス圧と、ボトルの外から内にかかる海の水压が均衡。唯一不可能とされていた問題さえも、クリアされるのです。まさにシャンパーニュにとっては理想的であり、ストレスフリーな状態。シャンパーニュの泡は二酸化炭素ですので、減ればワインは酸化傾向に傾きます。発泡を失わず、より良い状態を実現できるのが、海底の環境なのです。

◀すべてブルミエ・クリュの畑から

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ、モンターニュ・ド・ランスの中でも特に、昔海底だった岩盤が隆起し、純粋な石灰岩のみで構成される土壌の区画を厳選している。

< 予約受付開始 >

予約締切: 10/14(火) 出荷開始: 10/17(金) 納品期日: 10/31(金)



Abyss 2017

アビス

参考上代: 36,000 円

入港数: 60 本

本

33%シャルドネ(ビスイユ), 34%ピノ・ノワール(アヴェネ・ヴァル・ドール), 33%ムニエ(ヴリニィ)

ブルミエ・クリュの葡萄のみを使用し、野生酵母でゆっくりと発酵。醸造の容器は様々。デゴルジュマンは2021年7月。同年9月から10ヶ月間、ブルターニュの海底に沈めて熟成。温度変化が1年を通してゆっくりで、水压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る。

※海底熟成中に付着した貝殻や砂が付着した状態で出荷。ミュズレも錆びていますのでご注意下さい。

【ご注文は】

受注専用メール: t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから

登録は簡単! 1分で完了!

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ!



SNSもフォローお願いします!

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック