

# Drappier

ドラピエ/シャンパーニュ



**優良年のみ！**

**グラン・サンドレ 2015 新入港**

**大火により生まれた“灰の畑”**

1836年、シャンパーニュ地方ウルヴィル村を襲った大火災により、一面が灰に覆われた特別な区画。それが「グラン・サンドレ」の名の由来です。火災によって害虫や病原菌が焼き尽くされ、その後数十年にわたり健全なブドウ栽培環境が保たれたと伝えられています。土壌はジュラ紀のキンメリジャン層を主体とし、かつて海底だった名残である石灰質や化石由来の豊かなミネラルを含有。本来「灰の畑」を意味する cendree が語源ですが、登記簿転記時の誤記により“Sendree”と記載され、現在の名称となりました。

**シャルドネ比率高め**

グラン・サンドレは長期熟成を前提に設計されており、シャルドネ比率を高めることで熟成に耐えうる構造となっています。熟成には木目の非常に細かいトロンセ産オークのフールドを使用し、繊細でエレガントな仕上げを実現。ドザージュはマルティニーク産ショ糖をリムザン産の樽で15年熟成させて作った特製リキュールをわずかに加え、バランスを整えながらテロワールの純粋な表現を引き出しています。また、18世紀にウルヴィルのセラーで発見された歴史的ボトルを再現した、首の長い美しいデザインを採用。紫外線を通さない濃い色のボトルは、熟成向けに設計されています。ルミュアージュは現在も手作業で行われています。優れたヴィンテージにのみ生産されるため、10年で3回ほどしかリリースされない、非常に希少性の高いキュヴェ。

**【国際評価】**

- ・フランス大統領官邸 エリゼ宮(2002年～継続採用)
- ・エッフェル塔内レストラン「ル・ジュール・ヴェルヌ」採用
- ・JAL 国際線ファーストクラス(2023年)採用

**Grande Sendree 2015** 新入港

参考上代：26,800円 入港数：240本

グラン・サンドレ

【品種】55%Pinot Noir, 45%Chardonnay 【ドザージュ】4.2g/L

2015年は温暖で日照に恵まれ、降雨量の少ない年。ブドウは理想的な成熟を遂げ、長期熟成のポテンシャルを備えた優れたヴィンテージとなりました。低圧で搾った一番搾り果汁のみを使用し、マロラクティック発酵後、無濾過で仕上げています。ワインの100%を樽熟成し、9年間の瓶内熟成を経てリリース。15年間木樽熟成したリキュールを使用。

**Grande Sendree "Rose" 2018**

参考上代：27,500円 在庫数：450本

グラン・サンドレ・ロゼ

【品種】70%Pinot Noir, 30%Chardonnay 【ドザージュ】4.0g/L

2018年は冷涼で雨の多い春の後、暖かく日照に恵まれた夏が続いた年。これにより、豊かなアロマと凝縮感を備えた果実が収穫されました。ワインは3日間のマセラシオンによるセニエ方式で醸造。低圧で搾った一番搾り果汁のみを用い、マロラクティック発酵後、無濾過で仕上げています。ワインの90%を大樽で熟成し、6年間の瓶内熟成を経てリリース。

**【ご注文は】**

受注専用メール：[t-order@terravert.co.jp](mailto: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