

# Leclerc Briant

## ルクレール・ブリアン「限定キュヴェ」予約受付開始

Les Basses Prieres 2014

レ・バス・プリエール  
100%ピノ・ノワール

オーヴィレ村(ブルミエ・クリュ)の葡萄を使用。素晴らしい年 2014 年の収穫。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。2018 年 8 月にデゴルジュマン。ドサージュは天然のサトウキビの蔗糖を使って 2g/L。生産量 1,300 本。

### ※エルヴェ・ジェスタンのコメント

2014 年はレ・バス・プリエール畠の個性が最大化されたような年だった。ビ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。エネルギーのある葡萄は表現力、世界観を持っているので、それを失わないように丁寧に全ての作業を行った。このワインには非常に満足している。まさにオーヴィレ村の大きなワインだ。

Le Clos des Trois Clochers 2014

ル・クロ・デ・トロワ・クロシェール  
100%シャルドネ

モンターニュ・ド・ランスのブルミエ・クリュ「ヴィレール・アルラン」のシャルドネ 100%。僅か 0.3ha の畠から 2 樽だけ造られた。素晴らしい年 2014 年の収穫。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。2018 年 8 月にデゴルジュマン。生産量 1,600 本。

### ※エルヴェ・ジェスタンのコメント

この畠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になる。太陽の大きさと地中のミネラルがバランスしている。葡萄自体がエネルギーに溢れているので、ワインはまるで生きているかのようだ。こういうワインにはなかなか出会えない。

La Croisette 2015

ラ・クロワゼット  
100%シャルドネ

エペルネの醸造所裏にある畠で 1960 年から一切農薬が使われていない。0.6ha。粘土が強く、力強い畠なので葡萄自体も活力に溢れ、力強く凝縮している。その為、収穫量は非常に少ない。野性酵母のみで 2~3 年使ったバリックで発酵。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。2019 年 6 月にデゴルジュマン。ノン・ドサージュ。生産量 1,900 本。

Blanc de Meuniers NV

プラン・ド・ムニエ  
100%ムニエ

シャムリー村にあるこの区画は表土が薄く、古い年代の石灰岩盤の上に位置しているのでミネラル感が非常に強く太い。2015 年ベースで少量のリザーヴワインを使用。野性酵母のみで 2~3 年使ったバリックで発酵。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。2019 年 6 月にデゴルジュマン。ノン・ドサージュ。

### ※エルヴェ・ジェスタンのコメント

ムニエの偉大を感じてもらえるワインだと思っている。ムニエの繊細さだけでなく、たくましさ、大きさを感じられる。醸造段階で充分に酸素と触れ合っている。そして葡萄自体が高いポテンシャルを持っているので酸化に強く、酸素と触れ合いながら表情を変えていく。

Abyss 2014

アビス

2017 年 6 月~2018 年 6 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、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畠を選択。海の影響を受けた葡萄を海で熟成させているのです。

Cuvee Divine NV

キュヴェ・ディヴィン

50%ムニエ, 30%ピノ・ノワール, 20%シャルドネ

2008 年のワインをベースに実験的にソレラで熟成させたワイン。2004, 2005, 2006, 2007 がソレラでステンレストンク内熟成された。2018 年の 9 月にエルヴェによってデゴルジュマンされ、3g/L のドサージュをして瓶熟成 10 ヶ月を経て出荷。熟成期間は長いが非常にフレッシュ。力強さと上品さが同居する。

ご注文頂いた方を優先で 10/16, 17, 18 エルヴェ・ジェスタン来日セミナーにご招待

御注文はテラヴェールまで FAX:03-3584-2681

貴社名

担当者様

様

電話番号

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

9/20  
出荷開始

本

9/20  
出荷開始

本

10/20  
出荷開始

本

10/20  
出荷開始

本

10/20  
出荷開始

本

10/20  
出荷開始

本