

Leclerc Briant

シャンパーニュ「ルクレール・ブリアン」

エルヴェ・ジュスタンが、ほぼ全てのコンサルタントを辞め、自らがオーナーの1人となって始めた「ルクレール・ブリアン」。エルヴェのシャンパーニュ造りの集大成とも言える、新たな挑戦です。エルヴェが辿り着いた理想のシャンパーニュとは？エネルギーに溢れているが、表面的なインパクトではない、静かなエネルギーを持ったワインです。飲み手をリラックスさせながら、エネルギーを与えてくれるようです。

エルヴェ・ジュスタンの実験場

既にフランス国内では入手困難になってしまったシャンパーニュ「ルクレール・ブリアン」。1980年代から有機栽培を取り入れ、自然派シャンパーニュの元祖と評されてきましたが、後継者がおらず、売られてしまいます。所有していた畑はほとんど売られてしまいましたが、醸造家「エルヴェ・ジュスタン」と数人で買い戻し、再スタートを切りました。

醸造所はエルヴェ・ジュスタンの設計でステンレスタンクには全てアースが設置され、電気を溜めないよう徹底。アンフォラ、ウッフ、ウッフ型アンフォラ、内側を金でコーティングしたバリックと様々な設備が揃います。まさに、エルヴェ・ジュスタンの実験場です。一部のリザーヴワインはエルヴェによる醸造ではないので少しぼやけた印象でしたが、今回入港するワインは全てエルヴェによる醸造。エルヴェ・ジュスタンの集大成なのです。



実験用キュヴェ「毎年変わる個性」

Brut Reserve N.V 参考上代:7,800円

ブリュット・レゼルヴ

40%P.M, 40%P.N, 20%Ch 入港数:1,200本

Hautvillers, Cramant, Montgueux, Avenay

2014年主体。20%バリック発酵・熟成。ドサーージュ 4g。

リザーヴワインはごく少量のみ。80%ステンレス、20%木樽で熟成。ピュアな果実としっかりとした凝縮感はエルヴェ・ジュスタンらしい味わいの構成と言える。太陽と調和するサトウキビの蔗糖を使ってドサーージュ。エルヴェの実験台とも言えるキュヴェで毎年、そのスタイルを変える。

 本

エルヴェの1番のお気に入り

Brut 1er Cru N.V 参考上代:8,800円

ブリュット・ブルミエ・クリュ

70%P.N, 15%P.M, 15%Ch 入港数:600本

Verzenay, Bisseuil

2013年主体。20%バリック発酵・熟成。ドサーージュ 2.5g。

リザーヴワインはごく少量のみ。ステンレス、木樽、アンフォラ、金で内側をコーティングしたステンレス樽で熟成したものをアッサンブラージュ。エルヴェ自身が最もお気に入りのキュヴェ。色々な畑のアッサンブラージュなので低価格でも深み、旨み、広がり、綺麗さ、飲み心地、全てを手に入れられる。

 本

Rubis de Noirs 2009 参考上代:11,000円

ルビ・ド・ノワール

100%Pinot Noir 入港数:300本

Hautvillers, Cumieres, Epernay

古樹のみ。2日マセラシオンした特別キュヴェ。ドサーージュ 4g。オーヴァレのピノ・ノワールが骨格を与える。

 本

Brut Rose N.V 参考上代:8,400円

ブリュット・ロゼ

95%Ch, 5%P.Noir 入港数:480本

Ch:Montgueux, Chouilly PN:Les Riceys

2014年主体。20%バリック発酵・熟成。ドサーージュ 4g。5%アッサンブラージュされるピノ・ノワールは「リセ」。

 本

La Croisette N.V 参考上代:19,800円

ラ・クロワゼット

100%Chardonnay 入港数:60本

Epernay

0.6haの単一畑の葡萄のみ。樽発酵・熟成。ノン・ドサーージュ。60年代から一切農薬が使われていない畑。

 本

Extra Brut Millesime 2010 参考上代:9,200円

エクストラ・ブリュット・ミレジメ

40%P.N, 40%Ch, 20%P.M 入港数:480本

Hautvillers, Cumieres, Verneuil

ミレジメは毎年造っている。ドサーージュ 4g。キュミエールは痩せた土壌でミネラル感を与えてくれる。100%樽発酵、樽熟成。

 本

Pure Cramant 2012 参考上代:26,800円

ピュール・クラマン

100%Chardonnay 入港数:60本

Cramant

樽発酵・熟成。ノン・ドサーージュ。酸化防止剤無添加。醸造初期段階から酸素とコンタクトすることで酸素と共存できている。

 本

- ・9月21日より出荷開始となります。
- ・入港数が少ないので割当制とさせていただきます。
- ・数量調整の上、確定数をお知らせ致します。

御注文はテラヴェールまで FAX:03-3584-2681

貴店名

担当者様

様

電話番号

帳合酒販店

納品日

月

日



テラヴェールの最新情報はFacebook

造り手の”今”をお届けします



ソムリエ/酒販店様専用ホームページ

限定品/新入港/限定試飲会はHPから!!!