

# 9月フランス新入港①

## 「カトリーヌ・エ・ピエール・ブルトン」2015年は太陽の年

遅霜害、雹害と難しい年が続いたロワール。2015年は久し振りに閉じていない、開いている状態に日本に届きました。特に「アヴィドヴァンフォール」はミネラルや酸と言うよりも太陽を感じさせるびちびちした果実が、久し振りに味わえます。これこそが「ブルトン」のカベルネ・フランです！そして、品切れでご迷惑をお掛けしていた「エポール・ジュテ」のヴーヴレ、ヴーヴレ・ブリュットも入港。ポスターもありますのでお気軽にお問い合わせ下さい。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1759	"Epaule Jete" Vouvray Brut エポール・ジュテ・ヴーヴレイ・ブリュット	[2015]	泡	750	3,400		1,200本	本
A1577	"Epaule Jete" Vouvray Sec エポール・ジュテ・ヴーヴレイ・セック	2016	白	750	3,200		1,200本	本
A1578	Bourgueil "Avis de Vin Fort" ブルグイユ・アヴィド・ヴァン・フォール	2017	赤	750	2,900		600本	本
A2057	Bourgueil "Nuit d'Ivesse" Sans Soufr ブルグイユ・ヌイ・ディヴレス・サンスフル	2016	赤	750	4,000	酸化防止剤無添加	360本	本
A2058	Bourgueil "Clos Senechal" ブルグイユ・クロ・セネシャル	2015	赤	750	5,200		240本	本

## 「アルフォンス・メロ」最も痩せたシレックス区画「マノワール」

『全てのワインが完璧で熟成に優れたグランヴァン。ストレートに心が揺さぶられるワイン』/BetD誌。『ワインの精度の高さは殆どマニアの領域』/RVF誌、とDRCと同等の評価を得ているサンセール最高の造り手が「アルフォンス・メロ」。彼等の最も重要な区画が「マノワール」。サンセール村の上部に位置する1.6haの区画で典型的なシレックス土壌。二酸化ケイ素を主成分に鉄、マグネシウム等のミネラル分が豊富で土壌の栄養分は少なく痩せている。「マノワール 2017」が入港。構成力、輪郭、深み、何をとっても最高レベルです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
69CC9	Les Penitents "Chardonnay" レ・ペニタン・シャルドネ	2014	白	750	2,800		OK	本
A2059	Les Penitents "Pinot Noir" レ・ペニタン・ピノ・ノワール	2015	赤	750	3,600		600本	本
A2060	Sancerre Blanc "Le Manoir" サンセール・ブラン・ル・マノワール	2017	白	750	4,200	シレックス	600本	本
A2061	Sancerre Blanc "Les Hersees" サンセール・ブラン・レゼルス	2016	白	750	5,200	シレックス	240本	本
A0800	Sancerre Blanc "Le Paradis" サンセール・ブラン・ル・パラディ	2013	白	750	5,800	粘土石灰	240本	本
A0653	Sancerre Rose "Les Hersees" サンセール・ロゼ・レゼルス	2016	ロゼ	750	3,200	シレックス	600本	本

## 「バラジウ・デ・ヴォシェール」7品種混植混醸/酸化防止剤無添加

タヴェルはつまらないワインが多い…。でも「ラングロール」と「バラジウ・デ・ヴォシェール」は別です！アルジェリアのベルベル族出身のナディアが造るこのワイン、色んな意味で常識を覆します。畑は7種の葡萄品種が混植。列ごとに品種が植え分けられている訳ではなく、色々な品種がばらばらに植えられているのです。一気に収穫して、足で踏んで野性酵母で発酵。酸化防止剤さえも使わずにポトリング。発酵は自然発酵なので2ヶ月～3ヶ月も続きます。野性味溢れるナディアのワイン、何故か落ち着く味わいです。

### ■セツ・シラブ・ロゼ

グルナッシュ、サンソー、クレレット・ブランシュ、クレレット・ロゼ、ムールヴェードル、シラー、カリニャンの混植混醸。全ての品種を同時に収穫し6度まで冷却。バスケットプレスで酸化させながら圧搾。低い温度からステンレスタンクで発酵。野生酵母のみ。2ヶ月続く発酵。熟成もステンレスタンクのみで4ヶ月。ノン・フィルター。

### ■ミルペルテュイ・ルージュ

50%グルナッシュ、25%シラー、25%サンソー。2ヶ所の畑のアッサンブラージュで1つはリラックの北向き斜面でガレの多い畑。もう1つはタヴェルの南向き斜面で収量15hl/haという畑。全房でセミ・カルボニックマセラシオンで3週間。その後、圧搾し22ヶ月熟成。

### ■ダン・ドリオン・ルージュ

シラー、ムールヴェードル、カリニャン、サンソーに25%グルナッシュ・ブランとクレレットの白品種をアッサンブラージュ。全房でセミ・カルボニックマセラシオンで3週間。その後、圧搾し12ヶ月熟成。ノン・フィルター。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1245	Sept Syllabes Rose セツ・シラブ・ロゼ	2015	ロゼ	750	2,800	酸化防止剤無添加	480本	本
A1244	Millepertuis Rouge ミルペルテュイ・ルージュ	2012	赤	750	3,600	酸化防止剤無添加	48本	本
A1985	Dent de Lion Rouge ダン・ドリオン・ルージュ	2013	赤	750	3,900	酸化防止剤無添加	600本	本

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	帳合酒飯店	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!!!

# 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。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・プルミエ・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!!!