

1月フランス新入港

「ゴッセ」エクストラ・ブリュット再入港！お待たせしました！



昨年の10月から販売を開始したエクストラ・ブリュット。お陰様で、3週間で完売してしまい、ご迷惑をお掛けしました。ようやく第2便が入港。しかし、現地の生産、熟成が間に合っておらず、しばらくは品薄状態が続きそうです。さて、このエクストラ・ブリュット。メゾン・シャンパーニュのベース・キュヴェとしては異例のドサージュ5g/L。一般的なメゾンのベース・キュヴェは12~16g/Lと言われますので、かなり辛口。ドサージュはワインに厚みを与える効果もありますので、果実自体がしっかりしていないと少ないドサージュというのは難しいのです。このキュヴェはキュミエール、キュイ、アヴネ、トジエール、ヴァレ・マルムリー、トレパイクといったブルミエ・クリュを中心にアッサンブラージュしているから低いドサージュでも全く痩せた印象はありません。まだお試しいてない方は、ぜひお試しください。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2195	Extra Brut エクストラ・ブリュット	N.V	泡	750	7,500	新キュヴェ	OK	本
697C2	Grande Reserve Brut グランド・レゼルヴ・ブリュット	N.V	泡	750	7,800		OK	本
690D1	Grande Reserve Brut <<1500ml>> グランド・レゼルヴ・ブリュット・マグナム	N.V	泡	1500	18,000		120本	本
A2108	Grand Blanc de Blancs Brut [GIFT BOX] Clear bottle グラン・ブラン・ド・ブラン・ブリュット	N.V	泡	750	11,000		OK	本
698V3	Grand Millesime Brut グラン・ミレジム・ブリュット	2006	泡	750	9,800	06が飲み頃です！	OK	本
A0843	Celebris Extra Brut [GIFT BOX] セレブリス・エクストラ・ブリュット	2004	泡	750	24,000	04が最終入港！	480本	本
699Z4	Celebris Extra Brut Rose [GIFT BOX] セレブリス・エクストラ・ブリュット・ロゼ	2007	泡ロゼ	750	28,000		120本	本
A0878	Grand Blanc de Noirs Extra Brut グラン・ブラン・ド・ノワール・エクストラ・ブリュット	N.V	泡	750	13,000	アイ村のピノ	120本	本

「マルク・クライデンヴァイス」ニームで造る自由なワイン

アルザスでマルク・クライデンヴァイスを1代でトップ・ドメーヌに育て上げたマルク。彼が老後をゆっくり過ごす為に選んだのが「コスティエール・ド・ニーム」でした。曇りがちなアルザスではなく、暖かく明るいニームで奥さんとの第2の人生を楽しむはずでした…。でも、やっぱりワイン造り始めちゃうんですね。樹齢80年のカリニヤンの畑を買い取り、隣にはリースリング、ゲビュルトラミネール、シルヴァネール、ピノ・グリといったアルザス品種を植樹。ルールンの厳しいアルザスではできない自由なワイン造りで楽しんでます。実際のワイン造りは次男と奥様が担当。なんと奥様は、ほぼ1人で全ての畑の管理をしています！ピオディナミの自家菜園も！

"Or Ange" Blanc 2015

ニームで昔造られていたという赤品種も混ぜた長期マセラシオン白ワインをマルク・クライデンヴァイスらしくアルザス品種とニームの品種のアッサンブラージュでアレンジしたもの。マセラシオンは5~10日で重過ぎないように一部はモストのみを使用。発酵はステンレスで熟成は12ヶ月古樽。

"KA" Rouge 2015

醸造所の目の前に広がる樹齢100年以上のカリニヤンが植えられた畑の葡萄のみ。このカリニヤンにマルクが惚れ込んで移住が決定した。ピオディナミで管理されている。発酵から500lの古いトノーで行い、マセラシオンは7日程度で短め。24ヶ月間熟成。

Costieres de Nimes "Perrieres" Rouge 2015

樹齢80年のカリニヤンを中心に一部混植されているグルナッシュ、シラー、ムールヴェードルのアッサンブラージュで最もニームらしいワイン。収量を通常の半分以下に抑えているので高樹齢のカリニヤンのコンフィチュールのような味わいが楽しめる。ステンレスタンクで発酵。マロラクティックからアルザス産の大型フードルで12ヶ月熟成。

"Ansata" Rouge 2014

100%シラー。還元傾向で重過ぎる事が問題になるシラーだがニームではサン・ジョセフのようなストレートな味わいで重過ぎないのが特徴。発酵はステンレスタンクで野性酵母のみ。熟成はフードルと一部古バリックで12ヶ月間。その後、アッサンブラージュしてボトリング。新樽は一切使用しない。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2543	Costiere de Nimes "Grimaudes" Rouge コスティエール・ド・ニーム・グリモウド・ルージュ	2017	赤	750	2,600	グルナッシュ、カリニヤン、サンソー	600本	本
A2544	Costieres de Nimes "Perrieres" Rouge コスティエール・ド・ニーム・ペリエール・ルージュ	2015	赤	750	2,800	樹齢80カリニヤン	600本	本
A2545	"Ansata" Rouge アンサタ・ルージュ	2014	赤	750	3,500	シラー	600本	本
A2547	"KA" Rouge カルージュ	2015	赤	750	5,800	樹齢100年カリニヤン	600本	本
A2546	"Or Ange" Blanc オランジュ・ブラン	2017	白	750	3,900	マセラシオン・アルザス品種	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