

3月フランス新入港②

「ガングロフ」コート・ロティで最も重要な造り手※4/4 出荷開始予定

今年も僅かながら分けてもらえました「ガングロフ」。ですが、2016年は生産量が少なく各ワインとも48〜60本という数量…。来年以降も雹害や結実不良の影響で生産量が少ないのです。しばらくはなかなか飲めないワインになってしまいそうです。

■Cote Rotie "Barbarine" 2016

南部「コート・プロンド」にあるテュバン、モラール、コンパールの畑のアッサンブラージュ。花崗岩が強い。茎まで完全に熟せない若い樹が多いので、70〜100%除梗する。ステンレスタンクで発酵後、バリック(2〜5年使用樽)に入れて22ヶ月間熟成。10%程度新樽を使用する。

■Cote Rotie "Sereine Noire" 2016

南部「コート・プロンド」にあるモラール(1936、1950年植樹)と北部「コート・ブリュヌ」のロジエル(1980年植樹)のアッサンブラージュ。年により比率は変わる。古い樹なので50〜70%は除梗せずに全房で発酵。60%新樽で23ヶ月熟成。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2966	Cote Rotie "Barbarine" コート・ロティ・バルバリン	2016	赤	750	16,800	予約受注後割当て	60本	本
A2967	Cote Rotie "Sereine Noire" コート・ロティ・セレイヌ・ノワール	2016	赤	750	25,000	予約受注後割当て	48本	本
A2965	Condrieu コンドリュウ	2017	白	750	18,000	予約受注後割当て	48本	本
A2968	Saint Joseph Rouge サン・ジョセフ・ルージュ	2016	赤	750	12,000	予約受注後割当て	36本	本

「A.R.ルノーブル」熟成シャンパーニュでしかない旨み!

ここ数年で一気に品質を上げている「A.R.ルノーブル」。畑での自然農法により、葡萄自体の表現力が増した事で色々な事に挑戦できるようになったのだそう。中でも彼等の最も大きな変化はリザーブワインの一部をマグナムボトル(コルク栓)で熟成させている事。この時点ではSO2も入れません。少しだけ蔗糖を加えることで発酵が進み、その際に発生した二酸化炭素が酸化からワインを守るのです。進化する「ルノーブル」から蔵出し熟成シャンパーニュが入港。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1095	Blanc de Blancs Grand Cru "Chouilly" Millesime ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ・シュイイ・ミレジメ	1988	泡	750	39,000	2018年デゴルジュマン	60本	本
A1097	Blanc de Blancs Grand Cru "Chouilly" Millesime ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ・シュイイ・ミレジメ	2002	泡	750	28,000	2018年デゴルジュマン	24本	本
694T8	Blanc de Blancs Grand Cru "Chouilly" Millesime ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ・シュイイ・ミレジメ	2008	泡	750	12,000	2018年デゴルジュマン	18本	本
695T1	Blanc de Blancs Grand Cru "Chouilly" Gentilhomme ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ・シュイイ・ジャンティ・オム	2009	泡	750	16,800	Wine Spectator 93p	120本	本
695T2	Blanc de Blancs Grand Cru "Chouilly" Les Aventures ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ・シュイイ・レザヴァンチュール	[02,06]	泡	750	22,000	Wine Spectator 92p	60本	本

「ギュファン・オ・シュッド」奇才ジャンマリー・ギュファンが始めた南仏ドメーヌ

エネルギーに満ちたジャンマリー・ギュファンと会うと圧倒されて疲れます、毎回。勢いよく情熱的にワインを語るジャンマリーは自分自身も疲れるみたいで食事の後半はおとなしくなります。そんなジャンマリーが南仏に奥様とゆっくり過ごす為買ったドメーヌが「ギュファン・オ・シュッド」です。マコンのドメーヌ「ギュファン・エナン」同様100%自社畑、醸造も全てジャンマリー本人が行うドメーヌワインなのです。そのトップ・キュヴェが入港。トップ・キュヴェといっても全然安いんです!

■"Tinus" Blanc 2016

ティヌスはジャン・マリーのお爺さんの名前。南仏トゥーレットの自社畑のシャルドネのみを使用する。南仏のトップ・キュヴェ。最も樹齢の高い区画(収量が低い)のファーストプレスのみを使用。一部選摘みの葡萄をアッサンブラージュしてバランスをとっている。

■"Tinus" Rouge 2016

ティヌスはジャン・マリーのお爺さんの名前。南仏トゥーレットの自社畑の葡萄のみを使用する。南仏のトップ・キュヴェ。40%シラー、40%カベルネ・ソーヴィニオン、20%グルナッシュのセバージュでスペインのような荒々しいワインを目指した。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1731	"Tinus" Blanc ティヌス・ブラン	2016	白	750	3,600		480本	本
A1732	"Tinus" Rouge ティヌス・ルーージュ	2016	赤	750	3,600		480本	本
A1967	Vaucluse Blanc "Chardonnay" ヴォークリューズ・ブラン・シャルドネ(SC)	2017	白	750	1,900		600本	本
A1968	Vaucluse Blanc "Vignier" ヴォークリューズ・ブラン・ヴィオニエ(SC)	2017	白	750	1,900		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!!!

GOSSET

「グラン・ブラン・ド・ムニエ」480本のみ限定入港

Grand Blanc de Meunier N.V

参考上代: 18,000 円

グラン・ブラン・ド・ムニエ



何故ピノ・ムニエなのか？

ピノ・ムニエは本当の個性を理解されていないと考えている醸造責任者オディロン氏。シャンパーニュにフレッシュさや柔らかさを与える役割と考えられているピノ・ムニエの熟成ポテンシャルの高さを証明する為に、ピノ・ムニエの優良年である2007年をノンマロラクティックで発酵、そのまま実験的にステンレスタンク内で2017年まで熟成させて熟成経過を観察してきた。2017年の時点で還元状態を抜け、本来の味わいを表現できるベストのタイミングと判断し、2017年の8月にデゴルジュマンされ、12ヶ月更に熟成されて出荷となりました。生産本数は3,000本。日本への割当は480本。

シャルドネの澱を使って熟成

ピノ・ムニエの特徴的なミネラル感と塩っ気を失わないように、アルコール発酵後、一気に温度を下げてマロラクティックを防いでいる。これこそがピノ・ムニエの繊細で垂直性のある味わいと揮発的な葡萄由来の香を失わない最も重要なポイント。その後、アヴィズとクラマンのシャルドネの澱をピノ・ムニエに加えて、より還元的な環境を作ると同時に、ピノ・ムニエの個性をマスクすることなく、ワインに骨格と重厚さを与えている。澱と共に9年間熟成していることで2次的、3次的な香や味わいが出てきている。エクストラ・ブリュットに仕上げ、フレッシュさとシャンパーニュと言うよりワインのような複雑さを得ている。過去にこんなにも複雑なピノ・ムニエのシャンパーニュがあったらどうか？

ブルミエ・クリュの畑

使われる葡萄はオディロン氏が厳選した色々なブルミエ・クリュ畑のピノ・ムニエ。キュミエール、ピエリー、オーヴィレといった最良の畑の葡萄のみで、違った個性を持ったピノ・ムニエを畑ごとに発酵、熟成してアッサンブラージュしている。これによってワインはより複雑味を得ている。ドサーージュは3g/L。この年だけの特別キュヴェで今後の生産予定はない。



醸造責任者オディロン・ド・ヴァレーヌ氏のコメント

ピノ・ムニエは無限の可能性を持っているが非常に繊細で取扱いが難しい品種。大切なのはその個性を素直にワインで表現できるようにすること。ゴッセの伝統であるノンマロラクティックの技術がそれを可能にしてくれた。ノンマロラクティックによってムニエ特有の揮発的な香がワインにしっかりと残っている。マロラクティックや高温での発酵、樽の影響で果実由来の揮発的香はすぐに消えてしまう。

そして塩っ気のようにも感じるミネラル感。これを最大化するのにもノンマロラクティックが一役かっている。真っ直ぐなミネラルが背骨となってこのワインの余韻は非常に長く、いつまでも消えない。

最も重要なのはアヴィズとクラマンの上質なシャルドネの澱だけを加えること。ピノ・ムニエの繊細さ、個性をマスクしてしまうシャルドネを加えずに、その澱だけを加えることで適度な骨格と厚みをワインに与えている。また、澱は酸素を吸着して、より還元的な状態を作り出すのでピノ・ムニエの重要な個性であるフレッシュさを9年間経った今でも感じさせてくれる。

ミラベル、プラム、アプリコットのような熟した果実の圧倒的な香。重厚で大きなワインでありながらミネラル感がワインを立体的で生き活きた味わいにしていて躍動感に溢れている。これがピノ・ムニエだ。

Grand Blanc de Meunier N.V

グラン・ブラン・ド・ムニエ

100%ピノ・ムニエ

ブルミエ・クリュ、キュミエール、ピエリー、オーヴィレ主体

ベースヴィンテージ 2007年

デゴルジュマン 2017年8月

参考上代: 18,000 円

限定480本
3/20出荷
開始予定

ご注文数

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!!!

3月フランス新入港①

「ルクレール・ブリアン」海底熟成アビス96本のみ！※3/11 出荷

エルヴェ・ジェスタンの実験場「ルクレール・ブリアン」。エルヴェの考えは細部まで至ります。ステンレスタンクにはアースが取り付けられ、アンフォラ、木樽、セメントタンク、金の樽…。移し変え時は一部のワインを先に移し変え先の素材を経験させてから移し変えを行うなど、通常のワイン造りの常識ではなく、エルヴェの考える「良心」でワインを造るのです。

Abyss 2013

そんな中、今回入港してきた「アビス」に関してはブルターニュの海底に 2014 年の 6 月から 2017 年の 1 月まで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畑を選択。海の影響を受けた葡萄を海で熟成させているのです。96 本のみ。

Les Basses Prieres 2014

100%オーヴィレ村のピノ・ノワール。この村を高く評価しているエルヴェ。モンターニュ・ド・ランスとコート・デ・ブラン、そしてヴァレ・ド・ラ・マルヌの土壌が混ざり合う複雑性が、力強いピノ・ノワールではなく、繊細さを持ったピノ・ノワールに仕上がります。発酵は古バリック 3 つで行われ、100%マロラクティック。そのまま熟成。1900 本のみ造られたものです。ドサージュは 2g/L。96 本のみ。

Le Clos des Trois Clochers 2014

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 の畑から 2 樽だけ造られた。発酵は古バリック 3 つで行われ、100%マロラクティック。そのまま熟成。この畑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。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。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1451	Brut Reserve ブリュット・レゼルヴ	N.V	泡	750	7,800	出荷開始	1,200 本	本
A1453	Extra Brut 1er Cru エクストラ・ブリュット・ブルミエ・クリュ	N.V	泡	750	8,800	出荷開始	600 本	本
A1454	Extra Brut Millesime エクストラ・ブリュット・ミレジメ	2010	泡	750	9,200	出荷開始	180 本	本
A1452	Brut Rose ブリュット・ロゼ	N.V	泡ロゼ	750	8,400	出荷開始	240 本	本
A2917	Le Clos des Trois Clochers ル・クロ・デ・トロワ・クロシェール	2014	泡	750	26,000	3/11 出荷予定	96 本	本
A2918	Les Basses Prieres レ・バス・プリエール	2014	泡	750	24,000	3/11 出荷予定	96 本	本
A2916	Abyss [GIFT BOX] アビス	2013	泡	750	30,000	3/11 出荷予定	96 本	本

「フィリップ・パカレ」すでに美味しい2017年！※以下フィリップ・パカレによるコメント

ブルゴーニュはまだまだ気候変動に悩まされ続けるのだろうか。ヴィニキュロンは受け入れなくてははいけない。非常に乾燥した長い冬が終わり、4 月に入っても乾燥は続いていた。ブルゴーニュでは珍しかった春の霜にも、もはや当然のように悩まされたが、開花は少しの雨と共に理想的な環境で進んだ。6 月の何度かの雷雨が葡萄果実の生育を早め、同時に土壌に水分を与えた。この雨のお陰で窒素が葡萄果実の生育に利用されやすい状態になっていたことが良かった。

8 月に入っても乾燥していたが土壌の水分と 8 月末の雨でフェノール、香味成分の成熟は理想的に進んでくれた。9 月 4 日から収穫が始まり、17 日で終了。それほど畑で選果をする必要がないくらいに健全な果実が収穫できたのは乾燥のお陰と言える。2017 年は品質の高さを約束してくれる果実だったが、量は満足いくものではなかった。ラヴォー・サンジャックやベル・エアー等厳しい状態だった畑は、ほとんど収穫できず、ほんの僅かな生産量になってしまった。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2895	Bourgogne Aligote ブルゴーニュ・アリゴテ	2017	白	750	7,000		124 本	本
A2896	Chablis 1er Cru "Beuroy" シャブリ・ブルミエ・クリュ・ボーロワ	2017	白	750	12,000		74 本	本
A2902	Corton Charlemagne Grand Cru コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ	2017	白	750	46,000		135 本	本
A2899	Monthelie 1er Cru "Clos Gauthey" モンテリー・ブルミエ・クリュ・クロ・ゴティ	2017	白	750	12,400		99 本	本
A2897	Meursault ムルソー	2017	白	750	15,000		164 本	本
A2901	St Aubin 1er Cru "Les Murgers des Dents de Chien" サン・トウバン・ブルミエ・クリュ・ミュルジェ・デ・ダンド・シャン	2017	白	750	14,800		26 本	本
A2905	Moulin a Vent ムーラン・ナヴァン	2017	赤	750	7,600		302 本	本
A2904	Chenas シエナ	2017	赤	750	7,600		63 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	帳合酒販店	納品日 月 日