

# 12月フランス新入港②

## 「ルクレール・プリアン」S02 完全無添加ピュール・クラマン※120本

エルヴェ・ジェスタンは飲み手まで最良の状態が届けることこそが造り手の責任と断言し、酸化防止剤無添加には非常に慎重です。ワインの状態もそうですが、葡萄自体のエネルギー量が十分で、醸造過程でも最良の取扱いができて初めて可能になるのが完全酸化防止剤無添加であり、1つの理想ではあるが、それがベストだとは限らないと言います。そんなエルヴェが自信満々な文面でメールをくれました。

先日の試飲での皆さんの感触は「エルヴェの現在のラインアップで最も高いポテンシャルを感じる」という人が大多数でした。今飲むのであればベースの「プリュット・レゼルヴ」が圧倒的にエルヴェ節が効いてます。エルヴェも畑も毎年進化しているのですから当然です。しかし、葡萄のポテンシャルの高さは圧倒的に「ピュール・クラマン」です。シンプルに余計なものを削ぎ落したようなワインですので、よりそのことが鮮明に感じられるかと思えます。できれば1年、少なくとも半年は寝かせてから楽しんで下さい。2012年は歴史に残るワインだと思います。

### ■ピュール・クラマン 2012

自分達が造っているワインの中で最もエネルギーが多く、圧倒的な存在となった「ピュール・クラマン」が遂にボトリングできた。クラマンの最良の区画の高い樹齢のシャルドネのみ。クラマンの中でも最もエネルギーに溢れた区画。葡萄自体が強く、あまりに高いポテンシャルなので圧搾後、古いバリックに入れて発酵。熟成も酸素を一番供給し、地球とのつながりを持つ古バリックのみで行った。それでも酸化という方向には振れず、本来のクラマンらしさ、力強さや男性的なスタイルを完璧に表現していた。このピュアなクラマンに酸化防止剤は必要なかった。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1459	Pure Cramant ピュール・クラマン	2012	泡白	750	26,800	酸化防止剤無添加	120本	本

## 「マルク・クライデンヴァイス」新リリース！ピノ・ポワール・ブラン

ダンディーで静かなお父さんとは反対にちょっとファンキーでやんちゃな息子アントワヌ。先日の来日時も深夜に一番元気で。そんなアントワヌの主導で、ここ最近の彼等のワインは変わりました。より自然に、より高い熟度で、よりテンションの高いワインに。そんなアントワヌの新しい挑戦が「ピノ・ポワール・ブラン」。赤の「ピノ・ポワール」はピノ・ノワールですが、「ポワール」とすることで「ゴクゴク飲めちゃう」を表現しています。白はピノ・ブラン、オーセロワ、リースリング、ゲビュルツラミネール、ピノ・グリ、シルヴァナーをアッサンブラージュしたもので、赤同様に「ゴクゴク飲めちゃう」がコンセプト。

そして、お父さんの代では考えられなかったのがゲビュルツラミネールの長期マセラシオン。少し早く収穫してフレッシュさを確保しながら1か月間マセラシオンした、世に言うオレンジワイン。重く、下に張り付くようなオレンジワインが多い中、彼等のワインは垂直性を感じさせる伸びやかなオレンジワイン。この辺がマルク・クライデンヴァイスです！流石です！

### ■クロデュヴァル・デレオン 2017

マルクが1989年に開墾した畑で元々100年以上森だった場所。モーゼルと同じ青いシスト土壌で3人しか所有していない珍しい区画。森に囲まれているので冷涼で果実ではなくミネラルのワイン。リースリングとピノ・グリを混植している。日光が少ないので最も遅い収穫となる。最も垂直性が出る区画で石のようなワインを産む。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3082	Cremant d'Alsace クレマン・ダルザス	[2016]	泡白	750	3,500	ピノ・ブラン	600本	本
A3888	"Kritt" Pinot Blanc クリット・ピノ・ブラン	2018	白	750	2,900		OK	本
A3890	"Kritt" Gewurztraminer クリット・ゲヴェルツラミネール	2017	白	750	4,200		600本	本
A2919	Pinot Gris "Lerchenberg" ピノ・グリ・レルシェンベルグ	2017	白	750	3,500	シストと粘土質	240本	本
A2298	Pinot Gris Grand Cru "Moenchberg" ピノ・グリ・グラン・クリュ・メンヒルベルグ	2016	白	750	5,900	泥灰土と砂岩	240本	本
A3889	Riesling "Andlau" リースリング・アンドロー	2018	白	750	3,500		OK	本
A2296	Riesling Grand Cru "Wiebelsberg" リースリング・グラン・クリュ・ヴァイヴェルズベルグ	2016	白	750	5,900	ピンクの砂岩	96本	本
A2297	Riesling Grand Cru "Kastelberg" リースリング・グラン・クリュ・カステルベルグ	2016	白	750	8,600	黒いシスト土壌	240本	本
A3085	Fontaine Aux Enfants フォンテイヌ・オー・ザンファン	2017	白	750	4,000		360本	本
A3083	Clos du Val d'Eleon クロ・デュ・ヴァル・デレオン	2017	白	750	4,200	リースリング、ピノ・グリ混植	360本	本
A3892	Clos Rebgarten クロ・レブガルテン	2018	白	750	4,800	1ヶ月マセラシオン	600本	本
A3891	Pinot Boir Rouge ピノ・ポワール・ルージュ	2018	赤	750	3,500		1,200本	本
A4072	Pinot Boir Blanc ピノ・ポワール・ブラン	2018	白	750	3,200		1,200本	本

ご注文はMAIL:t-order@terravert.co.jp / FAX:03-3584-2681

貴店名	担当者様	電話番号	希望納品日	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

# 12月フランス新入港①

## 「ルイ・ニケーズ」オーヴィレ村のオーク樽で熟成！

シャンパーニュの若手世代は本当に面白い！それぞれの考え方でそれぞれの方向に進化していて試飲する僕等も本当に楽しいですし、驚かされることも多いんです。そんな若手の中である意味出遅れていたのがクレモン率いる「ルイ・ニケーズ」。シャンパーニュは土地代が高いため若手が新規参入することは、ほぼ不可能です。クレモンの実家はサラリーマン家庭ですので醸造学校卒業後は「グラン・クリュ・マイイ協同組合」「ジャック・セロス」で働いていました。2012年、醸造学校の同期「ロール」と結婚。彼女の実家である「ルイ・ニケーズ」に婿入りすることになります。2012年より義父と共に働き始め、2014年からは義父は引退。クレモンが醸造責任者となりました。

ですから2012年以降の「ルイ・ニケーズ」は今までの「ルイ・ニケーズ」とは全く違うワインになっています。より自然な栽培、醸造へ移行。区画毎にできるだけ細かく分けて収穫し、別々に発酵、熟成。更には、自分達の本拠地であるオーヴィレ村の椗の樹を2012年に切り、乾燥させ、2013年にその椗の樹で大樽を作り、その樽で熟成を始めます。少しスパイシーでチェリーのようなニュアンスが出る樽なのでシャルドネとは相性が悪いですがピノ・ノワール、ムニエとの相性は最高。遂にオーヴィレ村の樽で熟成されたワインが入港です！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
690C5	Reserve Brut 1er Cru レゼルヴ・ブリュット・プルミエ・クリュ	N.V	泡白	750	6,200	オーヴィレ村主体	OK	本
A4066	Millesime Brut 1er Cru ミレジム・ブリュット・プルミエ・クリュ	2012	泡白	750	6,900	100%ノマロ	600本	本
692Z3	Rose Brut 1er Cru ロゼ・ブリュット・プルミエ・クリュ	N.V	泡口ゼ	750	6,400	収穫を遅くしたPN	96本	本
A4067	Extra Brut Millesime 1er Cru エクストラ・ブリュット・ミレジム・プルミエ・クリュ	2012	泡白	750	7,200	ドサーージュ3.5g/L	300本	本
A4068	Louis par Laure 1er Cru ルイ・パル・ローレ・プルミエ・クリュ	2012	泡白	750	7,400	ドザージュ約10g/L	300本	本
690C8	Blanc de Blancs "Les Noches Blanches" 1er Cru ブラン・ド・ブラン・レ・ノッシュ・ブランシュ・プルミエ・クリュ	N.V	泡白	750	9,000	オーヴィレ+シュイイ	240本	本
690C9	Blanc de Noirs "Noir" 1er Cru ブラン・ド・ノワール・ノワール・プルミエ・クリュ	N.V	泡白	750	15,000	オーヴィレ村の樽	96本	本
A4069	Menuniers de Moines ムニエ・デ・モワンヌ	2014	泡白	750	12,000	オーヴィレ村の樽	240本	本

## 「モンブルジョ」ジュラ最小アペラシオン、レトワール

ジュラ唯一の女性醸造家あり「モンブルジョ」当主のニコル・ドゥリオー。1986年からワイン造りに参加しているベテラン醸造家。レトワールは僅か52haのジュラでも最も小さい産地で5つの丘に囲まれた複雑な地形で特に東向き斜面のシャルドネの高い酸度を利用したクレマンで有名。昔からジュラのクレマンと言えばレトワールなのです。今回は補酒をしながら熟成させた単一畑のシャルドネ「ウイユ・ラ・ショウ」と補酒しながら熟成させた単一畑の「ウイユ・レ・ブード」が入港。アルポワのような力強い個性ではなく、レトワールならではの繊細でブルゴーニュのような味わいが楽しめます。ジュラの新しい個性を感じてください。

### ■レトワール・ブラン・シャルドネ・ウイユ・ラ・ショウ 2017

ラ・ショウ畑は砂質主体で小さな石が多くある軽い土壌で1990年に植樹された。重くなく繊細なワインに仕上げる。他の畑とは明らかに個性が異なるので単一でボトリングしている。発酵から500Lの古樽で発酵。そのまま2年間、補酒をしながら熟成。パートナーージュはほとんどしない。

### ■レトワール・ブラン・サヴァニャン・ウイユ・レ・ブード 2017

1988年に植樹したレ・ブード畑。土壌は年代の古い青色マール土壌でサヴァニャンにとって理想的な土壌。他の畑とは明らかに個性が異なるので単一でボトリングしている。発酵から500Lの古樽で発酵。そのまま2年間、補酒をしながら熟成。パートナーージュはほとんどしない。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2286	Cremant du Jura クレマン・デュ・ジュラ	N.V	泡白	750	3,500	東斜面	600本	本
A3782	L'Etoile Blanc Chardonnay レトワール・ブラン・シャルドネ	2016	白	750	3,600	フロール+ウイヤーージュ	600本	本
A3783	L'Etoile Blanc Chardonnay "Ouille" La Chaux レトワール・ブラン・シャルドネ・ウイユ・ラ・ショウ	2017	白	750	4,200	砂質土壌	480本	本
A2289	L'Etoile Blanc Chardonnay "Cuvee Speciale" レトワール・ブラン・シャルドネ・キュヴェ・スペシヤール	2014	白	750	5,400	樹齢100年	180本	本
A2288	L'Etoile Blanc En Banode レトワール・ブラン・パノード	2015	白	750	4,800	シャルドネ、サヴァニャン混植	300本	本
A3785	L'Etoile Blanc Savagnin "Ouille" Les Budes レトワール・ブラン・サヴァニャン・ウイユ・レ・ブード	2017	白	750	5,600	青色マール土壌	60本	本
A3784	L'Etoile Blanc Savagnin レトワール・ブラン・サヴァニャン	2015	白	750	6,000	フロール+ウイヤーージュ	90本	本
A3786	L'Etoile Vin Jaune レトワール・ヴァン・ジョーヌ	2011	白	620	11,000	低温熟成=繊細	60本	本
A2292	L'Etoile Vin de Paille レトワール・ヴァン・ド・パイユ	2014	甘	375	7,400	酸化防止剤無添加	90本	本

ご注文はMAIL:t-order@terravert.co.jp / FAX:03-3584-2681

貴店名	担当者様	電話番号	希望納品日	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