

FRANCE NEW ARRIVAL

ドラピエ①/シャンパーニュ

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp /ファックス:03-3584-2681】

左)シャルリーン・ドラピエ/経理・営業担当
右)ミッシェル・ドラピエ/当主兼醸造責任者

古代品種4種 ブランド・ブラン・キャトゥール

イタリアのアルバーナと同一品種

シャンパーニュで栽培されている古代品種の中でも最も希少な品種が「アルバンヌ」。僅かに 1.8ha しか栽培されておらず、その最大所有者がドラピエなのです。ほとんど絶滅しかかっていたこの品種を保存する為にミッシェルが 1ha 植樹したのです。実はこの品種、イタリアのエミリア・ロマーニャでアルバーナ・ディ・ロマーニャを造る「アルバーナ」と遺伝子的にほぼ同じ品種なのだそう。

そして、こちらも今や希少品種になってしまった「プティ・メリエ」。サヴァニャンとシャルドネの交配種とも言われるが定かではない。とにかく酸度が高く、クリスピーなので南部を中心に栽培されていたが、ウドンコ病に弱いので収量が安定せずに衰退していった。

地元の人達は「Blanc Vrai=本当の白」と呼ぶのが「ピノ・ブラン」。ピノ・ノワールの突然変異種でブルゴーニュが起源で、ピノ・ノワールと共にウルヴィルに伝わったと言われている。

そして、もう1つが「ピノ・グリ」。シャンパーニュのような冷涼地では品質も収量も安定しないことから徐々に廃れていったが元々はシャンパーニュに厚みを与える必要な品種であった。

アルバンヌ、プティ・メリエ、ピノ・ブラン、ピノ・グリ

1990年代後半にそれぞれの古代品種に適應したテロワールに4種を植樹し、古代品種のみのシャンパーニュを造り始めます。当初はアルバンヌを主体にしたり、セパーージュを調整していたが、ピノ・ノワール以上に毎年の個性が違う事から味わいのバランスやドラピエさしさよりも、古代品種の個性を味わえる事を重視するように。4品種を1/4ずつアッサンブラージュすることに。

アルバンヌ

生育スピードが遅く、一番最後に収穫される。その分完熟した時の圧倒的な華やかさや厚みはシャルドネ以上のポテンシャル。

プティ・メリエ

日照量は少なめで、きつい傾斜部を好む品種なので丘の上部に植えている。スパイスのような風味とクリスピーなミネラル感が特徴。

ピノ・ブラン

適度な完熟感と骨格を与えてくれるのがこの品種。だからこそ、今の造り手のお爺さん世代はこの品種を「本当の白」と崇めている。

ピノ・グリ

お馴染みのピノ・グリのみならず、エキゾチックな風味がワインに奥行きを与えてくれる。少しだけでも強い個性を出す事ができる。



古代品種モノセパーージュはよくありますが
古代品種の4品種アッサンブラージュは稀ですね



品種毎に20年間熟成させたリキュール
キュヴェにより使い分けている

Blanc de Blancs "Quattor" NV

192 本入港

参考上代:13,000 円

ブランド・ブラン・キャトゥール

アルバンヌ、プティ・メリエ、ブラン・プレ(ピノ・ブラン)、シャルドネ。古代品種の保護を目的に造られている。アルバンヌ、プティ・メリエ、ブラン・プレは標高の高い冷涼区画で栽培。品種毎にステンレスタンクで2週間程度発酵、熟成。4品種を25%ずつアッサンブラージュしてティラージュ。36ヶ月瓶内熟成後、デゴルジュマン。ドサーージュは20年間熟成した自家製リキュールで4.2g/L。

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

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
・読者限定「特別条件」
・限定品、最新入港案内
・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

FRANCE NEW ARRIVAL

ドラピエ②/シャンパーニュ

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp /ファックス:03-3584-2681】



フードル、ウッフ、スラヴォニア大樽...



5つある縦型の大樽はリキュール熟成用
なんとリキュールも品種毎に分けて熟成!

個性的で超熟の年だけ ミレジム・エクセプション2014

窒素で酸化から守る空気圧プレス

シャンパーニュ伝統のコカール(垂直式ダイレクトプレス)は使いません。南部、パールのシャンパーニュには北部のチョーク質由来のシャープさはありません。その分、揮発的な香やフレッシュさこそがワインに「締まり」を与えるのです。だからこそミッシェルは窒素を充満させ、酸素と触れ合うことなく、コカールと同じくらいのゆっくりしたプレスを可能にする空気圧プレスを採用しているのです。

当主ミッシェルによる2014年の解説

『さあ、いよいよ私のお気に入りの2014をリリースできる。気温はマイルドだったので雪こそ少なかったが、雨が非常に多い冬だった。恐らく私の知る限り最も多い降雨量だった。春には回復して乾燥した暖かい状態が続き、例年より1週間早い6月10日には開花。気温のブレが少なかったので花ぶるいもなく、最高の開花。7月、8月の暑さは平均的で適度の降雨量が葡萄を健全な状態。特に目立った病気も無かった。収穫前も雨も無く、万全な状態だっただけでなく、地区毎に熟度が違っていたので、しっかり収穫時期を選んでベストの状態で収穫ができた。2012年も素晴らしかったが、霜害で多くの葡萄を失ってしまった。2013年は葡萄の熟度が低く、特にピノ・ノワールは表現力が乏しかった。2014年は糖度、酸度が丁度良いレベルであり、葡萄が適度なストレスを経験していたのでストラクチャーもあり上品。熟成能力も高い。コート・デ・パールにとって理想的な年になった』

Millesime Exception 2014

120本入港

参考上代:9,800円

ミレジム・エクセプション

ウルヴィル村周辺の自社畑の中で樹齢の古い区画の葡萄を使用。空気圧で優しくプレス後、ステンレスタンクで発酵。野生酵母のみで2週間以上の長い発酵期間。熟成は50%ステンレスタンク、50%大樽。100%マロラクティック。移し替え時はポンプは一切使用せずに重力のみで行い、ワインにかかるストレスを排除する。ドサーージュは20年間熟成した自家製リキュールで5.6g/L。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
69366	Carte d'Or Brut カルト・ドール・ブリュット	N.V	泡白	750	6,500		OK	本
A1146	Carte d'Or Brut Millesime Classic Label カルト・ドール・ブリュット ミレジメ・クラシック・ラベル	2002	泡白	750	15,000	最良年!	120本	本
69360	Brut Nature ブリュット・ナチュラル	N.V	泡白	750	7,500		OK	本
69469	Brut Nature "Sans Soufre" ブリュット・ナチュラル・サン・スフル	N.V	泡白	750	7,500	酸化防止剤無添加	1,200本	本
69K41	Brut Nature "Rose" ブリュット・ナチュラル・ロゼ	N.V	泡口ゼ	750	7,800		860本	本
69309	Bianc de Blancs "Quattour" ブラン・ド・ブラン・キヤトゥール	N.V	泡白	750	13,000		192本	本
69Q34	Charles de Gaulle シャルル・ド・ゴール	N.V	泡白	750	8,800		600本	本
A4549	Millesime Exception ミレジム・エクセプション	2014	泡白	750	9,800	最良年!	120本	本
A4439	Millesime Exception MG ミレジム・エクセプション・マグナム	2008	泡白	1500	20,000	最良年!	24本	本
A3439	Grande Sendree グラン・サンドレ	2009	泡白	750	14,000		OK	本
A1099	Grande Sendree "Rose" グラン・サンドレ・ロゼ	2010	泡口ゼ	750	14,800		240本	本

貴店名	担当者様	電話番号
帳合酒販店		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
- ・読者限定「特別条件」
- ・限定品、最新入港案内
- ・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