

FRANCE NEW ARRIVAL

ルクレール・ブリアン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)フレデリック・デメット社長(元モエシャンドン)
右)エルヴェ・ジェスタン
超強カタッグができあがった訳です！

シャンパーニュ最高の醸造家 エルヴェ・ジェスタン

変わり者、偏屈、理想論者…

変わり者、偏屈、理想論者…。エルヴェ・ジェスタンの噂はどれも似たようなものです。世間一般的な醸造学や栽培学の中では理解されないエルヴェ独特の拘りや言い回しが、化学と醸造学で裏打ちされた「伝統的な」醸造を信条とする造り手や飲み手には受け入れ難いのでしょうか？

エルヴェの父親はネゴシヤンを経営していたので、エルヴェは7歳からワインを経験し、自然と醸造学校に進学。1982年には20代で「デュヴァル・ルロワ」の醸造責任者に就任。25年かけてトップ・メゾンの1つにまで押し上げた。その後はRM生産者のコンサルタントとして人気を集めていたが、これまでのシャンパーニュ醸造の総括としてルクレール・ブリアンにオーナーの1人として参画。醸造家人生最後に理想のシャンパーニュ造りをスタートさせた。



エルヴェはルクレール・ブリアンにオーナーの1人として参画。ほとんどのコンサルタントを辞めてルクレール・ブリアンに集中します

Pure Cramant 2012

参考上代：26,800円

ピュール・クラマン

12本のみ

【ティラージュ】2013年7月

【デゴルジュマン】2018年5月

コート・デ・ブランの中で力強さとミネラルの美しさを共に持っているのがクラマン。葡萄自体が強いので100%樽発酵、樽熟成で醸造初期段階から酸素とコンタクトさせる事が可能。これによりワインは酸素と共存できているので酸化防止剤無添加でもフレッシュさを確保できる。ノンドサーージュ。

古バリックで1次発酵後、そのまま9ヶ月バトナーージュなし、酸化防止剤なしで熟成させてからティラージュして瓶内2次発酵。この樽熟成期間に酸素とコンタクトすることで、抜栓後の酸化に強くなる。

【テイスティング】

まず驚くのが他のキュヴェにはないクリーミーで滑らかな質感。クラマンらしいゴージャスで大きなワインながら繊細で尖ったミネラルもしっかり感じられます。多層的な味わいでどんどん変化していく。2日目以降も全く酸化は感じられず、1週間後は更に大きなワインに成長。繊細なワインですので保管温度はご注意ください。

Les Basses Prieres 2014

参考上代：24,000円

レ・バス・プリエール

45本のみ

【ティラージュ】2015年7月

【デゴルジュマン】2018年8月

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。この区画は「ルイ・ニケーズ」の隣の区画で石灰含有量が多く、力強いピノ・ノワールを産むのでバリックのみで発酵。ルイ・ニケーズの葡萄樹よりも1.5倍程高く剪定されていて、葉の量も2倍以上。2倍以上の光合成で収量は半分以下という。

【テイスティング】

黒葡萄ならではの力強さは香にも味わいにも強く感じられます。梅干しのような旨味のある独特の酸味はパカレのシャンボールのようです。硬質感より筋肉質で噛み応えのあるような口中。余韻は太く、長い…。赤ワインを飲んでいるかのような満足感が味わえます。



電気が貯まりやすいステンレスタンクには電気を逃がすアースが取り付けられています。全ての設備、構造にはエルヴェ独特の拘りが行き届いています

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

ルクレール・ブリアン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】

2~3年使用したバリック
バリックは酸素供給力が優れているのと
地球との連動、影響を受ける素材



アンフォラも導入。
澱の動きが早く、月の影響を強く受ける素材
使い方を間違えると酷い結果を生む



内側を金でコーティングしたバリック
金は太古から人間を引き付けてきたエネルギーの
強い素材でワインにもエネルギーを与える

今美味しいキュヴェはこれ！ エルヴェらしさを感じて下さい

La Croisette NV

参考上代:19,800円

ラ・クロワゼット

59本のみ

【ティラージュ】2015年7月

【デゴルジュマン】2018年7月

2014 ヴィンテージ。エペルネの醸造所裏にある畑で1960年から一切農薬が使われていない。0.6ha。粘土が強く、力強い畑なので葡萄も力強く凝縮している。野性酵母のみで2~3年使ったバリックで発酵。その後、2次発酵前の熟成期間を長く取ってワインとして完成させる。翌年の葡萄の開花が済んだ6月まで熟成させてからティラージュ。36ヶ月以上熟成。ノン・ドサーージュ。生産量1,900本。

【テイスティング】

流石に2014年は素晴らしい！酸度、熟度共にレベルが高く、全体の構成力は2015年よりも上をいきます。シャルドネの細くピュアなミネラル感と酸味がアタックからアフターまでワインを垂直に保ちます。エルヴェ風味、エルヴェらしい多層的でじんわり広がる余韻の楽しさも存分に楽しんでもらえます。

Blanc de Meuniers NV

参考上代:19,800円

ブラン・ド・ムニエ

45本のみ

【ティラージュ】2016年6月

【デゴルジュマン】2019年6月

シャムリー村にあるこの区画は表土が薄く、古い年代の石灰岩盤の上に位置しているのでミネラル感が非常に強く太い。野性酵母のみで2~3年使ったバリックで発酵。その後、2次発酵前の熟成期間を長く取ってワインとして完成させる。翌年の葡萄の開花が済んだ6月まで熟成させてからティラージュ。ノン・ドサーージュ。

【テイスティング】

エルヴェがムニエの大きな可能性を自信満々に誇示しているようです。フレッシュで赤系果実のスパイシーさや可愛らしさ、弾けるような香から始まり、ピノ・ノワールの力強さではなく、繊細で細マッチョのようなスタイルの良さ、流動的で流れるような余韻は独特の世界。今飲んででもよし、熟成ポテンシャルも高い。

Divine NV

参考上代:16,000円

ディヴィン

93本のみ

【ヴィンテージ】2004, 2005, 2006, 2007, 2008のソレラ熟成

【デゴルジュマン】2018年9月

2008年のワインをベースに実験的にソレラで熟成させたワイン。2004, 2005, 2006, 2007がソレラでステンレスタンク内熟成された。2018年の9月にエルヴェによってデゴルジュマンされ、3g/Lのドサーージュをして瓶熟成10ヶ月を経て出荷。熟成期間は長い非常にフレッシュ。力強さと上品さが同居する。

【テイスティング】

このワインはエルヴェが醸造していませんので、全く毛色が違い、少し重く、がっしりとした印象。アッサンブラージュはエルヴェなので、味わいのバランスはしっかり取られていて、今既に美味しい状態を狙ってリリースされています。熟成感が楽しい。

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