

# FRANCE NEW ARRIVAL

## カトリーヌ・エ・ピエール・ブルトン/ブルグイユ

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



## 自由で楽しくなっちゃう ワインで元気に!

### ロワール自然派の母

故マルセル・ラピエールの友人でマルセルと同時代に自然なワイン造りをロワールで広めたピエール・ブルトン。ロワールのヴァン・ナチュラル界の重鎮でありながら、気さくで楽しいおじちゃんといった感じ。数年前に来日した際は毎日朝 5 時までウイスキーのんでたなあ。毎日笑って、飲んで、少しだけ真剣にセミナーして…。

そんな酒豪ピエールの奥さん、カトリーヌも、また醸造家でヴァン・ナチュラルの中心的人物。今では世界中からソムリエ、インポーターが集まってくるヴァン・ナチュラル最大の試飲会「ディーヴ・ブティユ」を最初に企画立ち上げたのが彼女なんです。



### 人生は美しい!

今までテラヴェールでは主にピエールの力強いワインを扱ってきましたが、今回は全く違う雰囲気を持つ奥様、カトリーヌのワインが入港! 優しく、淡く、アンニュイな雰囲気が特徴。ワインってどうして人柄が出ちゃうんでしょう? 不思議とカトリーヌ味です。

#### ■ ヴーヴレイ・エレ・パ・ピュル・ラ・ヴィ 2018

粘土とシレックスが混じる樹齢 40 年、ヴルヌー・シュル・プリヌの畑のみを使用。気温が低い早朝に収穫して冷たい状態の葡萄を収穫し、ソフトプレスして古バリックで 2 ヶ月間発酵。その後、瓶詰めし、2 次発酵(シャンパーニュ方式)。11 ヶ月間シュール・リー熟成。ノン・ドサージュ。酸化防止剤無添加。Elle est pas bulle la vie は人生は美しいをもじったもの。

#### ■ ヴーヴレイ・ラ・ディレタンテ・セック 2018

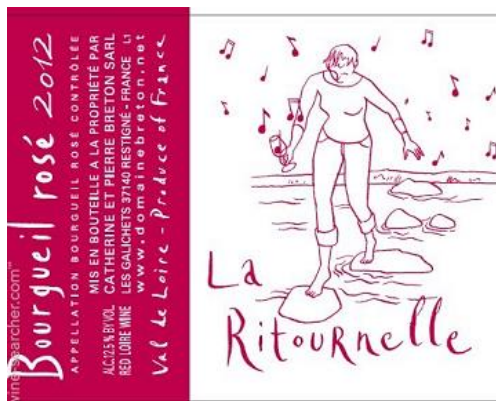
粘土とシレックスが混じる樹齢 40 年、ヴルヌー・シュル・プリヌの畑のみを使用。気温が低い早朝に収穫して冷たい状態の葡萄を収穫し、ソフトプレスでステンラタンクで発酵。100%ノン・マロラクティック発酵でフレッシュで軽く、毎日飲めるようなワインを目指している。

#### ■ グロロー 2019

100%グロロー種。トゥーレーヌにある樹齢 20 年の畑。気温が低い早朝に収穫して冷たい状態の葡萄をステンラタンクに破碎せずに入れて二酸化炭素で満たして(マセラシオン・カルボニック) 発酵開始。3 週間後に空気圧で優しくプレスして発酵を続ける。翌年 2 月までステンラタンクで熟成。

#### ■ ブルグイユ・ロゼ・ラ・リトゥルネル 2019

最高にナチュラルなロゼワインを目指した。早朝に収穫して低い温度の葡萄をステンラタンクで野生酵母のみで発酵。少しの残糖がある状態で澱引き、ポトリングしてしまい、少しだけ瓶内で発酵を促し、0.5 気圧程度の発泡がある状態で出荷。醸造中の SO2 は無添加。ポトリング時に極少量添加する。



商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4582	Vouvray "Elle est pas bulle la vie?" ヴーヴレイ・エレ・パ・ピュル・ラ・ヴィ?	2018	泡白	750	4,000	酸化防止剤無添加	360 本	本
A4581	Vouvray "La Dilettante" Sec ヴーヴレイ・ラ・ディレタンテ・セック	2018	白	750	3,600	ノン・マロラクティック	360 本	本
A4579	Grolleau グロロー	2019	赤	750	2,900	マセラシオン・カルボニック	360 本	本
A4580	Bourgueil Rose "La Ritournelle" ブルグイユ・ロゼ・ラ・リトゥルネル	2019	ロゼ	750	2,900	最高にナチュラル	360 本	本

貴店名 担当者様 電話番号

帳合酒飯店 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