

Leclerc Briant

ルクレール・ブリアン/シャンパーニュ



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
超強力タッグができあがった訳です！

海底熟成！アビス120本

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ました。

何故海底で熟成？

シャンパーニュにとって最も優れた熟成環境とは？それこそが「アビス」の始まりでした。理論的には温度が15度以下で安定しており、十分な湿度がある事。過度な振動や日照が無い。ガスが抜けることなく、過度に圧力が加わる事のない状態。これこそがシャンパーニュにとってストレスフリーな状態であると言えます。造り手の地下セラーはそのほとんどを実現していますが、唯一ガス圧だけはどうしてもないと考えられていた訳です。しかし、海中60mではボトル内の外に向かうガス圧と水圧がバランスし、均衡するので、それさえもクリアされるのです。

もう1つ、奇オエルヴェ・ジェスタンが考えた事が土壌の特殊性でした。シャンパーニュの中でも白亜質石灰岩が強い畑を選びアビスのベースワインを造ります。この土壌は海の微生物の死骸(コッコリス)と牡蠣の貝殻を起源とする方解石結晶粒からなっており、矢石類(古代軟体動物の甲羅)の化石が含まれていることが特徴。海の土壌から生まれたワインを海の中で熟成させることはワインの精神的なストレスさえも減らす事になると考えたのだそう。

4月2日出荷開始予定

Abyss 2015

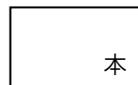
アビス(箱入)

Pinot Noir (34%), Chardonnay(33%), Meunier (33%)

2019年3月～2020年5月までブルターニュの海底に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(Me)、ピスイユ(Ch)、アヴネ・ヴァル・ドール(PN)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。

参考上代: **34,000** 円

入港数: **120** 本



4月2日出荷開始予定

Blanc de Meuniers 1er Cru NV

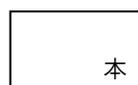
ブラン・ド・ムニエ・ブルミエ・クリュ

Meunier100%

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ージュ。ノン・ドサーージュ。

参考上代: **19,800** 円

入港数: **24** 本



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

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
- ・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