

10/15

出荷開始

TERRA
VERT

2021.10

Clement Perseval

クレモン・ペルスヴァル/シャンパーニュ



最も注目されるシャンパーニュ若手醸造家
土壌マニアであり、自然栽培に注力している

予約受付開始！

ディーブ・ブティユでも大注目

フランス、ロワールのサロン「ディーブ・ブティユ」。ヴァン・ナチュールの試飲会としては世界最大。参加している造り手達はフィリップ・パカレ、マルセル・ラピエール、ブノワ・ライエ、ガヌヴァ、ロアーニャ、ダリオ・プリンチッチ、コス…。3年前のこのサロンで最も注目を集めたのが「クレモン・ペルスヴァル」でした。

クレモンのブースの前は長蛇の列。試飲するまでには30分以上待たなくてはなりません。しかも、2日目の昼過ぎには試飲サンプルが無くなり、ブースはクローズ。その後、何回かサロンに参加しますが、何処でも大人気で大混雑となり、真剣に良い状態で試飲してもらえないと判断したクレモンはサロンの参加を止めてしまいます。それくらい一気に大人気となったのです。

シャンパーニュ造りに必要なもの

シャンパーニュ造りは難しい。何が難しいのかと言うと…。葡萄栽培の天候的難しさ。アッサンブラージュ等の職人的な難しさ。スティルワインよりも造り手が判断し決断する事が多く、その全てに情熱を持って対応することの難しさ。優れたテロワールを手に入れることの難しさ。ラエルト・フレールのオーレリアンはシャンパーニュ造りの難しさをこんな風に話してくれました。そして、その全てを持っているのがクレモン・ペルスヴァルだとも話してくれました。子供の頃から父親のワイン造りを手伝っていたので十分な経験を持ち、ジャック・セロス等で更に経験を積みました。畑は父親の主有するシャムリーの中から特に個人的な畑を引き継ぎました。そして何より土壌毎に発酵させたり、収穫のタイミングを変えたり尋常でない拘りはワイン造りへの情熱の表れです。年々完成度を増しているクレモン・ペルスヴァル。今年も昨年以上に驚かせてくれるはず！



Champagne 1er Cru "Chamery" NV

参考上代：8,000円 入港数：402本

斜面中央部の黄色い砂質が多いのが特徴の畑に植えられた3品種をアッサンブラージュ。ステンラスタックで収穫毎に分けて発酵させる。野生酵母のみ。できるだけ細かく分けて発酵させることでアッサンブラージュの可能性を高めている。一部古バリック熟成。ノン・フィルター。ノン・ドサージュ。

Champagne Blanc de Blancs NV

参考上代：8,400円 入港数：360本

100%シャルドネ。特に石灰岩盤の厚い地域の斜面上部で最も表土が薄く、石灰質が強く出ている区画。地下の岩盤の影響を最も強く受ける畑でシャルドネのみが植えられている。シャルドネの硬いミネラルの表現に向いている区画。ノン・フィルター。ノン・ドサージュ。

Champagne Blanc de Noirs NV

参考上代：8,200円 入港数：360本

60%ピノ・ノワール、40%ピノ・ムニエ。斜面下部は表土が厚くなり、石灰岩盤は存在するが、表土の粘土質が強い影響を与える区画。この比較的重い土壌にはピノ・ノワールとピノ・ムニエが混植されている。樹齢は40年以上。この区画のみの葡萄で造られるブラン・ド・ノワール。

Champagne Rose NV

参考上代：8,800円 入港数：240本

40%シャルドネ、20%ピノ・ノワール、30%ピノ・ムニエ。斜面中央部の黄色い砂質が多いのが特徴の畑に植えられた3種の品種をアッサンブラージュ。発酵は色々な大きさのステンラスタックで収穫毎に分けて発酵させる。野生酵母のみ。アッサンブラージュ・ロゼで10%赤ワインが加えられている。一部古バリック熟成。ノン・フィルター。ノン・ドサージュ。36ヶ月熟成。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	×E	在庫数	ご注文数
69T62	1er Cru "Chamery" ブルミエ・クリュ・シャムリイ	N.V	泡白	750	8,000	砂質 = 繊細で柔らか	480本	本
69T64	Blanc de Noirs ブラン・ド・ノワール	N.V	泡白	750	8,200	粘土質 = 骨格	360本	本
69T63	Blanc de Blancs ブラン・ド・ブラン	N.V	泡白	750	8,400	石灰岩盤 = テンション	360本	本
693G4	Rose ロゼ	N.V	泡ロゼ	750	8,800	10%赤ワイン	240本	本
69X27	Ratafia Gourmandis ラタフィア・グルマンディーズ	N.V	甘味	700	10,500	ソラリステム	120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