

Leclerc Briant

ルクレール・ブリアン/シャンパーニ



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た訳です！



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



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

シャンパーニ最高級の醸造家 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ャ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造りをスタートさせた。

モンターニュ・ド・ランスの偉大なムニエ

Blanc de Meuniers NV

参考上代: 19,800 円
ブランド・ムニエ
100% Meunier

120本のみ

【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ため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。

【テイステイング】

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。今飲んで良いですが、熟成ポテンシャルも高い。

ルロワ仕立を導入したピオディナミ区画

Les Basses Prieres 2014

参考上代: 24,000 円
レ・バス・プリエール
100% Pinot Noir

120本のみ

【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「レイ・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。レイ・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。

【テイステイング】

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バ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。

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

ルクレール・ブリアン②

【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



2樽だけ造られた理想のシャルドネ

Le Clos des Trois Clochers 2014

ル・クロ・デ・トロワ・クロシェール

100%Chardonnay

参考上代: **26,000** 円

60 本のみ

【デゴルジュマン】2018年8月

モンターニュ・ド・ランスのブルミエ・クリュ「ヴァレール・アルラン」のシャルドネ 100%。
僅か 0.3ha の畑から 2 樽だけ造られた。発酵は古バリック 3 つ。そのまま熟成。この畑は活性化した石灰岩が多く、ワインは強固でソリッドな味わい。葡萄自体がエネルギーに溢れているので、ワインはまるで生きているかのよう。ノン・ドサーージュ。

【テイスティング】

まだまだフレッシュさが強く、シャルドネの力強さやふよよさが主体。抜栓後、時間と共に土地のミネラル感や余韻の複雑味がどんどん出てきます。物凄いポテンシャルを持っている事は間違いありません。

04,05,06,07,08のソレラ

Divine NV

参考上代: **16,000** 円

ディヴィン

50%Meunier, 30%Pinoit Noir, 20%Chardonnay

120 本のみ

【デゴルジュマン】2018年9月

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

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。

最高傑作「グラン・ブラン」

クラマン、メニル・シュール・オジェ、シュイイ

ルクレール・ブリアンの名前を一気に有名にしたのが「ピュール・クラマン」でした。酸化防止剤無添加のクラマン 100%のシャンパーニュは抜栓後 1ヶ月たっても全くへたる事なく、逆に表現力を増していきました。まさにクラマンの繊細さや奥ゆかしさを感じさせる、ある意味究極のコート・デ・ブランだった訳です。

しかし、エルヴェは満足しませんでした。友人であるダヴィッド・レグラパール、オーギュスタン等の紹介でメニル・シュール・オジェ、更にシュイイの自然農法で管理された畑を購入。コート・デ・ブラン・グランクリュ 3種をアッサンブラージュした「グラン・ブラン」が誕生しました。収穫をぎりぎりまで遅らせ、葡萄自体のポテンシャルを最大限に高めてから収穫。野生酵母のみで発酵。発酵から熟成まで全ての行程は古バリックで行いました。発酵終了後、すぐに 2次発酵せず、約半年間長く樽熟成し、ワインとしての広がりを得ながら、酸素とも触れ合っています。ティラーージュ後、9ヶ月間シュール・リーでボトリング。勿論、酸化防止剤無添加、ドサーージュもなしとなっています。2013は瓶熟成を長く取り、2014を先にリリースとなります。圧倒的存在感。まるで生きているかのような流動感。静かに味わってください。

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！

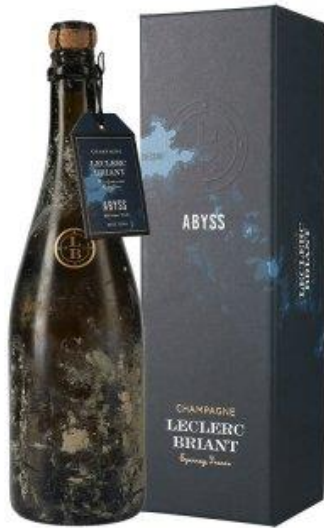
・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」
・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM

ルクレール・ブリアン③



クラマン、メニル・シュール・オジェ、シュイイ

Grand Blanc 2014

 参考上代: **32,000** 円

グラン・ブラン

100%Chardonnay

60 本のみ

収穫をぎりぎりまで遅らせ、葡萄自体のポテンシャルを最大限に高めてから収穫。野生酵母のみで発酵。発酵から熟成まで全ての行程は古バリックで行いました。発酵終了後、すぐに2次発酵せず、約半年間長く樽熟成し、ワインとしての広がりを得ながら、酸素とも触れ合っています。ティラージュ後、9ヶ月間シュール・リーでボトリング。勿論、酸化防止剤無添加、ドサーージュもなし。

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無い状態。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压がバランスし、均衡するので、それさえもクリアされるのです。

もう一つ、奇才エルヴェ・ジュ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。



海底熟成時に付着した貝殻、砂等がボトルに付いている状態で納品しますので、開封時ご注意ください。

海底熟成

Abyss 2015

 参考上代: **34,000** 円

アビス

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

60 本のみ

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、水压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つのプルミエ・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。

予約受付開始 12/20出荷予定

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	ME	在庫数	ご注文数
A3787	Divine ディヴィン	N.V	泡白	750	16,000	4 ヴィンテージブレンド	120 本	本
A1458	Blanc de Meuniers 1er Cru ブラン・ド・ムニエ・プルミエ・クリュ	N.V	泡白	750	19,800	17.5/20P:RVF	120 本	本
A2918	Les Basses Prieres レ・バス・プリエール	2014	泡白	750	24,000	オーヴェル村のPN	120 本	本
A2917	Le Clos des Trois Clochers ル・クロ・デ・トロワ・クロシェール	2014	泡白	750	26,000	17.5/20P:RVF	60 本	本
A5789	Grand Blanc グラン・ブラン	2014	泡白	750	32,000	100%グランクリュ	60 本	本
A5512	Abyss アビス(箱)	2015	泡白	750	34,000	海底熟成	60 本	本

貴店名	担当者様	電話番号	希望納品日	月	日
帳合酒販店					



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