



# CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

ピュア&爽やか  
フルーティー&ミネラル



## エクストラ ブリュット ヴィンテージ 2018

### テロワール

グラティオ・ピリエールの畑は18ヘクタール。ヴァレ・ド・ラ・マルヌのシャルリー・シュール・マルヌからシャトー・ティエリにかけて、燦々と陽の当たる斜面に広がっています。斜面上側から中腹にかけては粘土石灰質、下側は壤土質で細かい粒子の土です。

2018年のブドウ：2018年は、5月こそ雨続きだったものの、天候に恵まれました。開花し房が実り始める6月に入ると、太陽が顔を出し、8月末に身が熟すまで燦々と輝き続けました。まさにブドウ栽培にぴったりの天気のおかげで、早くも8月28日から収穫が開始しました。

### 醸造

しっかりと実が成熟するのを待ってから、すべてを手作業で収穫し、ただちにゆっくりと数度に分けて圧搾します。

最低12時間かけて自然に澱下げをしてから、丁寧に澱を引きます。

温度管理されたステンレスタンクにてアルコール発酵後、マロラクティック発酵に移ります。

アサンブラージュ

- ムニエ 62%
- シャルドネ 30%
- ピノ・ノワール 8%

弊社の最高のブドウ樹とテロワールから生まれた2018年のブドウだけを使用。このピンテージキュヴェは生産量全体のわずか10%を占め、最良の年だけに醸造されます。

- 2019年春に瓶詰め
- ワインセラーにて泡の形成。その後60か月間澱の上で熟成
- デゴルジュマン：販売の3～6か月前に実施
- ドザージュ：1リットル当たりの糖分4g

### テイasting

シルバーの光沢を備えたゴールド。

純粹な香り。ブリオッシュ、新鮮なバター、菩提樹のノートで、柑橘類（レモン）、新鮮なリングや洋ナシのフルーティーさが感じられる。

口当たりはクリーミーで、フレッシュなアタックに続き、張りのある絶妙なバランスがレモン、こっくりとしたリングのノートのフィナーレへと向かう。一本の糸のように、ストレートで持続力のあるミネラルが通っている。

**シチュエーション**：アペリティフに理想的。同時に潮の香りを含んだお料理とも好相性（生ガキやお寿司、お刺身など）。

**お料理との組合せ**：生ガキ、お寿司、お刺身など潮の香りを含んだお料理に。冒険をご希望なら、3種の生シェーヴルチーズや熟成チーズの盛り合わせと楽しんで。

**保管方法**：光を避け10-15度に保たれたカーヴにて横に寝かせて保管ください。2年以内のご賞味をおすすめいたします。

6-9度にてフルート型グラスでご賞味ください。  
750ml（フルボトル）をご用意しております



8/10 av. Fernand Drouet - 02310 Charly-sur-Marne  
Tél : + 33(0)3 23 82 08 68 - info@champagne-gratiot-pilliere.com  
Contact Export : Christelle Gratiot +33 (0) 6 09 38 44 86  
[www.champagne-gratiot-pilliere.com](http://www.champagne-gratiot-pilliere.com)

