CHAMPAGNE
ALFRED GRATIEN
DEPUIS 1864 À ÉPERNAY

N.V. Alfred Gratien Brut
アルフレッド・グラシアン ブリュット

樽発酵・樽熟成の伝統製法を守り続ける名門

＜歴史＞
1864 年、アルフレッド・グラシアン氏は 23 歳の時にエペルネにこのメゾンを設立しました。

同年、この偉大なる企業家は、ロワール地方のソーミュールにもスパークリング・ワインの醸造所を設立しました。

10 年後、アルフレッド・グラシアン氏は、アルベール・ジャン・メイエ氏という新しいビジネス・パートナーを見出し、“ グラシアン・エ・メイエ ” に社名を変更しました。その後、アルベール・ジャン・メイエ氏の子孫たちは、創業者であるアルフレッド・グラシアン氏のワイン造りに対する哲学を引き継ぎ、この 2 つの地域の醸造所を発展させました。

アルフレッド・グラシアンのセラー・マスターは、1905 年以来ジェジェ家が行っています。1905 年にガストン・ジェジェ氏が就任した後、1950 年に息子のシャルル氏に受け継がれ、1966 年、その息子のジャン・ピエール氏が 3 代目に就任し、2007 年に退任するまでその職務を遂行しました。4 代目となるニコラ氏は、1990 年に父であるジャン･ピエール氏の下で、ワイン造りを開始し、2007 年にセラー･マスターに就任しました。そして 2018 年、ニコラ氏はギド・アシェット誌において、最優秀シャンパーニュ・メーカーに選出される快挙を成し得ました。アルフレッド・グラシアンの技術と伝統は、ジェジェ家により 1905 年から今日に至るまで 100 年以上、厳格に、かつ正確に伝えられています。

＜栽培＞
所有 :　2ha Bouzy, Ambonnay, Le Mesnil sur Oger, Monthelon, Mardeuil, Grauves, Damery
上記以外に、長期契約栽培を約 65 のぶどう栽培農家 (約 55ha) と結んでいます。

テロワールはぶどうの品質に多大な影響を与えます。最高級のぶどうが採れる「特級格付けの畑」、それに次ぐ「一級格付けの畑」は、どのシャンパーニュ・メゾンにとっても奪い合いになる程、希少なもので、その面積はシャンパーニュ地方全体の 25％しかありません。アルフレッド・グラシアンは、購入しているぶどうのうち 62％を特級畑・一級畑から手に入れています。また、それと同じくシャンパーニュ造りに重要なことは、優良なぶどう栽培農家との関係を強化することにより、最高品質のぶどうを確保することです。出来上がったワインを栽培農家とともに試飲して品質のチェックを行い、また 2 年に一度、全栽培農家夫妻を招いて研修・意見交換会を行うなど、品質向上には余念がありません。そして、最高の畑からは、最高のぶどうが収穫され、そして最高のシャンパーニュとなります。



＜醸造＞
全てのベース･ワインを樽で発酵させる数少ない生産者です。1,000 以上の旧樽（228L 樽）を所有しています。シャブリの生産者から 5 年以上使用された樽を購入。毎年丁寧にメンテナンスを行い、12 ～ 20 年近くまで使用します。

ぶどう農家、そして畑ごとに発酵を行います。20 ～ 23℃にて約 15 日間旧樽にて発酵、その後 6 ヶ月間シュール･リーの状態で樽熟成。ただし、バトナージュ、および、マロラクティック発酵は一切行ないません。本来シャンパーニュに求められる「旨味のある酸」を大切にしています。

樽で発酵後、じっくり寝かすことで古い樽を通過する微量の酸素でミクロ・オキシダイゼーションが行われ、適度な酸化により、ワインに円熟さを与え、また抗酸化作用も発生します。ごく微量の空気と触れ合い、「旨味のある酸」が「旨味のある柔らかい酸」に変わるのです。

また、「キュヴェ」のみを使用するこだわりと、ソレラシステムで継ぎ足しながら熟成させたヴァン・ド・レゼルヴを 40％アッサンブラージュすることで安定した味わいを造りだしています。さらに、スタンダード・キュヴェでも 4 年以上の瓶熟成を行うことで深い味わいとなり、常に素晴らしい品質のシャンパーニュが出来上がります。年間生産量は 30 万本です。

原産地呼称：	AOC Champagne
ブドウ品種：	シャルドネ 45%、ムニエ 35%、ピノ・ノワール 20％
キュヴェ情報：	4 年以上の瓶熟成を経たスタンダード・キュヴェ。
醸造：	約 30 村のぶどうをブレンド。ドサージュ 9g/L。ヴァン・ド・レゼルヴを約 40% ブレンド。48 ヶ月間以上の瓶内熟成。”Cuvée Paradis Brut” を造らない年は、すべてこのキュヴェに使用。ブドウ栽培家､畑ごとに発酵を行います。発酵温度は 20 ～ 23 度､約 15 日間古樽を使用。その後シュール・リーを 6 ヶ月間。マロラクティック発酵はしません。フリーラン果汁のみを使用するこだわりと、ソレラシステムで継ぎ足しながら熟成させたヴァン・ド・レゼルヴを 40％もブレンドすることで安定した味わいを造りだしています。
テイスティング：	ゴールドがかった色調。香りは洋ナシ、リンゴのコンポート、シナモンやトーストのニュアンスがあり複雑。味わいは引き締まったフレッシュな果実味と、しなやかで力強い酸味が綺麗に広がり、余韻も長い高貴な印象。
提供温度：	8-10℃
ペアリング：	アペリティフ、天ぷら、シャウルス、洋ナシのタルト
参考小売価格：	8,600 円 (税別)

WINE&STYLE 東京都港区麻布十番 1-5-30 2F　tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp