CHAMPAGNE
ALFRED GRATIEN
DEPUIS 1864 À ÉPERNAY

2015 Alfred Gratien Cuvée Paradis Brut
アルフレッド・グラシアン キュヴェ・パラディ ブリュット

樽発酵・樽熟成の伝統製法を守り続ける名門。
アルフレッド・グラシアンの英知を結集して出来上がった唯一無二のシャンパーニュ。
プルミエ・クリュとグラン・クリュのシャルドネ 65% とピノ・ノワール 35% を贅沢にブレンド。

＜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。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＞

厳選されたブドウのみを使用し、228 リットルの小樽で醸造、熟成します。

伝統を受け継ぎ、オーク樽を使用。注目したいのは、マロラクティック発酵を行わないというユニークな製法。これは、ブドウの個性とテロワールを最大限に引き出すことを目的としています。このようにアルフレッド・グラシアンの品質に対するこだわりは、細部にまで及んでいます。

品種： シャルドネ 65%、ピノ・ノワール 35%

テイスティング： **複雑さ、塩味、エレガンス**

輝きのある黄金色。泡はきめ細かく生き生きと立ち上ります。

パイナップルや黄色い果実のはっきりとした香りに加え、白桃、ミモザ、バニラ、ココナッツ、カシューナッツのニュアンスも感じられます。エキゾチックな表情も見せ、非常に複雑性を帯びています。

口に含むと生き生きとした第一印象。スケールの大きさを感じさせます。

ボディは豊かで、力強い骨格と洗練された雰囲気が漂います。塩味のニュアンスも感じられ、余韻には、マイルドなビターさが広がります。このヴィンテージの高いポテンシャルを表現した、素晴らしいキャラクターを放つ仕上がりです。

提供温度： 10-12℃

ペアリング： なめらかな口当たりと塩味が特徴的なため、魚介や甲殻類 タラ、アンコウ、マトウダイと相性が良く、トロピカルフルーツのソースを添えたお食事ともおすすめです。

ドサージュ： 8g/L

アルコール度数： 12.5%

参考小売価格： 23,000 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