

ピエルソン・キュヴリエ

Champagne Pierson-Cuvlier

フランス国内でも人気に火がついております。
ミシュラン星付レストランに多数オンリストされております。
ランスの名店 ミシュラン2つ星クレイエールなどでオンリスト中です！



Louvoisに本拠地を置き1901年に出来たドメーヌ。グラン・クリュとモンターニュ・ランスにブルミエ・クリュを11ha所有し年産50000本ほどのレコルトン。ドメーヌ元詰めにはブージー、アンボネイ、ルーヴォワ、アイの区画のグラン・クリュ4. 5ヘクタール分しか使用せず、ブルミエ・クリュのブドウに関しては、彼の造るブドウの評価が高くネゴシアンである Deutz に売却しています。畑の全てはリュット・レゾネ(減農薬農法)を行い、醸造段階においては芳香成分保護のためにアルコール発酵を18度にて行います。またSo. 2の使用を極力抑えることでMLF(酸味を和らげるマロラクティック発酵: 乳酸菌が酸味の強いリンゴ酸をまろやかな乳酸に変換する)をブロックしません。



ワイナート
39号登場!



ブジーの名声の影にある村、ルーヴォワの知られざる個性

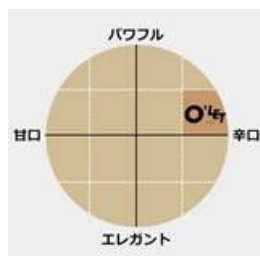
ルーヴォワ産のブドウのみで造られるシャンパーニュを見つけるのに苦労した...

やっと見つけたのがピエルソン・キュヴリエの**キュベ・ミレジム**だった。

2000年を初ヴァンテージとして登場したこのワインは正真正銘のルーヴォワ 100%、
なおかつモンターニュ・ド・ランスに相応しい、ピノ・ノワール 100%だ。

■ Champagne Cuvée Tradition NV Grand Cru

シャンパーニュ・キュベ・トラディッション・グラン・クリュ



品種 ピノ・ノワール 85%、シャルドネ 15% (Couver de Cuvéeのみ使用)

Couver de Cuvéeとは、通常もてはやされるフリーランスジュース(搾汁開始前に絞る150リットル)を破棄し、プレス開始から取れる2000リットルの果汁のこと。フリーランスジュースはプレス機を洗った水やブドウについた泥や汚れを多く含んでおり、どうしても泥臭い果汁になってしまうから使用しないとのこと。(グラン・クリュのみ)

ドサージュ 8g
熟成 瓶内熟成3年

年産 40000本

価格 ¥5,480 (税込) 御注文 本

輝きを放つようなライトイエロー。イチジクやアプリコットなどの熟した果実の香りが広がり、とても力強く、ストラクチャーもしっかりとしています。フィニッシュまでその特徴が持続し、飲みごたえのあるシャンパンです。