

グランブリュット

受け継がれてきたペリエ ジュエ スタイルの遺産。

「ペリエ ジュエ グランブリュットは、メゾンのスタイルを代表する完璧なキュヴェです。」

最高醸造責任者、エルヴェ・デシャン

ワインの味わいを構成する要素

50種類ものブドウをブレンドして造られたペリエ ジュエ グランブリュットは、200年に亘るメゾンの醸造の歴史に培われた品質と多様性が表現されています。そのアッサンブラージュは、ペリエ ジュエの揺るぎないスタイルとその年の天候がもたらす変化によって絶妙なハーモニーを織りなします。リザーブワインを12〜20%ブレンドしたペリエ ジュエ グランブリュットは、コート・デ・ブランの最高のブドウ畑から採れたシャルドネ(20%)の気品と洗練さが際立っています。主としてモンターニュ・ド・ランスやヴァレ・ド・ラ・マルヌで育まれたピノ・ノワールをベースに、レ・リセ村をはじめとしたオーブ県の最高級のブドウが、繊細ながらしっかりと組み立てられた味わいを生み出します。そこに、ヴァレ・ド・ラ・マルヌから採れたピノ・ムニエ(40%)がフルーティーな丸みで調和をもたらしています。

収穫	発酵	ドサージュ	セラーでの熟成
手摘み	<ul style="list-style-type: none"> ステンレススチール製発酵槽による温度管理 完全マロラクチック発酵 	その年に応じて1リットルあたり8〜11g	原産地の規定に応じた年数の2倍以上

エレガンスと繊細を兼ね備えた、調和の取れたシャンパーニュ

色合い

生き生きとした泡が美しい、淡く輝く黄色のローブ。

香り

繊細で、エレガントで、絶妙なバランス。フローラルの香りとフルーティーな香り(イエローフルーツ、フレッシュフルーツ)が放つ驚くほどのフレッシュ感と快活さから始まり、バニラとバターの香りへと移り変わる。それは非常にフルーティーなこのシャンパンならではの個性です。最初に、スモモ、レモン、ベルガモット オレンジの香りが現れると、ライム、スイカズラといった果樹の花の香りに移っていきます。続いて、バター、マドレーヌケーキ、バニラシュガーの香り。最後は、グレープフルーツ、白桃、グリーン洋ナシ、アップルツリー、グリーンヘーゼルナッツの長く残る香りが締めくくります。

味わい

口に入れた瞬間、芳醇さとフレッシュさのバランスを感じ、その味わいは上品なまろやかさへと広がっていきます。爽やかで、長い余韻が愉しめる、味わいの調和が取れたシャンパーニュ。7〜9度の温度によってその味わいは最高に引き立てられます。

理想的な味わい方

ペリエ ジュエ グランブリュットは、魚のカルパッチョ、白身肉などのあっさりとした料理との相性が抜群です。その生き生きとしたフレッシュな口当たりは、新鮮な野菜や豆腐ともよく合います。



受賞歴

ブリュット・シャンパーニュ部門ゴールドメダル受賞 - ジルベール&ガイヤール、2016