

# Pierson Cuvelier

## ピエルソン・キュヴリエ

**グランクリュ ルーヴォワの個性を楽しむことができる希少な生産者。隣村のブジーから地続きのルーヴォワは標高が高く、森からおりてくる冷気の影響があるため、充実した果実と可憐で繊細なスタイルが混在する。栽培面積は41ha程と少なく、その内約30%にあたる12haをこのピエルソン・キュヴリエが所有する。**



ピエルソン・キュヴリエはモンターニュ・ド・ランスのグラン・クリュ、ルーヴォワに拠点置き、1901年から続く歴史あるワイナリーである。合計14haの畑を所有しており、その内本拠地であるルーヴォワの畑は12ha。その他の2haはブジー、アンボネイ、アイ、ル・メニル・シュール・オジェという錚々たるグラン・クリュに加え、フォンテーヌ＝シュール＝アイ、キュミエール、ダムリー、ブルソー、トレバイユ、ビスユ、アヴネ、トージエール＝ミュトリーにある。ルーヴォワは人口300人ほどの小さな村で、ブドウ畑も17あるグラン・クリュの中で3番目に小さく40haのみである。ブドウ栽培に従事している生産者はわずか14人しかいない。ルーヴォワは同じくグラン・クリュであるブジーの西隣に隣接し土壌も類似しており、ブジーに共通する骨格や果実感が感じられるが、より標高が高く、すぐ近くの森から冷気が下りてきて風通しが良いため、涼しげで可憐なキャラクターが同時に備わる。ルーヴォワという村の名前は13世紀に建てられたシャトー・ド・ルーヴォワに由来して名付けられた。現在、シャトー・ド・ルーヴォワはローラン・ペリエによって所有されている。

現当主は3代目フランソワ・キュヴリエである。「自分のやることを信じる、それが最も重要なことで情熱というものだ。ワインはその瞬間の感情であり、ワインメーカーの心の反映である。努力なくして結果はない。ワインはワインメーカーの作品である。出発点が何であれ、重要なのは道である」という誇り高い理念の下、日々実直にブドウ栽培とワイン造りに向き合っている。

醸造は伝統的な方法に則しており、ゆっくり丁寧にプレスした果汁を、基本的にはステンレスタンクで発酵・熟成させた後、24~36ヶ月間の瓶内熟成を行う。ルーヴォワで栽培されたブドウ100%から生み出されるミレジメは、より複雑で重厚な風味をワインに与えるために、一部はバリックでも発酵・熟成を行った後、60カ月以上瓶内で熟成される。“ブドウはテロワールの果実である”という考えからテロワールの表現を重んじ、醸造的介入は最小限に留めることを大切にしている。フランソワの実直な理念に基づいて生み出されるピエルソン・キュヴリエのワインは、ルーヴォワの個性を楽しむことができる希少な作品である。



### キュヴェ・トラディション

N.V. Cuvee Tradition

**限定** 希望小売価格 ¥6,800

- 産地: Champagne 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール85%、シャルドネ15%
- 醸造・熟成: ステンレスタンク発酵、熟成後、瓶熟 29ヶ月以上
- ドサージュ: 5g/L
- 評価: -

淡いゴールドを帯びたブロンド色。グラスの底から美しい泡が柱状に立ち昇り、その輝きがフレッシュな印象を与えている。香りは豊かで熟した多肉果物の香り。非常に熟したリンゴが白桃と肩を並べ、新鮮なアプリコットとドライアプリコットのニュアンスもある。味わいは、素直なアタックで美味しく、完璧にバランスの取れたドサージュによってフレッシュで繊細な口当たりを生み出している。肉厚な果実味が味わいの中心に感じられ、フィニッシュは柔らかく、ピンクグレープフルーツのニュアンスがある。



### キュヴェ・プレスティージュ

N.V. Cuvee Prestige

**限定** 希望小売価格 ¥7,200

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種:
- 醸造・熟成: ステンレスタンク発酵、熟成後、瓶熟 29ヶ月以上
- ドサージュ: 4g/L
- 評価: -

時を経たゴールドを帯びたブロンドの色調が、この地域を象徴するブドウ品種であるピノ・ノワールを際立たせている。アロマには非常にフィネスがあり、桃やアプリコットなどの有核果実のほか、ブルーベリー、ドライイチジクなどの熟した果実や砂糖漬け、シロップ漬けした果実などの香りがある。口当たりはふくよかさに満ちている。肉付きがよく、1秒ごとにボリュームが増すような印象を受ける。



### キュヴェ・ミレジメ

2022 Cuvee Millesime

**限定** 希望小売価格 ¥0

- 産地:
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 醸造・熟成:
- 評価: -

このシャンパーニュの少し褐色がかかったゴールドの色調、泡立ちの繊細さなどが、このワインの成熟度を表している。非常に熟したフルーツ、ドライフルーツ、砂糖漬けのフルーツが主体。生のクルミと軽くトーストしたアーモンドがオレンジの皮、レモンジャム、蜂蜜と調和良く結びついて、紅茶、コショウのノートも感じ、スパイス系の中にはバニラとクローブのニュアンスがある。フレッシュさと相まってボリューム感、ふくよかさ、寛容さを備えている。バニラのニュアンスがクリーミーなアロマを生み出し、そのまま口の中を覆うように続いていく。最後はオレンジの皮でフィニッシュを迎える。

