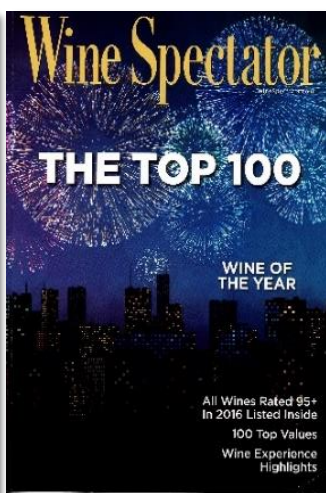


# 「ワインスペクテーターTOP100」に選出される サヴォワの実力生産者

## ジャン ペリエ エ フィス



サヴォワ アブルモン キュヴェ ガストロノミー 2015 が「ワインスペクテーター2016 TOP100」に選出されました。また、同ワインの2011年ヴィンテージが「ワインスペクテーター2012 TOP100」でも選ばれており、国際的にも高い評価を得ています。

2011年ヴィンテージと2015年ヴィンテージが「ワインスペクテーターTOP100」に選出  
生産者を代表するキュヴェ

### サヴォワ アブルモン キュヴェ ガストロノミー 2018 Savoie Apremont Cuvée Gastronomie

ジャケールはサヴォワの典型的な葡萄品種で、他の土地ではほとんど栽培されていません。心地よいミネラルと果実味が感じられる品種です。このワインはレ マルシュ、サン バルドフ、そしてアブルモンの村の葡萄を使っています。土壌は粘土石灰質です。手摘みで収穫します。空気圧プレスで圧搾し、20°Cに温度管理されたタンクでダブルパージュします。3週間発酵させます。熟成はステンレスタンクで2ヶ月行います。明るいホワイトゴールド。白い花とセイヨウサンザシ、テロワールを感じさせる香り。生き生きとして、ミネラルやレモンの味わいがします。魚介料理全般に合いますが、特にサヴォワの伝統料理である鱈のクールブイヨン煮に合います。

白・辛口 国/地域等：フランス/サヴォワ  
生産者：ジャン ペリエ エ フィス  
葡萄品種：ジャケール 100% 熟成：ステンレスタンクで2ヶ月  
品番：FC-263/JAN：4935919312639/容量：750ml  
¥2,160(本体価格：¥2,000)

## JEAN PERIERE ET FILS — ジャン ペリエ エ フィス —



1853年 カセラン ペリエ (Catherin Perrier : 1820年生まれ) は、サンタンドレ レ マルシェにセラーを購入しモン グラニエの山の麓で葡萄栽培を始めました。その後、引き継いだ息子のクロード=エミリー ペリエ (Claude-Emilie Perrier) は新たにセラーを購入し、フィロキセラ禍で失われた葡萄畑を再開しました。葡萄栽培者であり営業でもあった彼は、造ったワインを驃馬にひかせてカフェの店主たちへと売り歩きました。

1920年クロード=エミリーの息子、ジャン ペリエ (Jean Perrier) が引き継ぐと、葡萄畑とセラーを拡張し、その後ジャンの息子、ジャン=ヴィクトール ペリエ (Jean-Victor Perrier) 時代には、**サヴォワで最初にボトル売りをするワイン生産者となりました。**

1964年 ジャン=ヴィクトールの息子であり、現オーナーのジルベール ペリエ (Gilbert Perrier) が引き継ぐと、ボトリングラインに投資を行い、1時間あたり

2,000本のワインがボトリング可能となり、生産量が増えました。その後もワイナリーに意欲的と投資を行い現在は1時間あたり6,000本ボトリング可能な設備を所有しています。現在は、ジルベールの息子3人、フィリップ (Philippe)、クリストフ (Christoph)、ジレ (Gilles) が中心となってワイン造りをしています。



### サヴォワ アビム キュヴェ ガストロミー 2018 Savoie Abyrne Cuvée Gastronomie

*New*

ジャケールはサヴォワの典型的な葡萄品種で、他の土地ではほとんど栽培されていません。心地よいミネラルと果実味が感じられる品種です。このワインはレ マルシュ、シャパレイヤン、そしてミヤンの村の葡萄を使っています。土壌は粘土石灰質です。手摘みで収穫します。空気圧プレスで圧搾し、20℃に温度管理されたタンクでダブルバージュします。3週間発酵させます。熟成はステンレスタンクで2ヶ月行います。ホワイゴールドと緑の色合い。新鮮なアーモンドとセイヨウサンザシ、柑橘系の果物の香り。親しみやすい口当たり、いきいきとして、ミネラルが感じられ、丸みを帯びた心地よい果実味の香り、躍動感と丸みと果実味がバランス良くまとまっています。シーフード、焼き魚、などに合い、食前酒として最適です。

白・辛口 国/地域等：フランス/サヴォワ 生産者：ジャン ペリエ エ フィス

葡萄品種：ジャケール 100% 熟成：ステンレスタンクで2ヶ月

品番：FC-262/JAN：4935919312622/容量：750ml

**¥2,052**(本体価格：¥1,900)



### ルーセット ド サヴォワ キュヴェ ガストロミー 2017 Roussette de Savoie Cuvée Gastronomie

*New*

アルテッスの起源はキプロス島に由来すると言われていています。1432年、サヴォワ公爵アメデは、彼の息子(将来の公爵ルイ1世)をキプロスの王女アンヌ・ド・リュジニャンと結婚させるという考えを持ちました。その後、結婚のためにアンヌがサヴォワにきた際、「殿下=アルテッス」と名付けられた有名な葡萄品種を持参したといわれています。アルテッスは収穫量が少なく、病害に弱いため栽培が難しい品種です。急斜面の畑からは優れた品質となります。畑の土壌は粘土石灰質です。手摘みで収穫し、圧搾します。ダブルバージュした後、16~20℃の温度で発酵します。アルコール発酵が終了したら伝統的な樽に移し、マロラクティック発酵を行います。熟成はステンレスタンクで4~5ヶ月行います。瓶詰後3ヶ月寝かせてからリリースします。淡い黄色や緑の色合い。白い果物、洋ナシ、スミレの香り。生き生きとした口当たり、アルテッス特有の美しい苦味が感じられます。

白・辛口 国/地域等：フランス/サヴォワ 生産者：ジャン ペリエ エ フィス

葡萄品種：アルテッス 100% 熟成：ステンレスタンクで4~5ヶ月

品番：FC-264/JAN：4935919312646/容量：750ml

**¥2,700**(本体価格：¥2,500)



### サヴォワ ピノ ノワール キュヴェ ガストロミー 2017 Savoie Pinot Noir Cuvée Gastronomie

*New*

畑はショターニュとジョンジューといったブルジェ湖の北側だけでなく、サヴォワ峡谷にもあります。手摘みで収穫します。空気圧プレスで圧搾し、20℃に温度管理されたタンクでダブルバージュします。3週間発酵させます。熟成はステンレスタンクで4~5ヶ月行います。瓶詰後3ヶ月寝かせてからリリースします。明るいルビーレッド。レッドベリー、チェリー、ブラックベリーの香り。繊細でスパイシーなタンニンがあり、バランスが取れています。

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/サヴォワ 生産者：ジャン ペリエ エ フィス

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：ステンレスタンクで4~5ヶ月

品番：FC-265/JAN：4935919312653/容量：750ml

**¥2,160**(本体価格：¥2,000)