


 CHAMPAGNE
ALFRED GRATIEN
DEPUIS 1864 À ÉPERNAY

ジェジュ家 4 代に渡る 100 年以上継承される伝統
 オートクチュール シャンパーニュ
 ～ アルフレッド グラシアン ～



アルフレッド グラシアンは、1864 年にエペルネに設立されました。他のシャンパーニュ メゾンがステンレス製の大型タンクを導入し、近代化を進める中、シャンパーニュの伝統を守り、昔ながらの木樽を使ったオートクチュール シャンパーニュを造り続けています。この歴史あるシャンパーニュの製法を貫いている代表が、アルフレッド グラシアンで、シャンパーニュ全体のたった 0.1% のみです。そしてこの製法は、4 代に渡って醸造責任者を受け継ぐジェジュ家によって、100 年以上守られています。



Alfred Gratien Brut
アルフレッド グラシアン
ブリュット

シャルドネ 45%, ムニエ 35%, ピノ ノワール 20%
 一般のシャンパーニュの熟成期間をはるかに超える 4 年以上もの長期熟成を行い、フレッシュさもあがりながら、ヴァンテージ シャンパーニュのような複雑味がある味わいです。

Glass ¥3,300 Bottle ¥24,000



Alfred Gratien Brut Millésime 2012
アルフレッド グラシアン
ブリュット ミレジメ 2012

シャルドネ 65%, ピノ ノワール 20%, ムニエ 15%
 ナチュラルコルクで 11 年間瓶熟成され、フレッシュさと複雑味が掛け合わさった希少なシャンパーニュです。細かくクリーミーな泡、旨味のあるシャープな酸味により、10 年以上の熟成を感じさせない若々しさがあり、豊かなコクと複雑な味わいが広がります。

Bottle ¥32,000



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

シャルドネ 65%, ピノ ノワール 35%

パラディとは楽園の意。とても繊細で上品な樽使いで、ピュアな果実味と旨味のある酸味。フランス大統領が居住するエリゼ宮で振る舞われています。エレガントさ、ふくよかさ、余韻とのバランスは例えようもない美しい仕上がりです。

Bottle ¥55,000

料金に、サービス料を別途加算させていただきます。
 Service charge will be added to your bill.

The New Otani