



Brocard Pierre



セル＝シュル＝ウルス
(ブコカル・ピエール)



シャンパーニュ地方：

セル・シュル・ウルス村はシャンパーニュ地方の南に位置するコート・デ・バル地区にあります。トロワから30km、クレルヴォーのシトー派サン・ベルナル修道院からも30kmほどの場所です。この村では西暦1100年より、シトー派モール修道院によってブドウ栽培が盛んに行われてきました。

土壌：

上質で香り高いブドウを育てる《キンメリジャン地層》(地質時代ジュラ紀の一部)の上であり、この地を流れるウルス川に沿って起伏に富んでいます。また、ブドウの果実を十分に成熟させるだけの日当たりにも恵まれています。

ブドウ品種：

ピノ・ノワール 80%
シャルドネ 20%



その他のサービス：

試飲



ヴィンテージ・シャンパン2004・プルミエール・キュヴェ
・安定した当たり年の中からのみ選出
・サイン入りラベル付きスペシャルボトル75cl
・超極辛口：砂糖含有量1リットル当たり0,70cl
・2種の姉妹キュヴェ。ブドウ種によってそれぞれ2種のシャンパンが出来上がりました。
ブドウ品種：ピノ・ノワール100% (大瓶もあり)とシャルドネ100%。



特徴： (ピノ・ノワール) きめ細やかな泡。フルーツのコンフィなどの繊細でエレガントな香りが漂います。
(シャルドネ) 美しい黄金色を呈しています。ブリオッシュ、焙煎香、生のくるみ、ハチミツといった複雑な香りがします。
料理との相性： (ピノ・ノワール) アペリティフまたは甲殻類のグリルなどとお楽しみください。
(シャルドネ) 魚介類・フォワグラなどとお楽しみください。

(脚注*) 発酵の際、果汁の一部を引き抜いて、果汁(液体)の量に対する果皮や種子等の固形物の割合を相対的に高めること。濃縮度が上がり、香りや味わいも強く、複雑味が増す。



当農家は1860年から代々続く家族経営のワイン農家です。シャンパーニュ地方で記念すべき最初のシャンパーニュが完成したのは1929年、そしてブコカル・ピエールがシャンパン製造を始めたのは1971年のことです。作業工程を十分に研究し、畑での耕作に力を注ぐことで、農業使用をできる限り制限し、有機肥料だけでの栽培を行ってきました。ワインの濾過には化学製品を使わず、セラミック製のフィルターを使用しています。ワイン貯蔵庫は地下にあり、自然の気温調節に頼っています。7ヘクタールのブドウ畑を所有し、1971年より栽培収穫、1998年から販売を取り扱っています。



キュヴェ・トラディション・ブリュット

・パリ農産物コンクール1997・メダル受賞
・75cl (フルボトル) ・37,5cl (ハーフボトル)

ブドウ品種：ピノ・ノワール80%・シャルドネ20%のブレンド(3年号分のブドウをブレンド)。砂糖含有量1リットル当たり1,50cl。

特徴：辛口(残糖量1,5g/l)、綺麗な一筋の線を描くきめ細かな泡立ち。黄金がかかったイエロー。ピノノワール由来の魅惑的な香り、アルコール度はしっかりとありますが、フレッシュさを損ねず、口の中に美しいハーモニーが広がります。泡が綺麗な一筋の線を描く美しい発泡が特徴。黄金がかかったイエローの色合い。

料理との相性：家族や友人との気軽なお食事のお供に最適です。



プルミエール・キュヴェ・エクストラ・ドライ

・ブドウ1年号分だけで醸造したヴィンテージシャンパン
・超辛口：砂糖含有量1リットル当たり1cl
・2種の姉妹キュヴェ、2つブドウ種によってそれぞれ2種のシャンパンが出来上がりました。
・ヴィナリ・インターナショナル2008・メダル受賞、
・フェミナ・リストコンクール2008・メダル受賞
・75clボトル

ブドウ品種：プルミエール・キュヴェ：ピノ・ノワール100%、プルミエール・キュヴェ：シャルドネ100%。

特徴： (ピノ・ノワール) 気品ある黄金がかかった黄色、マール・ド・シャンパーニュや干しブドウ、イチジクなどの熟成に由来する複雑な香り。赤身のお肉に合わせるのに最適なシャンパンです。

(シャルドネ) 美しい黄金色、トースト・ナッツ類などの香ばしい香りとすっきりとした酸が心地よく口の中に広がります。その年のブドウから造るヴィンテージシャンパン。シャルドネ・ピノノワールそれぞれの品種ごとの2種類のキュヴェがあります。

ブドウ品種：ピノ・ノワール100%またはシャルドネ100%
料理との相性：シーフード、フォワグラなどとお楽しみください。



ロゼ・ブリュット

・辛口：砂糖含有量1リットル当たり1,50cl
・オーク樽での醸造、発酵、熟成
・75clボトル

・ヴィナリ・インターナショナル2008・メダル受賞

ブドウ品種：ピノ・ノワール。

特徴：セニエ(*)による醸し、オーク樽での発酵・熟成を行っています。

ブドウ品種：ピノ・ノワール

料理との相性：赤い果実(ベリー類)の香りに、バニラやレグリスの香りが続きます。アペリティフ、食事ともに合わせることができるシャンパンです。8℃くらいに冷やしてお召しあがりください。