

# レ・カプリアードの世界に迫る 世界一美味しい泡ありワインを目指して

ゾルク: 泡持ちがよく、打栓も簡易、  
また開栓後も栓ができて便利♪

※2025年以降入荷のVTの  
一部は王冠に戻っております

1本1本手で  
デコルジュマン

テロワールを大切に  
日々丁寧な畑仕事を行う



- ① 味わい
- ② 泡の品質
- ③ 熟成
- ④ 泡が抜けても美味しい  
完成形をイメージして  
酸と糖のバランスがとれた  
収穫のタイミングを判断



勿論門出の  
リキュールもなし！

ゾルク打栓  
→ラベル貼り

添加物一切なし！  
熟成に耐えられ、  
テロワールを感じる  
レ・カプリアードの  
真剣勝負の泡がついに  
完成！！！！



ジオパレットや  
ピュピットルを利用し、  
丁寧に澱を  
瓶口にあつめていく

プレス&  
一次発酵  
スタート

酵母添加なし

SO2添加なし

他の(プリムール的)ペットナットと区別するために  
あえて、*Méthode Ancestrale* と記載



瓶内発酵  
及び熟成

酵母・蔗糖等  
添加なし

瓶詰



倒立  
→動瓶



スーティラージュ(数回~10回)  
超重要！発酵の変化を注意深く追う！！  
・発酵の勢いのコントロール  
・澱の量の調整

ムーンカレン  
ダーの「実」  
の日を狙って