

# Domaine Julien Thurel (Loury)

ドメーヌ・ジュリアン・チュレル (ルリー)

## 詳細・歴史

パリから約100km南下したロワレ県の豊かな自然が残るオルレアンに、夫婦で15haの土地を所有し、自然の摂理を大切にシードルとポワレを生産しています。当主のジュリアンは醸造家になる前は鳥類学者で、夫人のアヌリーは現在も養蜂家として同ドメーヌで蜂蜜を生産しています。

今でこそシードルといえばノルマンディーやブルターニュが有名ですが、フランスの文献をたどると、19世紀頃はこちらロワレ県もシードルとポワレの重要産地として栄えていました。ジュリアンは鳥類学者だった頃、この森が衰退の一途にあることを知り心を痛め、放置されたままの果樹園を含む土地を買取りました。育っていた果樹の樹齢は推定で100年～400年で、まずはその品種を見極めることからスタートしました。果樹の専門家の力を借りながら研究し、畑を丁寧に手入れし、醸造においては数々の試行錯誤を繰り返しました。そしてようやく2013年より、シードルとポワレを醸造、元詰めています。



## 畑・栽培

チュレル夫妻が購入するまで長い間野ざらしにされ、手を加えられていなかった果樹園でしたが、見事に復活させ、その古木から得られる果実をそのまま使用しています。

2015年収穫分より、全てのキュヴェでAB認定マークがラベルに記載されます。

果実は手で収穫したのち品種ごとに分別され、カーヴで追熟しています。




100年単位の年月を経て生き延びている果樹のため、地域の自然に完璧に適応し、様々な病原菌に耐性があるので、農薬や肥料を使用せずとも健全で美しい実を得ることが可能なため、ピオとして認可されているレメディーでさえも使用していません。



## 醸造

収穫後に追熟して最適の熟度になった時点でリンゴは砕かれ、品種ごとに圧搾します。まずステンレスタンクでジュースを静置し、その後木樽に移して発酵を行います。木樽はサンセル及びムストゥーサロンから数年使用済みのものを仕入れています。

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
12000116	Cidre Brut Cuvée Champêtre シードル・ブリュット・キュヴェ・シャンペートル		2016	¥2,300
	<b>【果実】</b> リンゴ <b>【品種】</b> アヴロル、ロカール <b>【醸造】</b> 品種ごとに別々にステンレスタンクでダブルバージュしたのち木樽にて発酵、熟成 <b>【圧搾】</b> 60% <b>【テイastingノート】</b> フレッシュで軽やかな甘みはアペリティフに最適ですが、食事の締めくくりのデザートの繊細な味を更に引き立てるでしょう。 アルコール度数: 5.0% JAN 3760261540017			
12000416	Cidre Tendre Cuvée Nectar シードル・タンドル・キュヴェ・ネクター		2016	¥2,300
	<b>【果実】</b> リンゴ <b>【品種】</b> アヴロル、ロカール <b>【醸造】</b> 品種ごとに別々にステンレスタンクでダブルバージュしたのち木樽にて発酵、熟成 <b>【圧搾】</b> 60% <b>【テイastingノート】</b> フレッシュで軽やかな甘みはアペリティフに最適ですが、食事の締めくくりのデザートの繊細な味を更に引き立てるでしょう。 アルコール度数: 4.5% JAN 3760261540024			
12000716	Cidre Equinoxe シードル・エキノクス		2016	¥3,000
	<b>【キュヴェ】</b> シードルの中のプレスティージュ・キュヴェ <b>【果実】</b> リンゴ <b>【品種】</b> ドゥース・モエン、ソレット: どちらも糖度が高い品種 <b>【醸造】</b> 品種ごとに別々にステンレスタンクでダブルバージュしたのち木樽にて発酵、熟成 <b>【圧搾】</b> 40%のみ: 他の2キュヴェは全体量の約60%を搾りますが、このキュヴェ・プレスティージュは45%のみ 発酵にかかる期間や熟成も若干長め <b>【テイastingノート】</b> "ドゥミ・セック"の仕上がりで、豊かで複雑味のあるシードルで余韻が長く、3年～10年にわたる熟成も可能です。 アルコール度数: 7.0% JAN 3760261540031			

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
12005016	<b>Poiré Pagus</b> ポワレ・パグース		2016	¥3,800
	<p>【果実】洋ナシ100% 【産地】ロワレ産100% アルコール度数:4.5%</p> <p>JAN 3760261540024</p>			
12003016	<b>Poiré Aténa</b> ポワレ・アテナ		2016	¥4,000
	<p>【果実】洋ナシ100% 【産地】ロワレ産100% アルコール度数:7.0%</p> <p>JAN 3761261540031</p>			
12001016	<b>Poiré Grand Cru des Loges</b> ポワレ・グラン・クリュ・デ・ロージュ	750ml	2016	¥4,000
12031016	<b>Poiré Grand Cru des Loges (1500ml)</b> ポワレ・グラン・クリュ・デ・ロージュ・マグナム	1500ml	2016	¥8,500
	<p>【果実】洋ナシ100% 【産地】ロワレ産100% 【タイプ】辛口 【品種】ポワール・ソジェ、ポワール・ド・ノエル 【醸造】シードルと同様、木樽にて発酵と熟成を行います。 【テイステイングノート】グラスに注ぐとシャンパーニュのようなゴールドカラーと細かく美しい泡立ちを楽しめます。 口当たりは円く、ミネラルに富んでいます。非常に繊細なアロマがあり、キイチゴや桑の実の種のような後口があります。熟成も可能です。 アルコール度数:6.0%</p> <p>JAN なし</p>			