

Domaine Gerard Peirazeau (Morey-Saint-Denis)

ドメーヌ・ジェラルール・ペラゾー (モレ・サン・ドニ)

詳細・歴史

モレ・サン・ドニの名家、かのグロフィエ家の一員であるローラン・ペラゾー氏が、100年以上に渡り代々受け継がれてきた綺羅星の如き畑を守りながら切り盛りする、家族経営のドメーヌです。ローランの祖母は「ドメーヌ・グロフィエ」の三代目の大御所、ロベール・グロフィエ氏の妹で優良畑を相続しており、その畑が当ドメーヌに引き継がれています。また、ローランの妻はかのフィリップ・シャルロバン氏の娘で、正に銘家一門の揃うサラブレッド・ドメーヌと言えるでしょう。その源となるグロフィエ家は、19世紀にフレデリック・グロフィエ氏によって創業され、1933年に二代目のジュール・グロフィエ氏が優良畑を購入し、銘ドメーヌとしての基礎を築きました。前述のように畑はそれぞれ三代目のロベール・グロフィエ氏と、その妹であるベルナデットに相続されましたが、ベルナデットも生涯栽培家として献身しました。その息子が当ドメーヌの当主ジェラルール・ペラゾー氏で、彼は母からドメーヌを受け継いだのちに、ドメーヌの名を自身の名「ジェラルール・ペラゾー」に改名し、長らくドメーヌの舵を取ってきました。現在はその息子のローランがほとんどの業務を担っていますが、彼は代々大切に受け継がれてきた素晴らしいテロワールという家宝を守っていくことを使命として従事しています。



畑

【産地】Chambolle Musigny / Morey Saint Denis / Gevrey Chambertin
 【アペラシオン数】13 【自社畑総面積】65ha 【剪定方法】ギュイヨ・サンプル
 【栽培管理】殺虫剤を一切使用しない、リュット・レゾネ 【収穫】手摘み

ワイン造りにおける信念

ローラン・ペラゾー氏は、大切に受け継がれてきた伝統や、素晴らしいアペラシオンを持つテロワール、そして自然への大いなる敬意を払いながらワイン造りを行っています。常にコート・ド・ニュイの美酒としての地位をしっかりと守りながら、新たな価値を発見していきたいという信念を掲げてブドウを育てています。特にローランは畑とブドウ樹を注意深く観察し、全てのテロワールがそれぞれの本質を発揮できるように最大限配慮し、畑作業から収穫、選果まで必要な努力を決して惜しみません。ローランは外見はスマートでタフガイですが、とても勤勉で非常に愛にあふれた優しい人物です。彼はブドウを慈しみ、育み、その個性がワインの飲み手たちに十分伝わることを願いながら今日もワイン造りに勤しんでいます。



| 商品コード | 商品名 | VT | 参考上代 (税抜) |
|----------|---|------|--------------|
| 22113120 | Morey-Saint-Denis Blanc モレ・サン・ドニ・ブラン | 2020 | ¥11,000 |
| 22113121 | Morey-Saint-Denis Blanc モレ・サン・ドニ・ブラン | 2021 | ¥11,000 |



【品種】シャルドネ100%
 【土壌】粘土石灰質 【畑】『La Bidaude / ラ・ビドードウ』 【植樹】1992年 【区画面積】25a58ca
 【全房使用率】0%:除梗100%
 【発酵】温度管理されたステンレスタンク使用
 【熟成】小樽にて16ヵ月間 【新樽率】50%
 【アルコール度数】《2020年》13.5% 《2021年》13.0%

JAN なし

| | | | |
|----------|--|------|--------|
| 22130120 | Bourgogne Pinot Noir ブルゴーニュ・ピノ・ノワール | 2020 | ¥5,800 |
| 22130121 | Bourgogne Pinot Noir ブルゴーニュ・ピノ・ノワール | 2021 | ¥5,800 |



【品種】ピノ・ノワール100%
 【土壌】粘土石灰質 【植樹】1971~1972年と1979~1980年 【区画面積】34a06ca
 【全房使用率】0%:除梗100%
 【発酵】温度管理されたステンレスタンクにて21日間
 【熟成】ステンレスタンクにて16ヵ月間 【瓶詰時期】毎年3月~4月
 【アルコール度数】《2020年》13.5% 《2021年》13.0%

JAN なし

| 商品コード | 商品名 | VT | 参考上代 (税抜) |
|--|--|------|--------------|
| 22132120 | Morey-Saint-Denis Rouge モレ・サン・ドニ・ルージュ | 2020 | ¥13,000 |
| 22132121 | Morey-Saint-Denis Rouge モレ・サン・ドニ・ルージュ | 2021 | ¥13,000 |
|  | <p>【品種】ピノ・ノワール100% 【土壌】粘土石灰質 【畑】『Les Craies/レ・クレー』 【植樹】1999年 【区画面積】6a84ca 【全房使用率】0%:除梗100% 【発酵】温度管理されたステンレスタンクにて21日間 【熟成】小樽にて16ヵ月間 【新樽率】100% 【瓶詰】毎年3月～4月 【アルコール度数】《2020年》13.5% 《2021年》12.5%</p> | | |
| | JAN なし | | |
| 22140116 | Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Chaffots モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・レ・シャフオ | 2016 | ¥15,000 |
| 22140120 | Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Chaffots モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・レ・シャフオ | 2020 | ¥21,000 |
| 22140121 | Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Chaffots モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・レ・シャフオ | 2021 | ¥21,000 |
|  | <p>【品種】ピノ・ノワール100% 【土壌】粘土石灰質 【植樹】1974年～1975年 【区画面積】27a92ca 【全房使用率】0%:除梗100% 【発酵】温度管理されたステンレスタンクにて21日間 【熟成】小樽にて16ヵ月間 【新樽率】30% 【瓶詰】毎年3月～4月 【アルコール度数】《2016年》13.0% 《2020年》13.5% 《2021年》13.0%</p> | | |
| | JAN なし | | |
| 22141121 | Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Genavrières モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・レ・ジュナヴリエール | 2021 | ¥21,000 |
|  | <p>【品種】ピノ・ノワール100% 【土壌】粘土石灰質 【植樹】1968年～1969年 【区画面積】34a64ca 【全房使用率】0%:除梗100% 【発酵】温度管理されたステンレスタンクにて21日間 【熟成】小樽にて16ヵ月間 【新樽率】30% 【瓶詰】毎年3月～4月 【アルコール度数】13.0%</p> | | |
| | JAN なし | | |
| 22145120 | Chambolle Musigny 1er Cru Les Hauts Doix シャンボール・ミュズィニー・ブルミエ・クリュ・レ・オー・ドワ | 2020 | ¥32,000 |
| 22145121 | Chambolle Musigny 1er Cru Les Hauts Doix シャンボール・ミュズィニー・ブルミエ・クリュ・レ・オー・ドワ | 2021 | ¥32,000 |
|  | <p>【品種】ピノ・ノワール100% 【土壌】粘土石灰質 【植樹】1967年、1968年、1974年、1975年、1982年、1983年 【区画面積】58a70ca 【全房使用率】0%:除梗100% 【発酵】温度管理されたステンレスタンクにて21日間 【熟成】小樽にて16ヵ月間 【新樽率】30% 【瓶詰】毎年3月～4月 【アルコール度数】《2020年》13.5% 《2021年》13.0%</p> | | |
| | JAN なし | | |
| 22146120 | Chambolle Musigny 1er Cru Les Amoureuses シャンボール・ミュズィニー・ブルミエ・クリュ・レ・ザムルーズ | 2020 | ¥68,000 |
| 22146121 | Chambolle Musigny 1er Cru Les Amoureuses シャンボール・ミュズィニー・ブルミエ・クリュ・レ・ザムルーズ | 2021 | ¥68,000 |
|  | <p>【品種】ピノ・ノワール100% 【土壌】粘土石灰質 【植樹】1942年、1982年 【区画面積】25a13ca 【全房使用率】0%:除梗100% 【発酵】温度管理されたステンレスタンクにて21日間 【熟成】小樽にて16ヵ月間 【新樽率】100% 【瓶詰】毎年3月～4月 【アルコール度数】《2020年》13.5% 《2021年》13.0%</p> | | |
| | JAN なし | | |

| 商品コード | 商品名 | VT | 参考上代 (税抜) |
|--|---|------|--------------|
| 22150120 | Charmes Chambertin シャルム・シャンベルタン | 2020 | ¥55,000 |
| 22150121 | Charmes Chambertin シャルム・シャンベルタン | 2021 | ¥55,000 |
|  | <p>【品種】ピノ・ノワール100% 【土壌】粘土石灰質 【植樹】1957年～1958年 【区画面積】21a85ca 【全房使用率】0%:除梗100% 【発酵】温度管理されたステンレスタンクにて21日間 【熟成】小樽にて16カ月間 【新樽率】100% 【瓶詰】毎年3月～4月 【アルコール度数】《2020年》13.5% 《2021年》13.5%</p> | | |
| | JAN なし | | |
| 22151120 | Chambertin Clos de Bèze シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ | 2020 | ¥80,000 |
| 22151121 | Chambertin Clos de Bèze シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ | 2021 | ¥80,000 |
|  | <p>【品種】ピノ・ノワール100% 【土壌】粘土石灰質 【植樹】1936年～1937年 【区画面積】18a68ca 【全房使用率】0%:除梗100% 【発酵】温度管理されたステンレスタンクにて21日間 【熟成】小樽にて16カ月間 【新樽率】100% 【瓶詰】毎年3月～4月 【アルコール度数】《2020年》13.5% 《2021年》13.5%</p> | | |
| | JAN なし | | |
| 22155120 | Clos de la Roche クロ・ド・ラ・ロッシュ | 2020 | ¥55,000 |
| 22155121 | Clos de la Roche クロ・ド・ラ・ロッシュ | 2021 | ¥55,000 |
|  | <p>【品種】ピノ・ノワール100% 【土壌】粘土石灰質 【植樹】1969年 【区画面積】39a30ca 【全房使用率】0%:除梗100% 【発酵】温度管理されたステンレスタンクにて21日間 【熟成】小樽にて16カ月間 【新樽率】100% 【瓶詰】毎年3月～4月 【アルコール度数】《2020年》13.5% 《2021年》13.5%</p> | | |
| | JAN なし | | |
| 22157120 | Clos Saint Denis クロ・サン・ドニ | 2020 | ¥55,000 |
| 22157121 | Clos Saint Denis クロ・サン・ドニ | 2021 | ¥55,000 |
|  | <p>【品種】ピノ・ノワール100% 【土壌】粘土石灰質 【植樹】1975年 【区画面積】20a43ca 【全房使用率】0%:除梗100% 【発酵】温度管理されたステンレスタンクにて21日間 【熟成】小樽にて16カ月間 【新樽率】100% 【瓶詰】毎年3月～4月 【アルコール度数】《2020年》13.5% 《2021年》13.5%</p> | | |
| | JAN なし | | |
| 22159120 | Bonnes-Mares ボンヌ・マール | 2020 | ¥68,000 |
| 22159121 | Bonnes-Mares ボンヌ・マール | 2021 | ¥68,000 |
|  | <p>【品種】ピノ・ノワール100% 【土壌】粘土石灰質 【植樹】1975年、1980年 【区画面積】39a00ca 【全房使用率】0%:除梗100% 【発酵】温度管理されたステンレスタンクにて21日間 【熟成】小樽にて16カ月間 【新樽率】100% 【瓶詰】毎年3月～4月 【アルコール度数】《2020年》13.5% 《2021年》13.5%</p> | | |
| | JAN なし | | |