

Domaine Gerard Peirazeau (Morey-Saint-Denis)

ドメーヌ・ジェラルド・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」の三代目である大御所 ロベール・グロフィエ氏の妹で、兄妹ともにそれぞれが優良畑を相続し、その祖母が相続した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・シャルロパン氏の娘で、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ド・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「ジェラルド・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。



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	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
22130117	Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ	2017	¥3,300
	【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 【剪定方法】 ギュイヨサンプル 【収穫】 手摘み 【収量】 62hl/ha 【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か月間 【瓶詰時期】 毎年3月~4月 【アルコール度数】 12.5%		
JAN なし			
22132117	Morey-Saint-Denis モレ・サン・ドニ	2017	¥8,500
	【品種】 ピノ・ノワール100% 【土壌】 粘土石灰質 【植樹】 1999年 【剪定方法】 ギュイヨサンプル 【収穫】 手摘み 【収量】 50hl/ha 【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か月間 【瓶詰】 毎年3月~4月 【アルコール度数】 13.0%		
JAN なし			

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

22140116

Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Chaffots

モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・レ・シャフォ

2016

¥12,000



【品種】ピノ・ノワール100%
 【土壌】粘土石灰質 【植樹】1974年～1975年
 【剪定方法】ギュイヨサンプル 【収穫】手摘み 【収量】47hl/ha 【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 【瓶詰】毎年3月～4月
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

22141117

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

2017

¥13,000



【品種】ピノ・ノワール100%
 【土壌】粘土石灰質 【植樹】1968年～1969年
 【剪定方法】ギュイヨサンプル 【収穫】手摘み 【収量】50hl/ha 【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 【瓶詰】毎年3月～4月
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

22145117

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・ゾードワ

2017

¥18,000



【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
 【剪定方法】ギュイヨサンプル 【収穫】手摘み 【収量】50hl/ha 【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 【瓶詰】毎年3月～4月
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

22150117

Charmes Chambertin

シャルム・シャンベルタン

2017

¥27,000



【品種】ピノ・ノワール100%
 【土壌】粘土石灰質 【植樹】1957年～1958年
 【剪定方法】ギュイヨサンプル 【収穫】手摘み 【収量】44hl/ha 【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 【瓶詰】毎年3月～4月
 【アルコール度数】13.5%

JAN なし

