

Domaine Julien Peyras (Paulhan)

ドメーヌ・ジュリアン・ペイラス (ポーアン)

詳細・歴史

2007年、ラングドック地方ポーアンに、ジュリアン・ペイラス氏によって創業された新星ドメーヌです。元々はジュリアンの祖父の代から続くブドウ栽培農家でした。当時は育てたブドウは農協団体に売るなどしていましたが、3代目のジュリアンが、出来上がるブドウの素晴らしさに一念発起して、自社元詰めのワイン造りをはじめました。

ジュリアンは幼い頃からブドウ畑が遊び場でしたので、ヴィニキュロンになることを志したのは自然な流れでした。彼は創業前から一貫してテロワールを尊重し、自然と協働するブドウ造りを行ってきましたが、元詰め開業前からラングドック地方におけるビオディナミ栽培の先駆者『ドメーヌ・フォントディクト』に師事し、今でも常に、同世代で彼と同じく農業に頼らないワイン造りをする生産者と意見交換を積極的に行い、メキメキと実力を上げている注目株の若き生産者です。



畑

【面積】4.5ha 【畑立地】南向き

【土壌】①ビルフランシュアン：砂利と水晶を多く含んだ粘土質で、暑いラングドック地区においてもミネラルに富んだブドウが育つ

②玄武岩：鉄が多く含まれ、よりパワフルなブドウが育つ

【栽培品種・土壌】白ブドウ：クレレット、グルナッシュ・ブラン、ルーサンヌ

黒ブドウ：サンソー、シラー、カリニャン：①“ビルフランシュアン”、グルナッシュ：②玄武岩

【栽培】ビオディナミを採用：プレパレーションは500番が中心で、コンポストやイラクサ、フェヌグリークなどのハーブを乾燥させたものを撒くなどして、土を養成しています。



醸造

雑味の無い上品なジュースを得るため、収穫は完熟するまで待ち、早朝全て手摘みにて行い、基本的に100%除梗し、年代物の木製の垂直式プレス機を用いて重力によって優しくプレスします。

発酵はステンレスタンクを用い、酵母も酸化防止剤も無添加で、ピジャージュも行わず、ゆっくりと時間をかけて自然発酵を促します。

樽によるプラスαの要素を得るため、熟成には厳選した古樽を用います。

瓶詰は全てのキュヴェにおいてSO2を使用せず、なるべく液体に負担を掛けないように手動の瓶詰め機を使用し、全ての作業において徹底して自然に忠実なワイン造りをしています。

ユニークなデザインのエチケットは、画家でもあるジュリアンの母親が描いています。



商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

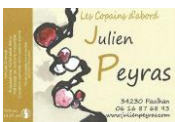
55001017

VDF L'éphémère Blanc

ヴァン・ド・フランス・レフェメール・ブラン

2017

¥3,700



【品種・樹齢・土壌】①クレレット50%：樹齢約40年：粘土石灰質土壌
②グルナッシュ・ブラン：25%：樹齢約10年：粘土石灰質土壌
③ルーサンヌ25%：樹齢約10年：粘土質土壌

【発酵】①クレレット：除梗し、ブドウの粒だけを10日間マセラシオンしてから、压榨。ステンレスタンク使用
②グルナッシュ・ブラン、③ルーサンヌ：除梗してすぐ压榨し、果汁をブレンド。ステンレスタンク使用

【熟成】全てをブレンドして、ステンレスタンクにて行う。

本来なら『リナタンデュ』のキュヴェになるものですが、熟成用の良質の木樽が入手できなかったため、ステンレスタンクを使用したためこのキュヴェが生まれました。

【キュヴェ名】「L'éphémère」：フランス語で「かげろう：陽炎」の意味で、次回からこのキュヴェは造られないことから、カゲロウの寿命の短さに例えて名付けられました。

アルコール度数：14.0%

JAN なし

55010117

VDF Rose Bohême

ヴァン・ド・フランス・ローズ・ボエム

2017

¥3,300



ロゼワイン

【品種・樹齢】①ムールヴェドル60%：樹齢10年
②グルナッシュ・ノワール40%：樹齢70年

【発酵】①ムールヴェドル：除梗し、24時間スキンコンタクト

②グルナッシュ：全房を压榨後、プレスしてジュースのみ使用

2品種をブレンド後、ステンレスタンクにて、低温発酵することにより、色彩が濃いピンク色ながら、スムーズでジューシーな味わいに仕上げる。

【熟成】ステンレスタンクにて6か月 無清澄・無濾過

アルコール度数：12.5%

JAN なし

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
55020517	VDF Gourmandise ヴァン・ド・フランス・グルマンディーズ	2017	¥3,700
	<p>【品種】サンソー100% 【マセラシオン】タンクごとに異なり、14~18日間 【熟成】ステンレスタンクにて6カ月 無清澄・無濾過 【テイステイングノート】エレガントな仕上がりの赤ワインです。 アルコール度数:13.5%</p>		
JAN なし			
55030116	VDF Lo Tarral ヴァン・ド・フランス・ロ・タル	2016	¥3,800
	<p>【キュヴェ名】「ロ・タル」はこの地域特有の強い北風の愛称です。この「ロ・タル」のおかげで昼間でも夜間の冷たさが保たれ、味わいに複雑さをもたらします。 【品種】グルナッシュ50%、シラー25%、カリニャン25% 【平均樹齢】約40年ですが、カリニャンは約70年を誇る 【マセラシオン】タンクごとに異なり、14~18日間 【熟成】3年使用の古樽使用 無清澄・無濾過 【テイステイングノート】抽出を控え目に抑えているため、スムーズできめ細かい仕上がりとなっています。 アルコール度数:14.8%</p>		
JAN なし			
55040117	VDF Syrah Nostra ヴァン・ド・フランス・シラー・ノストラ	2017	¥3,700
	<p>【品種】シラー100% 【樹齢】40年 【収量】1200本/ha 【仕立て】ダブル・ロイヤル 【発酵】銅製のタンクにて野生酵母による自然発酵 無清澄・無濾過 アルコール度数:13.0%</p>		
JAN なし			
55000513	VDF Belle lurette Blanc ヴァン・ド・フランス・ベルリュレット・ブラン	2013	¥4,500
	<p>【キュヴェ名】「Belle Lurette」:フランス語で「心地よいひととき」 【品種】①クレレット・ブランシュ50%:全房発酵 ②ルーサンヌ25%:除梗 ③マルサンヌ:25%:除梗 【容量】500ml 2013年に醸造された白ワインのキュヴェ「リナタンデュ」の発酵が1樽だけ止まってしまいました。ジュリアン本人も予想だになかった仕上がりとなった特別なキュヴェで、自然な甘みが楽しめる味わいです。 アルコール度数:13.1%</p>		
JAN なし			