

Domaine Pic Joan (Banyuls sur mer)

ドメーヌ・ピック・ジョアン (バニユルス・シュル・メール村)



詳細・歴史

家族経営のドメーヌで、ラングドック・ルーシオン地方、ピレネー＝オリアンタル県の地中海に沿った「バニユルス」と「コリウール」の段丘に、7ヘクタール余りの自社畑を所有しています。
現在は2代目のジャン・ソレ氏と妻のローラ・パルセ氏が運営をしており、ジャンはレストラン経営をしていた祖父と父の影響を受け、地元の食文化を肌で感じて育ち、海に囲まれたこの豊かな地を誇りに思っています。彼らは「ワインはテロワールと人との出会いの物語」だと言い、伝統的な方法を採用し、繊細な作業を施し、テロワールの多様性に尊敬を払いながら情熱を注いでワイン造りをしています。



畑

所有するバニユルスとコリウールの片岩土壤に広がるテラスのヴィエイユ・ヴィーニュの区画は段丘状で低い石垣に囲まれ、厳格に管理されています。平均樹齢は60年で、伝統的に土地に適したグルナッシュ・ノワール、グルナッシュ・グリ、グルナッシュ・ブラン、さらにシラー、ムールヴェードル、カリニャンも栽培しています。
乾いた砂利だらけの片岩土壤は、この地の地中海性気候の恩恵を受けた温暖な冬の風、夏の乾燥した熱さの中でブドウを栽培するのに適していて、地中海で生まれるワインならではの味わいを引き出します。



醸造

十分に熟したブドウは手摘みで収穫された直後に醸造所に運ばれ、白ブドウはすぐにプレスされます。黒ブドウのグルナッシュ・ノワール、カリニャン、ムールヴェードルは別々に摘まれ、すぐに除梗されます。
セバージュごとに小樽、またはバリックにて、エレガントさやタンニンの深みを抽出するために澱とともに熟成させます。度々試飲を繰り返し熟成度合いを確認しながら熟成期間を決定し、その後ブレンドし、瓶詰します。

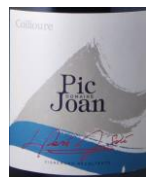
商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
55901015	Collioure Blanc コリウール・ブラン		2015	¥3,300



【品種】グルナッシュ・グリ80%、グルナッシュ・ブラン20%
【醸造】直接圧搾の後、6か月間バリックで発酵し、滓と共に熟成
【テイastingノート】テロワールを、忠実に表現していると言えるワインでしょう。アカシアなどの白い花の香りが印象的で、柑橘系の風味が口の中に広がり、後に豊かなミネラル感と長い余韻が後を引きまます。
12-14℃でのサーブが最適です。
アルコール度数: 14.0%

JAN なし

55920114	Collioure Rouge コリウール・ルージュ		2014	¥3,300
----------	-------------------------------	--	------	--------



【品種】グルナッシュ・ノワール40%、カリニャン40%、ムールヴェードル20%
【醸造】発酵とマセラシオンを3~4週間行い、バリックにて澱と共に熟成
【テイastingノート】イチゴなどの赤い果実のアロマと、柔らかく上品な赤い果実の風味と深みのあるタンニン、軽いスパイスのニュアンスが口の中に豊かに広がります。
10-12年の熟成が可能で、16-20℃でのサーブが最適です。
アルコール度数: 14.0%

JAN なし

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
55930114	Banyuls Blanc (500ml) バニユルス・ブラン	500ml	2014	¥3,300



【品種】ゲルナッシュ・ブラン100%
【テイastingノート】桃を思わせる凝縮したアロマ。味わいは白いフルーツ、アプリコット、フレッシュさも備えつつ、蜂蜜のような風味も感じます。
アペリティブとして、またチーズやフルーツ、タルトタタンやバニラのアイスクリーム、バニユルスに漬けたアプリコットや桃などとのマリージュがお勧めです！
熟成は半永久的に可能。14-16℃でのサーブが最適です。
アルコール度数:17.0%

JAN なし

55930414	Banyuls Rimage (500ml) バニユルス・リマーージュ	500ml	2014	¥3,300
----------	---	-------	------	--------



【品種】ゲルナッシュ・ノワール100%
【醸造】圧搾前にミュータージュ・シュール・グラン(直接ブドウの果肉にアルコールを添加)をし、長期間のマセラシオンを行い、熟成はバリックにて6か月間
【テイastingノート】アペリティブの他に、メロンを使った前菜、ロックフォールなどの青カビのチーズ、チョコレートのデザート、フィグやバニラのアイスクリームなどとのマリージュがお勧めです！
熟成は半永久的に可能。16-20℃でのサーブが最適です。
アルコール度数:17.0%

JAN なし