



Domaine Pic Joan (Banyuls sur mer)

ドメヌ・ピック・ジョアン (バニユルス・シュル・メール村)



詳細・歴史

2009年に、現当主のジャン・ソレ氏と妻のローラ・パルセ氏が、僅か2.3ヘクタールの自社畑から始めた家族経営のドメヌです。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ながら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。妻のローラの実家は1635年から続くバニユルスのブドウ栽培家の家系で、ブドウを扱うノウハウは幼いころから体に染み込んでいます。

自社畑はラングドック・ルーション地方、ピレネー＝オリアンタル県の地中海に沿った「A.C.バニユルス」と「A.C.コリウール」の段丘にあり、自社畑の広さは今では7ヘクタール余りにまで広がりました。



彼らはともに「ワインはテロワールと人との出会いの物語」だという想いを持ち、伝統的な手法を用いて繊細な作業を施し、テロワールの多様性に大いなる尊敬を払いながら、ワイン造りに情熱を注いでいます。

畑

【自社畑総面積】7ha 【原産地呼称】A.C.バニユルス、A.C.コリウール

【土壌】乾いた砂利だらけの片岩：温暖な冬と乾燥した暑い夏という地中海性気候下でブドウを育むのに最適で、テロワールと品種の個性をしっかりと反映する土壌です。

【区画立地】テラス状(段々畑)で、低い石垣に囲まれています。 【平均樹齢】約60年

【栽培品種】《白ブドウ》グルナッシュ・グリ、グルナッシュ・ブラン

《黒ブドウ》グルナッシュ・ノワール、シラー、ムールヴェードル、カリニャン

【収穫】手摘み



醸造

【プレス】品種や区画、キュヴェごとに細かく時期を分け、最適な状態を見極めながら手摘みにて収穫後、使用するキュヴェによっては低い温度で一晩寝かせてから除梗し、プレスされます。

【発酵】キュヴェごとにステンレスタンク、小樽、バリックを使い分けます。

【熟成】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寝かせ、幾度も試飲を繰り返して熟成度合いを見極めます。

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代 (税抜)
55901015	Collioure Blanc コリウール・ブラン	750ml	2015	¥3,300



【品種】グルナッシュ・グリ80%、グルナッシュ・ブラン20%

【全房使用率】0% (100%除梗)

【醸造】直接圧搾の後、6か月間バリックで発酵し、澱と共に熟成

【テイastingノート】アカシアなどの白い花の香りが印象的で、丸みのあるアタックに美しいミネラルを感じ、柑橘系の風味が口の中に広がり、密で持続性のある余韻があり、テロワールがしっかり表現されています。12-14°Cでのサーブが最適です。

【アルコール度数】14.0%

JAN なし

55920118	Collioure Rouge コリウール・ルージュ	750ml	2018	¥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%

【畑名】「Armaniaque / アルマニアック」 【土壌】片岩

【樹齢】50年以上 【仕立て】ゴブレ(株仕立て)

【収穫】手摘み 【収量】30hl/ha 【全房使用率】0% (100%除梗)

【発酵】《30%》ステンレスタンク、《70%》木樽にて18°Cで、約25日間発酵とマロラクティック発酵を行います。

【熟成】樽(225L)にて8か月間

【瓶詰時期】2019年6月 【年間生産量】6,000本

【テイastingノート】イチゴなどの赤い果実のアロマが印象的で、わずかに木樽由来のバニラ香が感じられます。柔らかく深みのある果実味とタンニンの均衡が取れていて、スパイスのニュアンスが口中に豊かに広がります。10-12年の熟成が可能で、16-20°C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	商品名	容量	VT	参考上代 (税抜)
55930114	Banyuls Blanc バニユルス・ブラン	500ml	2014	¥3,300
	<p>【品種】グルナッシュ・ブラン100% 【全房使用率】0% (100%除梗) 【発酵】手摘みにて収穫後、低温で一晩寝かせ、ステンレスタンクにて16℃で15日間発酵を促します。 【熟成】ステンレスタンクにて6カ月間 【瓶詰時期】2015年3月 【テイastingノート】桃や梨、白い花、ハチミツ、わずかにスパイスなどの凝縮したアロマがエレガントで、フレッシュなアプリコットなどの果実味が豊かで、ハチミツのニュアンスが鼻腔を抜けます。 【マリアージュ】アペリティフとして、またフォアグラなどの前菜、チーズやエキゾチックフルーツ、タルトタンやバニラアイスクリーム、バニユルス漬けアプリコットとの相性が抜群です。10~12℃でのサーブが最適です。 【アルコール度数】17.0%</p>			
JAN なし				
55930415	Banyuls Rimage バニユルス・リマージュ	500ml	2015	¥3,300
	<p>【品種】グルナッシュ・ノワール100% 【畑名】「Seris/スリ」 【土壌】片岩 【植樹】1990年 【仕立て】ゴブレ(株仕立て) 【収穫】手摘み 【収量】25hl/ha 【全房使用率】0% (100%除梗) 【発酵】25℃に保ち、ステンレスタンクにて20日間発酵を促し、压榨前にミュータージュ・シュール・グラン(発酵後のブドウ果汁に直接アルコール添加)を施し、長期間のマセラシオンを行います。 【熟成】ステンレスタンクにて9か月間 【瓶詰時期】2016年6月 【年間生産本数】5,000本 【テイastingノート】イチゴジャムやブラックカラントなどの赤系の果実や、バニラなどのアロマがとてもエレガントで、やわらかなタンニンが心地よく、熟したブドウの甘やかな余韻が長く続きます。 熟成は半永久的に可能で、14~16℃でのサーブが最適です。 【マリアージュ】アペリティフの他に、イチヂクやメロン、フォアグラを使った前菜、ロックフォールなどの青カビのチーズ、ダークチョコレートのデザート、バニラのアイスクリームなどとの相性が抜群です。 【アルコール度数】17.0%</p>			
JAN なし				
55933100	Banyuls Traditionnel Hors d'Age バニユルス・トラディショナル・オール・ダージュ	500ml	NV	¥4,800
	<p>【品種】グルナッシュ・ノワール100% 【畑名】「Cospron/コスプロン」 【土壌】片岩 【植樹】1975年 【仕立て】ゴブレ(株仕立て) 【収穫】手摘み 【収量】25hl/ha 【全房使用率】0% (100%除梗) 【発酵】ステンレスタンクにて25℃に保ち20日間発酵 【熟成】樽(225L)に移し、屋外のセラーにて5年間熟成を経たのち、さらにカーヴ内で1年間熟成。 ※屋外での熟成を経ることによって、グルナッシュらしからぬ明るさを帯びた色合いになります。 【テイastingノート】アロマにはココアやコーヒー、ローストしたクルミやアーモンドの香りが感じられ、美しい酸と柔らかなタンニン、熟した果実味とわずかに酸化のニュアンスが絶妙なバランスを保っています。 【年間生産量】1,500本 【アルコール度数】17.0%</p>			
JAN なし				
55935100	Banyuls Hors d'Age Sostre バニユルス・オール・ダージュ・ソストレ	750ml	NV	¥9,000
	<p>【キュヴェ】歴史をたどると1635年から続いてきた妻の実家のドメーヌ『Domaine du Mas Blanc』を引き継ぐ形でリリースされているシリーズのバニユルスで、「Sostre/ソストレ」とはカタルーニャ語で「ソレラ」の意味です。A.C.Banyuls/バニユルスの恵まれたいくつかの区画の樹齢50年以上になる最高の状態のブドウのみを用いて、ソレラシステムで長期間熟成を経てリリースされる特別キュヴェです。 【品種】グルナッシュ・ノワール100% 【土壌】片岩 【植樹】1965年 【仕立て】ゴブレ(株仕立て) 【収穫】手摘み 【収量】20hl/ha 【全房使用率】0% (100%除梗) 【発酵】木樽にて25℃に保ち20日間発酵を促し、マセラシオンを行います。 【熟成】3段のソレラシステムを用いて複数ヴィンテージで熟成され、5年に一度瓶詰されます。 【テイastingノート】アロマにはシロップ漬けのチェリーやコーヒーリキュール、バルサミコ、ローストしたヘーゼルナッツなどが非常に豊かに感じられ、イチヂクやナッツなどの奥行きのある風味があり、驚くほど長い余韻が得られます。 【マリアージュ】カカオ70%以上のダークチョコレートや、イチヂク、クルミなどを用いたデザートや食後酒 【年間生産本数】1,500本 【アルコール度数】17.5%</p>			
JAN なし				