

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の地に、ジュリアン・ペイラス氏によって設立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、育てたブドウは農協団体などに売っていましたが、3代目のジュリアンは出来上がったブドウの素晴らしさを自らの手で生かすべく、一念発起して自社元詰めのワイン造りを始めました。彼は幼い頃からブドウ畑が遊び場だったので、ヴィニユロンになることを志したのは自然な流れでしたが、慣れ親しんだ土地のテロワールを尊重すべく自然と協働する栽培を一貫して行うために、ドメーヌ創業前から(当時は今ほどまだ自然派がもてはやされる前でしたが)、ラングドック地方におけるビオディナミの先駆者『ドメーヌ・フロントディクト』で修業を積み、全キュヴェSO2(酸化防止剤)無添加を貫くなどの自身の哲学を築き上げました。そして今でも彼と同じようなポリシーで農業に頼らないワイン造りをする同世代の生産者らと積極的に意見交換を行い、メキメキと実力を上げており、今まさに脂ののった若き注目株の生産者です。

エチケットのデザインは、画家であるジュリアンの母親が描いています。



《畑》

【栽培】ビオディナミ: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reekなどのハーブを乾燥させたものを撒いて土を養成しています。

【面積】4.5ha 【畑立地】南向き

【栽培品種】《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

【土壌】①ピルフランシユアン: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(カリニャンなど)

②玄武岩:鉄分が多く含まれ、よりパワフルなブドウが育つ(グルナッシュなど)

《醸造》

全ての工程において、手間も時間もかかりますが徹底して自然に忠実なワイン造りをしています。例えば移動や移し替えにおいてポンプは一切使用せず、タンクや樽を持ち上げて高低差を付けてワインにストレスを与えずに行い、また電気消費量もより少なくなるように工夫しています。

【収穫】完熟するまで待ち早朝全て手摘みにて行う 【除梗】基本的に100%

【圧搾】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

【発酵】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。

【熟成】樽によるプラスαの要素を得るため厳選した古樽を使用 【SO2】全キュヴェ不使用

【瓶詰】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

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
55000122	VDF Les Pétilantes Blanc ヴァンド・フランス・レ・ペティアント・ブラン	750ml	2022	¥5,700
55001323	VDF Les Copains d'abord ヴァンド・フランス・レ・コパン・ダポール	750ml	2023	¥5,200
55001522	VDF Les Copains d'abord MAG ヴァンド・フランス・レ・コパン・ダポール マグナム	1500ml	2022	¥9,000



【キュヴェ】2018年に初リリースを迎えたシャルドネとクレレット・ブランシュがまさに”名コンビ”となったペティアンで、フローラル&フルーティなアロマがグラスから溢れるほど豊かで、果実味たっぷりのとても心地のよい味わい
【品種】クレレット・ブランシュ 70% シャルドネ 30%
【収穫】手摘み 【スキンコンタクト】24時間
【醸造】まず品種ごとに分けて18~22℃にてアルコール発酵を開始し、残糖が25g/L ほどまで減ったところでブレンドして瓶詰めし、瓶内で二次発酵を行います。
【瓶熟成】8カ月間
【アルコール度数】10.5% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし



【キュヴェ】親しい友人と共に楽しい時間を過ごすときに相応しいワインを造りたいという思いから、友人へのささやかなオマージュの意味を込めて生まれました。
【品種】ルーサンヌ クレレット グルナッシュ・ブラン
【樹齢】ルーサンヌ、グルナッシュ・ブラン:約15年 クレレット:約45年
【土壌】クレレット、グルナッシュ・ブラン:粘土石灰質 ルーサンヌ:粘土質
【仕立て】ルーサンヌ:ギヨ グルナッシュ・ブラン:ゴブレ(シャンデリエ仕立て) クレレット:ゴブレ(株仕立て)
【収量】20hl/ha
【発酵】ステンレスタンクにてルモンタージュとバトナーージュを行いながら、野生酵母にて自然発酵を促します。ルーサンヌは8日間マセラシオンを行い、クレレット、グルナッシュ・ブランは直接圧搾します。
【熟成】ステンレスタンク使用
【アルコール度数】《2023》12.6% 《2022MG》12.7% ◆SO2無添加

JAN なし

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
55015121	VDF Rose A Vista de Nas ヴァン・ド・フランス・ロゼ・ア・ヴィスタ・デ・ナ	750ml	2021	¥4,500
	<p>【キュヴェ】南仏の方言で、「だいたいこんなものだよね～」という意味や、「見たものはあなたにできること」といった意味を持ったキュヴェです。キュヴェ・セラファンがグルナツシュの畑から正面の対岸に見える新しい南西向き畑のブドウから造られています。当初はロゼベティアンを目指して仕込みをしましたが、他のキュヴェの発酵が長引き、瓶詰のタイミングが遅れてしまった為、辛口の微々発泡のペルラン(ベティアンより発泡が穏やか)に仕上がりました。</p> <p>【品種】グルナツシュ 50% / サンソー 50% 樹齢約50年</p> <p>【発酵】隣同士に植えられた両品種を同時期に収穫、混醸にて24時間マセラシオン。ステンレスタンクにて、25℃以下で温度管理し、野生酵母にて自然発酵を促します。</p> <p>【熟成】ステンレスタンク使用 2022年1月瓶詰、デゴルジュマンは1年後の2023年1月</p> <p>【アルコール度数】11.8% ◆無濾過・無清澄・SO2無添加</p>			JAN なし
55010222	VDF Rose Bohême MAG ヴァン・ド・フランス・ローズ・ボエム マグナム	1500ml	2022	¥9,000
	<p>【キュヴェ】グルナツシュの優しい味わいが広がるエレガントなロゼワイン</p> <p>【品種/土壌/植樹/仕立て】①グルナツシュ 70% / 玄武岩 / 1948年植樹 / コルドン・ドゥーブル ②シラー 30% / 粘土質 / 1978年植樹 / ギュイヨ</p> <p>【収量】グルナツシュ:20hl/ha シラー:15hl/ha</p> <p>【発酵】ステンレスタンクにて、25℃以下で温度管理し、野生酵母にて自然発酵を促します。マセラシオン24時間。セニエ法にて抽出。</p> <p>【熟成】ステンレスタンク使用</p> <p>【アルコール度数】11.3% ◆無濾過・無清澄・SO2無添加</p>			JAN なし
55020523	VDF Gourmandise ヴァン・ド・フランス・グルマンディーズ	750ml	2023	¥4,800
55020722	VDF Gourmandise MAG ヴァン・ド・フランス・グルマンディーズ マグナム	1500ml	2022	¥9,000
	<p>【キュヴェ】「グルマンディーズ/食いしん坊・食道楽」の名のとおり、どんな食事にも寄り添える、優しく滋味深い味わいのドメーヌのフラッグシップキュヴェ。</p> <p>【品種】サンソー100%</p> <p>【土壌】石灰質粘土 【樹齢】45年</p> <p>【収量】40hl/ha 【仕立て】ゴブレ 【収穫】手摘み</p> <p>【発酵】空気圧で優しくプレスし、ステンレスタンクにて、毎日ピジャージュを行います。また、適宜ルモンタージュとデレスターージュを行いながら野生酵母にて自然発酵を促します。</p> <p>【熟成】ステンレスタンク使用</p> <p>【アルコール度数】《2023》11.4% 《2022MG》11.0%</p> <p>◆無濾過・無清澄・SO2無添加</p>			JAN なし
55021022	VDF Séraphin ヴァン・ド・フランス・セラファン	750ml	2022	¥4,800
	<p>【キュヴェ】「セラファン」とはジュリアンが尊敬する今は亡き生産者の名で、彼へのオマージュが込められたキュヴェです。彼はブドウ樹とワインを愛しとても勇敢で働き者だったそうで、今となってはもう不可能ですが、ジュリアンが彼とお互いのワインへの情熱をもっと共有したかった、という思いが込められています。</p> <p>【品種】グルナツシュ100%</p> <p>【植樹】1978年</p> <p>【土壌】「villafanchiennes terrasses/ヴィラフランシエンヌ・テラス」(石英と粘土石灰質の混在する段丘)</p> <p>【収量】35hl/ha 【仕立て】コルドン・ドゥーブル(垣根仕立て) 【収穫】手摘み</p> <p>【発酵】毎日ピジャージュ、ルモンタージュ、デレスターージュを行いながら、野生酵母にて自然発酵を促します。</p> <p>【アルコール度数】13.1% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加</p>			JAN なし

商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
-------	------	----	----	----------

55030122	VDF Dolce vita ヴァン・ド・フランス・ドルチェ・ヴィタ	750ml	2022	¥4,800
----------	---------------------------------------	-------	------	--------



【キュヴェ名】元「ロ・タルル」と呼ばれたこの地域に吹く北風の名前だったキュヴェで、イタリア出身家系の妻のおかげで「毎日甘く幸せな日々」が過ごせている、という感謝の意を込めて改名されました。

【品種】グルナツシュ、シラー、カリニャン 1/3ずつ

【平均樹齢】グルナツシュ・シラー 約40年、カリニャン 約70年を誇る

【発酵】毎日様子見をしながらピジャージュ、ルモンタージュ、デレスターージュを行いながら、野生酵母にて自然発酵を促します。

【マセラシオン】タンクごとに異なり、14~18日間

【熟成】3年以上使用の古樽 無清澄・無濾過

【アルコール度数】12.8%

JAN なし

55040121	VDF Syrah Nostra ヴァン・ド・フランス・シラー・ノストラ	750ml	2021	¥4,400
----------	---	-------	------	--------



【品種】シラー100%

【植樹】1978年

【仕立て】コルドン・ドゥーブル(垣根仕立て)

【発酵】銅製のタンクにて野生酵母による自然発酵

【アルコール度数】12.5% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし