

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、ヴィニキュ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: プレバレーションは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 (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%

【压榨】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



2021年ヴァンテージ

【総括】1年を通して冷涼だったため、例年に比べてアルコール度数が1%ほど低く、フレッシュでエレガントな味わいに仕上がりました。

【気候】4月初旬にマイナス5℃という強烈な寒波が到来したため、霜害と凍結による被害を受けた区画があり、カリニャンの収量は30%減になりました。幸いにも5月下旬は気温が上がり順調な開花を迎えましたが、7月～8月は雨が多く冷涼で、夜間は肌寒ささえ感じる夏になりました。そのためべと病が懸念されましたが、硫酸銅とボルドー液での対処のタイミングが良く事なきを得ました。

【収穫】例年は8月上旬に収穫が始まりますが、8月の気温が低くフェノール成分の成熟に時間がかかったため、8月12日から開始しました。幸い腐敗果が少なかったため9月中旬までかけて完熟を待つことができ、美しく健康的なブドウを収穫することができました。

【醸造】発酵温度や熟成の長さなどを変えずに、例年通りの方法で行うことができました。

【味わい】ひと言でいうと、香り高くフレッシュな酸があり、爽やかな果実の風味がワインに奥行きを与えています。雑味が無く非常にしなやかな骨格で、舌触りの滑らかな美しい仕上がります。

【補足】2021年に霜害を被ったカリニャンですが、2022年はその反動で豊作になり、しっかりと時間をかけ完熟を迎えることができました。

商品コード	ワイン名	サイズ	ヴァンテージ	税別参考上代
55000121	VDF Les Pétilantes Blanc ヴァン・ド・フランス・レ・ペティアン・ブラン	750ml	2021	¥4,800



【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】10.4% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

商品コード	ワイン名	サイズ	ヴィンテージ	税別参考上代
55001321	VDF Les Copains d'abord ヴァン・ド・フランス・レ・コパン・ダポール	750ml	2021	¥4,300
55001521	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	2021	¥8,600
	<p>【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。</p> <p>【品種】ルーサンヌ クレレット 【樹齢】ルーサンヌ:約13年 クレレット:約43年 【土壌】クレレット:粘土石灰質 ルーサンヌ:粘土質 【仕立て】ルーサンヌ:ゴブレ(株仕立て) 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パ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。ルーサンヌは8日間マセラシオンを行い、クレレットは直接圧搾します。 【熟成】ステンレスタンク使用 【アルコール度数】11.4% ◆SO2無添加</p> <p>JAN なし</p>			
55010121	VDF Rose Bohême ヴァン・ド・フランス・ローズ・ボエム	750ml	2021	¥3,900
55010221	VDF Rose Bohême MAG ヴァン・ド・フランス・ローズ・ボエム マグナム	1500ml	2021	¥7,800
	<p>【キュヴェ】グルナッ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グルナッシュ 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 【収量】グルナッシュ:20hl/ha シラー:15hl/ha 【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。 【熟成】ステンレスタンク使用 【アルコール度数】11.6% ◆無濾過・無清澄・SO2無添加</p> <p>JAN なし</p>			
55020521	VDF Gourmandise ヴァン・ド・フランス・グルマンディーズ	750ml	2021	¥4,000
55020721	VDF Gourmandise MAG ヴァン・ド・フランス・グルマンディーズ マグナム	1500ml	2021	¥8,000
	<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% 【土壌】石灰質粘土 【樹齢】42年 【収量】40hl/ha 【仕立て】ゴブレ 【収穫】手摘み 【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。 【熟成】ステンレスタンク使用 【アルコール度数】11.5% ◆無濾過・無清澄・SO2無添加</p> <p>JAN なし</p>			
55021021	VDF Séraphin ヴァン・ド・フランス・セラファン	750ml	2021	¥4,500
55021321	VDF Séraphin MAG ヴァン・ド・フランス・セラファン マグナム	1500ml	2021	¥9,000
	<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】グルナッシュ100% 【植樹】1978年 【土壌】「villafanchiennes terrasses/ヴィラフランシェンヌ・テラス」(石英と粘土石灰質の混在する段丘) 【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 【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。 【アルコール度数】11.7% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加</p> <p>JAN なし</p>			

