

# 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、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栽培を行ってきましたが、自社元詰め開業前から、ラングドック地方におけるビオディナミ栽培の先駆者である『ドメーヌ・フォントディクト』で修業し、経験を積んできました。現在でも同世代で同じく農業に頼らないワイン造りをする生産者らと常に積極的に意見交換を行い、メキメキと実力を上げ、脂ののっけている注目株の若き生産者です。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。



## 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：鉄分が多く含まれ、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：プレパラシオンは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

全ての工程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。

【収穫】雑味の無い上品なジュースを得るため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

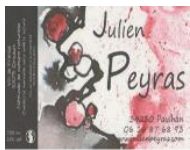
【SO2】全てのキュヴェにおいて不使用

【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	サイズ	ヴィンテージ	税別参考上代
55000119	VDF Les Pétilantes Blanc ヴァン・ド・フランス・レ・ペティアント・ブラン	750ml	2019	¥3,900
	<p>【キュヴェ】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です。2019年ヴィンテージはまだ2回目のリリースになります。</p> <p>【品種】クレレット・ブランシュ 約60% シャルドネ 約40%</p> <p>【収穫】手摘み 【スキンコンタクト】24時間</p> <p>【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。</p> <p>【瓶熟成】8カ月間</p> <p>【アルコール度数】12.0% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加</p> <p>JAN なし</p>			
55010119	VDF Rose Bohême ヴァン・ド・フランス・ローズ・ボエム	750ml	2019	¥3,300
55010219	VDF Rose Bohême MAG ヴァン・ド・フランス・ローズ・ボエム マグナム	1500ml	2019	¥6,600
	<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】①《60%》グルナッシュ 《樹齢》71年 《土壌》玄武岩 《収量》20hl/ha 《仕立て》コルドン・ドゥーブル</p> <p>②《40%》シラー 《樹齢》41年 《土壌》粘土質 《収量》15hl/ha 《仕立て》ギュイヨ</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>【テイastingノート】微かな発泡が潑刺とした印象を与え、赤い果実のアロマと味わいがとてもチャーミングで魅力的な鮮やかなロゼワインです。</p> <p>【アルコール度数】12.5% ◆無濾過・無清澄・SO2無添加</p> <p>JAN なし</p>			

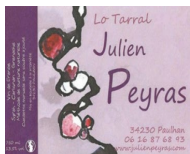
商品コード	ワイン名	サイズ	ヴィンテージ	税別参考上代
55020519	VDF Gourmandise ヴァン・ド・フランス・グルマンディーズ	750ml	2019	¥3,300
55020719	VDF Gourmandise MAG ヴァン・ド・フランス・グルマンディーズ マグナム	1500ml	2019	¥6,600



【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  
 【品種】サンソー100%  
 【土壌】石灰質粘土 【樹齢】41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  
 【テイastingノート】例年よりアルコール度数が低く、繊細でチャーミングな果実味と美しい酸味、余韻に丸く広がるタンニンが美しい非常にエレガントな仕上がりです。  
 【アルコール度数】12.5% ◆無濾過・無清澄・SO2無添加

JAN なし

55030116	VDF Lo Tarral ヴァン・ド・フランス・ロ・タルル	750ml	2016	¥3,800
----------	-----------------------------------	-------	------	--------



【キュヴェ】“ロ・タルル”とはこの地域特有の強い北風の愛称です。この「ロ・タルル」風のおかげで畑は暑い昼間でも夜間のような冷たさが保たれ、味わいに複雑さがもたらされます。この風がワイン造りに貢献してくれていることに感謝の気持ちをこめつつ、そしてもう少し穏やかな風になって欲しいな、という願いも込めて名付けられました。  
 【品種】グルナッシュ45% シラー45% カリニャン10%  
 【平均樹齢】グルナッシュ：約40年 シラー：約40年 カリニャン：約70年を誇る  
 【土壌】《グルナッシュ》&《シラー》Terrasses Villafranchiennes／ヴィラフランシェヌ・テラス：丸い石が混じる沖積土壌の段丘 《カリニャン》黒い火山岩  
 【収量】グルナッシュ：15hl/ha シラー：30hl/ha カリニャン：15hl/ha  
 【収穫】手摘み  
 【発酵】品種ごとに分けステンレスタンクにて、毎日ピジャージュ、ルモンタージュ、デレスターージュを適宜行いながら野生酵母による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】発酵同様品種ごとに分けてステンレスタンクにて熟成し、瓶詰直前にブレンドします。  
 【テイastingノート】ペロアのような滑らかで柔らかいタンニンと華やかな果実のバランスが魅力的で、骨格のしっかりとした個性あふれる仕上がりです。  
 【アルコール度数】14.8% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

55040118	VDF Syrah Nostra ヴァン・ド・フランス・シラー・ノストラ	750ml	2018	¥3,500
----------	---	-------	------	--------



【品種】シラー100%  
 【樹齢】41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

55000513	VDF Belle lurette Blanc ヴァン・ド・フランス・ベルリュレット・ブラン	500ml	2013	¥4,500
----------	---	-------	------	--------



【キュヴェ名】「Belle Lurette」：フランス語で「心地よいひととき」  
 白ワインのキュヴェ「リナタンデュ」を醸造している途中、1樽だけ発酵が止まってしまったものがありましたが、ジュリアン本人も予想だにできなかったチャーミングな仕上がりとなったため、特別なキュヴェとしてリリースされました。自然な甘みと爽やかな酸味を楽しめる味わいです。  
 【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  
 【アルコール度数】13.1% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし