

# 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ます。白ブドウは除梗し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	750ml	2015	¥3,300
	<p>【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、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°Cでのサーブが最適です。 【アルコール度数】14.0%</p>			
JAN なし				
55920118	Collioure Rouge コリウール・ルージュ	750ml	2018	¥3,300
	<p>【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】「Armagnac/アルマニャック」 【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】18°Cに保ち、木樽にて約25日間発酵とマセラシオンを行います。【マロラクティック発酵】あり 【熟成】小樽にて9か月間 【瓶詰時期】6月 【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°Cでのサーブが最適です。 【アルコール度数】14.0%</p>			
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	<b>Banyuls Blanc</b> バニユルス・ブラン	500ml	2014	¥3,300



【品種】グルナッシュ・ブラン100%  
 【全房使用率】0% (100%除梗)  
 【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。  
 アペリティフとして、またチーズやフルーツ、タルト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ァ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

55930415	<b>Banyuls Rimage</b> バニユルス・リマージュ	500ml	2015	¥3,300
----------	--------------------------------------	-------	------	--------



【品種】グルナッシュ・ノワール100%  
 【畑名】「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、マロラクティック発酵を経て、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ます。  
 【熟成】ステンレスタンクにて9か月間 【瓶詰時期】6月  
 【テイastingノート】アペリティフの他に、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ァ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。  
 【年間生産本数】5,000本  
 【アルコール度数】17.0%

JAN なし

55933100	<b>Banyuls Traditionnel Hors d'Age</b> バニユルス・トラディショナル・オール・ダージュ	500ml	NV	¥4,800
----------	---	-------	----	--------



【品種】グルナッシュ・ノワール100%  
 【畑名】「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 【マロラクティック発酵】なし  
 【熟成】屋外にて樽熟成を5年間経たのち、さらにカーヴにて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。  
 【瓶詰時期】5月  
 【アルコール度数】17.0%

JAN なし

55935100	<b>Banyuls Hors d'Age Sostre</b> バニユルス・オール・ダージュ・ソステラ	750ml	NV	¥9,000
----------	---	-------	----	--------



【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。 【マロラクティック発酵】なし  
 【熟成】ソレラシステム(カーヴ内)  
 【瓶詰時期】5月  
 【年間生産本数】1,500本  
 【アルコール度数】17.5%

JAN なし