



# Domaine Julien Prével

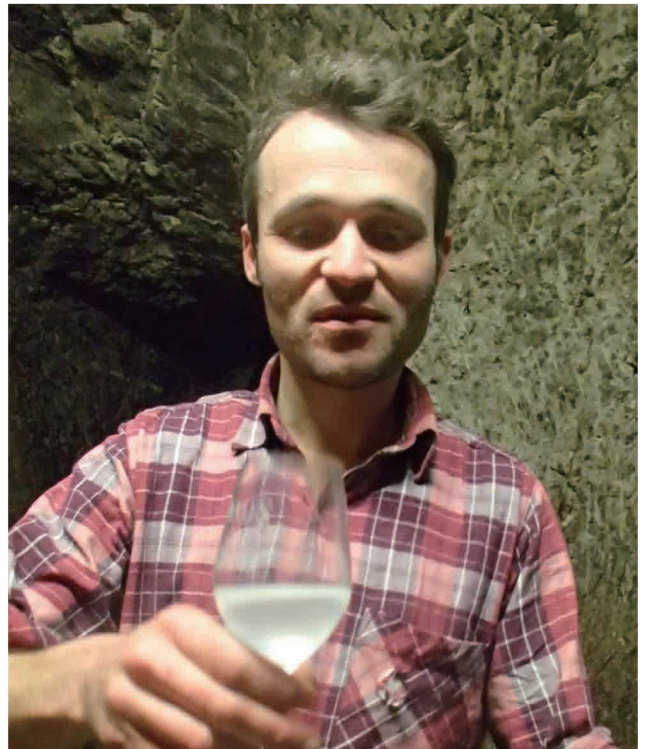
ロワール地方  
ドメヌ・ジュリアン・プレヴェル

## モンルイ、あのステファンコサの畑を引き継いだ選ばれし者

2009年に他界した私の大好きなStephane Cossaisステファン・コサ氏の名前は皆様の記憶にも残っていらっしゃると思います。Montlouisという地で作った、あのChenin Blancは今でも鮮明に素晴らしい味わいであったことを思い出します。ラッキーな事にその畑を次に預かった新しい生産者ジュジュこと、Julien Prevelジュリアン・プレヴェルのご紹介をさせていただきます。

1982年3月9日、ブルターニュ生まれ、最初は全くワインと違う仕事をしていました。お風呂の販売会社にお勤めでしたが、自然の中で仕事がしたいと思いTours近郊で畑仕事をしていました。その後、その興味はブドウに移り、ワインを造ろうと28歳の時にアンボワーズの醸造学校に入学。入学する前からフランツソーモンの剪定を手伝ったりしておりました。ですからフランスのところでスタージュ(研修)でお世話になり、本格的にナチュラルワインと出会います。今まで学校で学んでいたワインと全く違って、本当にブドウが生き生きと味わいに表現されたワインを飲んでこんなナチュラルワインを造りたい！と決心。フランスとステファンは親友だったので、彼のような若者にステファンの残した畑を任せたらどうか？とフランスがステファンの奥様に話を持ちかけ、とんとん拍子に進んだのです。そして2014年からジュリアン・プレヴェルが正式にステファン・コサの畑のオーナーになり、新たな新人醸造家が誕生したのであります。

(2016.1.15第1回目訪問 新井順子)



*Dionny*

[43858]Sec Machine セック マシーン21				[43857]Le Jus Brifiant ルジュ ブリフィアン21			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,700			参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土	80m・南	1ha・15hl/ha		粘土	80m	1ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シュナンブラン100%(手摘み/15~40年)			品種(収穫/樹齢)	ガメイ100%(手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	空気圧式圧搾			発酵	空気圧式圧搾で直接圧搾		
熟成	25hlのグラスファイバータンクで2ヶ月発酵 残糖20g/Lの時点で2021年11月中旬に瓶詰め 瓶内発酵・熟成後、デゴルジュマン 無濾過・無清澄 / 残糖:2g/L			熟成	25hlのグラスファイバータンクで2ヶ月間発酵 残糖20g/Lの時点で2021年11月中旬に瓶詰め 瓶内発酵・熟成し、デゴルジュマン 無濾過・無清澄 / 残糖:5g/L		
SO <sub>2</sub>	無添加			SO <sub>2</sub>	無添加		
ガス圧	ComingSoon			ガス圧	ComingSoon		
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	ジュリアンが粘土土壌で育つシュナンブランを発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内発酵・熟成後デゴルジュマンしたSO <sub>2</sub> 無添加のベティアンです。小粒な泡、クリアなグリーンイエロー色、グレープフルーツやフローラルな香り、柚子やペパーミントのアロマを感じます。キリッとしたアタック、少し熟した柑橘の甘みと心地の良い酸、まろやかなアフターでホップのニュアンスもあります。			特徴	ステファン・コサの畑を14年に引き継ぎマキシマムフルーツをモトローに、訪問したディオニースタッフからはスーパーファンキーと崇められています。ガメイを直接圧搾し発酵、残糖20g/Lの時点で瓶詰めし瓶内発酵・熟成しデゴルジュマンしたベティアンです。細かくクリーミーな泡、赤色リンゴやクランベリー、ハーブ香、心地の良い酸味と喉を潤す綺麗な口あたりがアフターまで上品に続きます。		
[43453]Montjouis モンジュイ18				[43859]Soléra ソレラ18&19&20			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,200			参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	シレックス 砂質 粘土	ComigSoon	ComigSoon		砂質 粘土 シレックス	80m	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均30年・70年)			品種(収穫/樹齢)	シュナンブラン100%(手摘み/30~70年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房のままの4区画のシュナンブランを 水平式圧搾機でプレス 4ヶ月発酵			発酵	空気圧式圧搾		
熟成	228Lの古樽で18ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 2020年8月11日			熟成	4パーセルのシュナンブランを228Lの古樽で発酵・熟成した 2018・2019・2020年の計3樽を21年7月上旬にアッサンプラージュ そのうち284Lを古樽へ移し2週間熟成 (残り400Lは新樽で現在、熟成中) 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2021年7月15日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満			SO <sub>2</sub>	ComingSoon		
アルコール度	13.5%			アルコール度	15%未満		
特徴	リッチで収量が多かった18年、フルーティで長熟なキュヴェを狙いました。よく熟してから収穫した4区画のシュナンブランのアッサンプラージュで、古樽で18ヶ月熟成しサンスフルで仕上げました。しっかりとしたグリーンイエロー色、スモーキーなニュアンスにアプリコットジャム、火打石の香り、しっかり広がるエキسس感にやや塩味、ゆずジャムの甘みと綺麗な酸が交じり合います。			特徴	4パーセルで育ったシュナンブランを228Lの古樽で発酵・熟成した2018年、2019年、2020年の3樽を21年7月上旬にアッサンプラージュしたうちの284リットル分を、2週間古樽で熟成し瓶詰めしました。粘性のしっかりある黄金色、洋梨やアプリコットジャム、すりおろしリンゴの香り、リンゴジャムのアタックに複雑味のある味わいは、ほのかな苦みと重心の低い果実味、長いアフターが続きます。		
[43658]Perlant Free ペルラン フリー 20							
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス						
参考小売	¥3,500						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	ビオロジック/エコセール						
テロワール	土壌	標高	面積・収量				
	粘土	80m	1ha・20hl/ha				
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100%(手摘み/平均40年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	全房で3週間醸し、空気圧式圧搾						
熟成	フリーランジュースとデキュヴェしプレスしたジュースを アッサンプラージュし、 400Lの古樽で発酵・マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年12月						
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満						
アルコール度	12%						
特徴	ルジュブリフィアンと同区画のガメイを3週間醸し、フリーランジュースとデキュヴェしてプレスした果汁をアッサンプラージュ、古樽で発酵・熟成しました。透明感のある透き通ったルビー色、摘みたて苺や梅、スモモの香り、上品で柔らかい口当たり甘い果実味とタンニン控えめで赤というよりはロゼと思わせる仕上がりで酸味と旨味が溶け込んだフレッシュイチゴの印象を受けます。						

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Dionys