



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
2014年よりビオロジック、今は必要がないからSO2は添加しないスタンス
ブドウが生き生きと味わいに表現されたナチュラルワイン目指す



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、その興味は葡萄に移り、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。ですからフランツ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、本当に葡萄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。フランツ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?とフランツ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~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)

[42565]Brouillon de Culture ブルイヨン ドゥ キュルチュール16

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売	¥3,400
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口
栽培/認証	ビオロジック / -
テロワール	土壌(自社畑) 標高・向き(自社畑) 面積・収量 粘土石灰 65m・平地ですべての向き Coming Soon
品種(収穫/樹齢)	グロマンサン50%(手摘み/買いブドウ) シャルドネ25%(手摘み/平均40年) シュナンブラン25%(手摘み/20~60年)
醸造	酵母 自生酵母 発酵 グラスファイバータンクで1ヶ月発酵 熟成 20日間瓶内発酵 3ヶ月間瓶内熟成し、2017年2月デゴルジュマン 無濾過・無清澄
SO2	無添加 トータル:32mg/L
アルコール度	12%
特徴	ステファン・コサの畑を2014年に引き継ぎ光る才能を発揮するジュリアン・プレヴェルがシュドウエストのビオ生産者から購入したグロマンサンを主体にSO2無添加で仕上げました。ホワイティエローの色調にムース状の泡、洋梨や蜜に華やかなトロピカル香、厚みある熟したリンゴのエキスに、美しい酸が骨格を立体的に形成し、少しのビターさに甘さが溶け込むアフターも素晴らしいです。



SOLD OUT

[42566]Le Jus Brifiant ルジュプリフィアン16

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売	¥3,400
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
テロワール	土壌 標高・向き 面積 粘土石灰 65m・平地ですべての向き 0.2ha
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 グラスファイバータンクで1ヶ月発酵 熟成 20日間瓶内発酵 3ヶ月間瓶内熟成し、2017年2月デゴルジュマン 無濾過・無清澄
SO2	無添加 トータル:32mg/L
アルコール度	12.5%
特徴	ステファン・コサの畑を2014年に引き継ぎ類まれなる才能を発揮するジュリアン・プレヴェルがガメイ100%をグラスファイバータンクで発酵した後、瓶詰しSO2無添加で造るベティアンです。オレンジロゼの色調に柔らかいムース状の泡、サクロの香りを感じます。ピンクグレープフルーツの控えめな甘さがじわじわと広がる落ち着いた印象で大人の女性向けロゼ泡として活躍しそうです。



SOLD OUT

[42077]Maison Marchandelleメゾンマーシャンドレル14

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売	¥3,800
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口
栽培/認証	ビオロジック / -
テロワール	土壌 向き 面積・収量 石灰 粘土泥土 西 0.2ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均30年)
醸造	酵母 自生酵母 発酵 225~400Lの樽(4種)で9ヶ月発酵 5~6ヶ月マロラクティック発酵 熟成 グラスファイバータンクでアッサンブラージュし、 2ヶ月熟成 / 無濾過・無清澄
SO2	無添加 トータル:20mg/L未満
アルコール度	12.5%
特徴	ステファン・コサの畑を2014年に引き継ぎ類まれなる才能を発揮するジュリアン・プレヴェルのファーストヴィンテージです。シュナンブランを樽で発酵後、グラスファイバータンクで熟成しSO2無添加で瓶詰しました。濁る穏やかなイエローの外観からリンゴやパインの豊かな香りが広がります。旨味のあるミネラルを感じるアタック、丸み帯びた果実に程よい酸のハーモニーは絶品です。



SOLD OUT