



Domaine Julien Prével

ロワール地方
ドメーヌ・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)



Diony

[43335]Sec Machine セック マシン19				[42992]Le Jus Brifiant ルジュ ブリフィアン18			
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	¥3,300			参考小売	¥3,300		
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 / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シレックス 粘土	南	1ha・15hl/ha		粘土石灰	65m・平地ですべての向き	0.2ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均30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 熟成	空気圧式搾 / 25hlのグラスファイバータンクで2ヶ月発酵 残糖35g/Lの時点で2019年11月にティラーージュ 瓶内二次発酵・熟成後、デゴルジュマン 無濾過・無清澄 / 残糖:5g/L			発酵 熟成	グラスファイバータンクで3ヶ月発酵 2018年12月にティラーージュ 4ヶ月間瓶内二次発酵 2019年4月デゴルジュマン / 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:32mg/L		
ガス圧	ComingSoon			ガス圧	2.6気圧		
アルコール度	12%			アルコール度	12.5%		
特徴	春の遅霜で収量減の2019年、ステファン・コサの畑を引き継いだジュリアンが樹齢30年のシュナンブランをグラスファイバータンクで発酵後、ティラーージュ・デゴルジュマンしたSO ₂ 無添加のペティアンです。クリアなレモンイエロー、プリオッシュやホワイトペッパー、ラベンダーの香り、綺麗に溶け込む泡、果実のエキスをアタックに優しい酸味と心地の良い塩気がアフターへ流れます。			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、ガメイをグラスファイバータンクで発酵した後、瓶詰めしSO ₂ 無添加で造ったペティアンです。鮮やかなサーモンオレンジの外観から若いイチゴの香りが拡がります。ムースな泡立ちにイチゴの優しい甘み、ネガティブな要素が全く見受けられない、ゆるゆるとしたやさしい味わいに仕上がっています。		
[43144]Pintray パントレイ17				[43145]Le Chant de Tyr ルシャンドティール18			
呼称	Montlouis sur Loire モンルイ・シュール・ロワール			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,300			参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	シレックス 砂質 粘土石灰	70~90m・西	20hl/ha		砂質	70~90m・北	30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み / ComingSoon)			品種 (収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	木樽で1ヶ月間発酵 そのまま12ヶ月間熟成 グラスファイバータンクでアッサンブラージュし 3週間落ち着かせ瓶詰め / 無濾過・無清澄			発酵 熟成	除梗せず、2週間醸し 木樽で8ヶ月間発酵・熟成		
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	ステファン・コサの畑を引き継いだジュリアン・プレヴェルがモンルイのシュナンブランをバリックで1ヶ月発酵し、そのまま12ヶ月熟成後すべてのバリックをグラスファイバータンクでアッサンブラージュし3週間寝かせてから瓶詰めしました。黄金色の外観から、夏みかんや甘草の香り、中程度の粘性と豊かなボリューム、美しい酸と硬質のミネラル、ピールのほろ苦さをアフターに感じます。			特徴	ステファン・コサの畑を引き継いだジュリアンが砂質土壌で育つコーを除梗せずに2週間の醸し後バリックで8ヶ月発酵・熟成しました。淡いパープルガーネットの外観から、フランボワーズや火打石の香り、フレッシュでクリスピーなタッチ、じわりと拡がるエキスイ感とベリー系の旨味の凝縮感に思わず笑みがこぼれます。時間の経過と共に華やかな装いへと変化する味わいをお楽しみください。		

[43336]Fossé Rouge フォッセルージュ 19			
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 / -		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土 シレックス	西	0.6ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カベルネフラン100% (手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	10月上旬収穫 / 除梗せず、大きなタンクで2週間醸し 低圧で1週間かけてプレス フリーランジュースとプレスしたジュースをブレンド 228Lの古樽(4樽)で4ヶ月間発酵・シュールリー熟成 3週間スーティラーージュ 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年4月		
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	14%		
特徴	区画名がFossé blancであるためrougeに変えキュヴェ名に冠しました。2週間醸し、フリーランジュースとプレスジュースをブレンドし、228Lの古樽で4ヶ月発酵・熟成し3週間スーティラーージュして瓶詰めしました。淡いルビー色、イチゴのコンポートやミントのアロマ、滑らかな口あたりに果実の旨味を含んだふくよかな味わい、酸がバランスを整えアフターへ流れます。		

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