



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)



Diony

【44181】Sec Machine セック マシーン22				【44180】Le Jus Brifiant ルジュ ブリフィアン22			
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	¥3,600			参考小売	¥3,600		
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	バイオロジック/エコセール			栽培/認証	バイオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高	面積
	粘土	80m・南	1ha		粘土	80m	1ha
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発酵 残糖20g/Lの時点で瓶詰め 瓶内発酵・熟成後、デゴルジュマン 無濾過・無清澄			熟成	25hlのグラスファイバータンクで発酵 残糖20g/Lの時点で瓶詰め 瓶内発酵・熟成し、デゴルジュマン 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:12.4mg/L			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満	
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 ₂ 無添加のペティアンです。透明感のあるクリアな淡いゴールド、スタチやカボス、文旦、スワリング後は焦ばしい香りを感じます。上品なアタックに心地良い泡、二十世紀梨を食べたようなジュシーさと喉越しの良さ、バランスの良い逸品です。			特徴	ステファン・コサの畑を引き継ぎスーパーファンキーの異名を持つジュリアンが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ペティアンです。やや濁りのあるサーモンピンク、さくらんぼやクランベリー、赤色リンゴのアロマ、さくらんぼの甘み、ジュシーで甘い果実感が心地よく続く綺麗でバランス良い仕上がりです。		
【43767】Montjouis モンジュイ19				【44182】Montjouis モンジュイ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	¥4,900			参考小売	¥4,900		
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	- / -		
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	ComigSoon	ComigSoon		シレックス 砂質 粘土	ComigSoon	ComigSoon
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/平均30年・70年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	4区画の全房のシュナンブランを水平式圧搾機し、発酵			発酵	4区画の全房のシュナンブランを水平式圧搾機し、発酵	
	熟成	228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄			熟成	228Lの古樽で熟成 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:10mg/L未満	
アルコール度	14%			アルコール度	14%		
特徴	ステファン・コサの畑を引き継いだジュリアンがシレックス・砂質・粘土土壌の4区画のシュナンブランをプレスし発酵、228Lの古樽で熟成しサンスフルで仕上げました。輝きのあるグリーンを帯びたゴールド、カリンや柚子ジャム、洋梨、アップルミントの香り、拡がりのある果実味、完熟みかんのジュシーさと詰まったエキス、バランス良く上質な仕上がりです。			特徴	ステファンコサの畑を引き継いだジュリアンがシレックス・砂質・粘土土壌の4区画のシュナンブランをプレスし発酵、228Lの古樽で熟成しサンスフルで仕上げました。輝きのあるグリーンを帯びたゴールド、カリンや柚子、二十世紀梨、アップルミントの香り、拡がる果実味、ジュシーで飲み口良く、たっぷりのエキス感と控えめな酸、バランスよい味わいです。		
【44183】Le Chant de Tyr ルシャンド ティール21				【43768】Fossé Rouge フォッセ ルージュ 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	¥3,900			参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	収量	テロワール	土壌	向き	面積
	風化した砂	80m	ComingSoon		粘土 シレックス	西	0.6ha
品種(収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み/平均30年)			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		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	全房で醸し、発酵			発酵	除梗せず、大きなタンクで醸し	
	熟成	古樽で熟成 無濾過・無清澄			熟成	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アッサンブラージュ 228Lの古樽で発酵・熟成後、スーティラーージュ 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:20mg/L未満	
アルコール度	10.5%			アルコール度	14%		
特徴	キュヴェ名は区画名champ de tir(射撃場)とchant de Tire(Tireの歌)をかけました。樹齢30年のコーを全房で醸し後プレスし発酵、古樽で熟成しサンスフルで仕上げました。淡い紫ガーネット色の外観、サクロや山ぶどう、フランボワーズのアロマ、上品なアタックでゆっくり拡がる心地の良いタンニンと綺麗な酸味、まろやかな味わいです。			特徴	区画名がFossé blancでrougeに変えキュヴェ名に冠しました。醸した後、フリーランジュースとプレスジュースをアッサンブラージュし228Lの古樽で発酵・熟成、スーティラーージュしサンスフルで瓶詰めしました。紫ガーネット色、完熟ベリーやラズベリー、ブルーベリーのアロマ、ジュシーな果実味にバランスの良さ、全体的に丸みのあるミディアムタイプの綺麗なワインです。		

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)