



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

【44414】Le Jus Brifiant ルジュ ブリフィアン23				【44500】MJ エムジェイ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	¥ 3,800			参考小売	¥ 5,500		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・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・向き	面積・収量
	粘土	80m・西	0.6ha・20hl/ha		シレックス 砂質 粘土	80m・西	1ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 平均50年)			品種(収穫/樹齢)	シュナンブラン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	9月上旬収穫 / 全房で、空気圧式圧搾で直接圧搾 20hlのグラスファイバータンクで発酵 残糖20g/Lの時点で2023年10月20日瓶詰め 瓶内発酵・熟成し、デゴルジュマン 無濾過・無清澄			発酵 熟成	9月中旬収穫 / 全房で空気圧式圧搾 220Lの古樽で23ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2024年8月		
SO ₂	無添加 トータル: 23.9mg/L			SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L		
ガス圧	Coming Soon			アルコール度	13.5%		
アルコール度	12%			特徴	マイケルジャクソンへ捧げるオマージュワインです。シレックス・砂質・粘土土壌で育つシュナンブランを9月中旬に厳しい選果と共に収穫し全房で直接圧搾し、220Lの木樽で23ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、カリンや柚子、火打石、こうばしい香りを感じます。拡がりのある味わいのアタック、ボリューム感のあるボディは上質な仕上がりです。		
特徴	夏は暑く干ばつで収穫期にたくさんの雨に恵まれた23年、樹齢50年のガメイをグラスファイバータンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしました。綺麗なサーモンピンク色、アメリカンチェリーや二十世紀梨、クランベリー、セルフイーユのアロマ、ほんのり甘みのあるアタック、リンゴのような酸味とジューシーで心地の良い酸と泡、バランスよく飲み飽きしない逸品です。						
【44417】Le Chant de Tyr ル シャン ド ティール22				【44416】Fossé Rouge フォッセルージュ 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	¥ 4,000			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	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・向き	面積・収量
	風化した砂	50m・北	0.5ha・20hl/ha		粘土 シレックス	50m・西	0.6ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み / 平均50年)			品種(収穫/樹齢)	カベルネフラン100% (手摘み / 平均60年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月中旬収穫 / 全房で3週間醸し、空気圧式圧搾 20hlのグラスファイバータンクで発酵			発酵 熟成	10月上旬収穫 / 全房で3週間醸し、空気圧式圧搾 20hlのグラスファイバータンクで発酵		
SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満		
アルコール度	12%			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50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。紫色調のガーネット、ブラックチェリーやプラム、若葉、ミントのアロマを感じます。上品に拡がるアタック、冷涼で心地の良い酸味、味わいのバランスもよくエキシ感がアフターに感じられます。			特徴	区画名がFossé blancでrougeに変えキュヴェ名に冠しました。樹齢60年のカベルネフランを醸し後プレス、グラスファイバータンクで発酵後、228Lの古樽で熟成しました。紫色調のガーネット、山ぶどう、カシス、ブルーベリージャム、胡椒、キノコのアロマ、じわりと拡がるたっぶりのエキシ感としっかりとしたタンニンをカバーする果実の丸み、旨味が感じられる上質な仕上がりです。		

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)