



Domaine Julien Prével

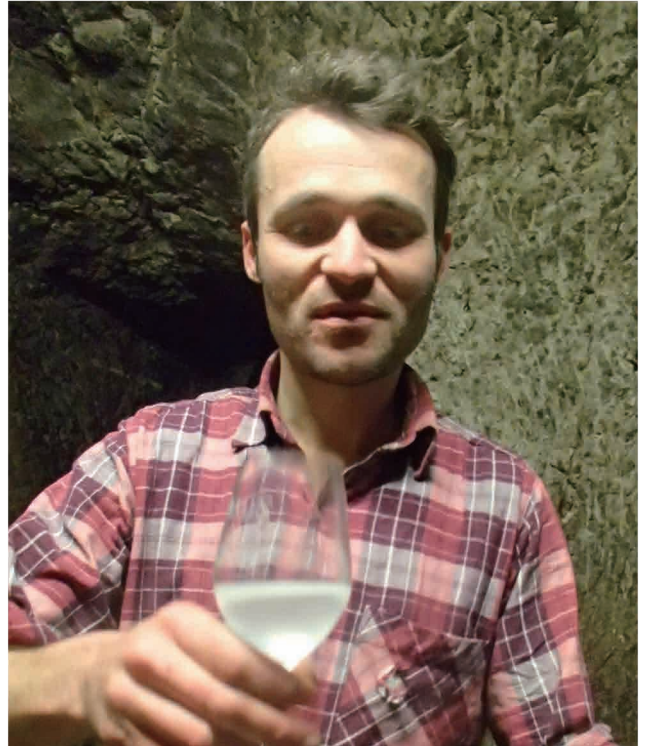
ロワール地方
ドメヌ・ジュリアン・プレヴェル

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

【44837】MJ エムジェイ23

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,500		
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		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土 砂質	50 ~ 100m・南	1.5ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み / 50 ~ 90年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵 10月中旬収穫 / 全房で空気圧式圧搾		
	熟成 古樽で22ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2025年8月		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L		
アルコール度	13.3%		



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。粘土・砂質土壌で育つシュナンブランを10月中旬に厳しい選果と共に収穫し全房で直接圧搾、木樽で発酵・熟成しました。輝きのあるクリアなゴールドイエロー色、レモンピールやグレープフルーツ、火打石、ミネラリーなアロマを感じます。完熟した柑橘の甘味と梨のジュシーさに、たっぷりのエキ스가詰まった上質な仕上がりです。

【44839】Renard Empêché ルナール アンペシェ 22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや辛口		
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・収量
	粘土 砂質	60m・南	0.3ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み / 平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵 10月中旬収穫 / 全房で空気圧式圧搾		
	熟成 古樽で34ヶ月間発酵・熟成 糖が残った状態で(瓶内二次発酵に備えて)大冠で瓶詰め 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2025年8月 残糖:23g/L		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L		
アルコール度	12.5%		



特徴 ワインが完全に発酵しなかったので、3年間発酵・熟成させた後、残糖を残したまま瓶詰めし、瓶内二次発酵に備えて王冠キャップを被せました。まさに他に類を見ない、やや甘口のワインです!クリアなゴールドイエロー色、柚子ジャムやカリン、トマトの葉、スモークの香りを感じます。ジュシーな果実味たっぷりの味わい、アタックから余韻まで火打石とたっぷりのミネラル感が感じられます。

【44814】Perlant Free ペルラン フリー 24

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000		
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・向き	面積・収量
	粘土 砂質	50 ~ 100m・南	1.5ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	カベルネフラン67% ガメイ33% (手摘み / 50 ~ 60年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵 9月中旬収穫		
	熟成 全房で3週間マセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2025年1月1日		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	11%		



特徴 涼しい気候のため十分熟していない状態での収穫でしたが、マセラシオンカルボニックにより果実味ある非常に軽やかなワインに仕上がりました。透明感のある明るいルビーレッド色、クランベリーや白イチゴ、フルーツマト、ユーカリのアロマを感じます。果実味の美味しさがバツと花開き、心地の良い酸にほのかなタンニンが溶けてんだ穏やかで柔かく飲み飽きない良質な味わいです。

【44501】Fossé Rouge フォッセ ルージュ 22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000 「透明ボトルに王冠」と「遮光入りボトルにコルク栓」の2種類があります		
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・向き	面積・収量
	粘土 シレックス	50m・西	0.6ha・25hl/ha
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		
	発酵 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		
	熟成 228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年9月		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	14%		



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の木樽で熟成しました。紫ガーネットの外観、カシス、ブルーベリー、白コショウ、マッシュルームのアロマを感じます。アタックから心地よく、しっかりとした果実味にじわりと広がるエキスと中程度のタンニン、纏まりのある仕上がりです。

【44838】Fossé Rouge フォッセ ルージュ 24

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,200		
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・向き	面積・収量
	砂質	60m・南	0.8ha・20hl/ha
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		
	発酵 10月中旬収穫 / 全房で3週間醸し、空気圧式圧搾		
	熟成 古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2025年8月		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	11%		



特徴 区画名がFossé blancでrougeに変えキュヴェ名に冠しました。砂質土壌で育つ樹齢60年のカベルネフランを全房で3週間醸し後プレス、木樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡い紫ガーネット色、カシスやブルー、山ぶどう、キノコのアロマを感じます。フレッシュでスムーズなアタック、ほど良い果実味にじわりと溢れるエキスと中程度のタンニンは上質な仕上がりです。

【44502/44815】Le Chant de Tyr ル シャン ド ティール23

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,200		
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・向き	面積・収量
	風化した砂	60m・北	0.5ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み / 平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵 10月中旬収穫 / 全房で3週間醸し、空気圧式圧搾		
	熟成 古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 2024年8月		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12%		



特徴 キュヴェ名は区画名champ de tir(射撃場)とchant de 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、木樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。輝きのある紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、プラム、トマトの葉やミントのアロマを感じます。柔らかなアタック、口あたりよく酸とタンニンの均衡のとれたバランス、エキス感もある飲み飽きしない逸品です。