Jurançon

Domaine Clos Lapeyre

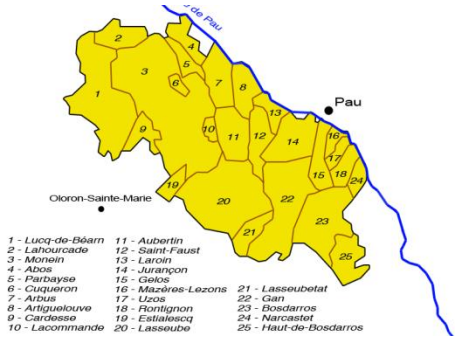
＜ドメーヌ・クロ・ラペイル＞

元々は協同組合の果樹園で、ブドウ以外にも様々な果物の栽培や家畜の飼育をする、この土地で伝統的な家族経営の農家だったが、1985 年に全てをブドウ栽培のみに転向し、3 代目当主の Jean-Bernard Larrieu / ジャン・ベルナール・ラリュー氏がドメーヌ元詰めを開始。

2000 年時点で 10 ヘクタールの畑を所有していたが、2004 年にドメーヌ・ド・ナイ・ラバセールの畑を購入し、現在は 17 ヘクタールの畑を所有する。内 8 ヘクタールはピレネー山脈に面した標高 300～400m の険しい傾斜のテラスに位置する。この土地の典型的な"ジュランソンの礫岩"と呼ばれる石灰岩質の土壌に、小石や珪質砂利が多く含まれる。畑からピレネー山脈まで約 25km、畑から大西洋まで約 100km の場所に位置し、気候は穏やか。標高が高いため、昼夜の寒暖差は非常に大きい。栽培はビオロジック農法。2005 年にカリテ・フランスの認証所得。ブドウは地場品種の白ブドウ、プティマンサン、グロマンサン、クルビュ、カマラレを栽培。春に畑を耕し、土に酸素を送り込み、深く根が張るようにする。

醸造は伝統的な手法。ワインはブドウ畑から造られるという考えの下、醸造は最小限の手を加えるだけ。果実味を活かすタイプのワインにはステンレスタンクを、その他フードル（大樽）も使用する。

年間生産量は 60,000～90,000 本（ヴィンテージによって異なる）。



LAPEYRE（ラペイル） – AOP JURANÇON SEC（ＡＯＰ ジュランソン セック）

品種：グロマンサン 100%

醸造：除梗後プレスにかけ、短時間安定させる。温度管理装置の付いたステンレスタンクで発酵をかけ、バトナージュをかけながら澱と共に熟成させる。澱と共に翌春まで熟成させる。瓶詰は冬の終わりに行う。

生産量：約 20,000 本

テイスティングコメント：鮮やかな柑橘系の香りがあり、仄かに青いヘーゼルナッツなどの香りも感じられる。味わいはフレッシュでフルーティー。アロマティックで非常にバランスが取れている。余韻も長く、標高 400m の畑で育てられたグロマンサンならではの味わい。

ヴィタージュ ヴィエイ　　ＡＯＰ ジュランソン セック
VITATGE VIELH – AOP JURANÇON SEC

区画：1945 年頃に植樹された 3 つのセパージュ、グロマンサン、プティマンサン、クルビュを栽培する Vtatatge Vielh の畑。他の古樹同様、収量は非常に減るが、風味は増して味わい深いブドウが出来る。

品種：グロマンサン 60%　プティマンサン 30%　クルビュ 10%

醸造：プレスをゆっくりとかけた後に、安定させた果汁を 1～5 年落ちの樽とフードルに入れて発酵させる。1 年間バトナージュを定期的に行いながら熟成させ、更に 6 か月間ステンレスタンクで熟成。瓶詰は冬を 2 度越してから。

生産量：約 10,000 本

コメント：軽くマスカットの香りがあり、酸素を加えるとレーズンや他のドライフルーツ、ブリオッシュなどの凝縮した香りが感じられる。樽からくる甘みも複雑に合わさり、全体的にエレガントで余韻も非常に長い。

ラ ペ イ ル　　ＡＯＰ ジュランソン
LAPEYRE – AOP JURANÇON

品種：グロマンサン 60%　プティマンサン 40%

パスリヤージュ：太陽と、スペインから吹き上がる温かい風により、ブドウの水分が自然に蒸発する。ジュランソン特有の方法で、果汁が凝縮する。

収穫：　10 月末と 11 月初旬の 2 回、気候条件から判断し、通常 1～2 週間空けて 2 度に分けて手摘みで収穫する。しっかりと乾燥した果実のみを選別して収穫する。

醸造：セックと同じ造りだが、発酵が終わる前のアルコール、糖と酸の最適なバランスが取れた段階で亜硫酸塩を添加する。（発酵は不完全となる。）

テイスティングコメント：このモワルーはジュランソンの典型で、新鮮味とバランス感、長くイキイキとした余韻が続く。ローストしたパイナップルや蜂蜜、レモンの砂糖漬けやパッションフルーツなど。しなやかな甘みが心地よく、クリーンでフレッシュなフィニッシュで、更に飲み続けたくなる。

ラ マジェンディア　　ＡＯＰ ジュランソン
LA MAGENDIA – AOP JURANÇON

品種：プティマンサン 100%

パスリヤージュ：太陽の熱と風、暑い空気の影響でブドウの実は黄金色に乾燥し、水分がなくなる。凝縮した糖度と酸度のみが含まれる状態になる。“ラ・マジェンディア”はオック語で“魔導師、星術師”を意味する。ブドウの実が小さく、果実同士が接触しないため風通しがいい。南からの暑い風が最も標高の高い場所に位置するこの畑全体を吹き抜ける。

収穫：11 月に 2、3 回、時には 4 回に分けて選果を行いながら手摘みで収穫。12 月まで収穫がかかった年もある。

醸造：破砕せず、ゆっくりプレスにかける。樫樽で 2～3 ヶ月間かけて発酵（新樽も少し使用）。樽で 12 ヶ月間熟成させてから、2 度目の冬にステンレスタンクに移し更に熟成。春に瓶詰。

テイスティングコメント：イキイキとした果実の中にも軽やかな甘みが絶妙に絡み合っている。複雑な味わいと余韻が長く続く。

輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0012　東京都渋谷区広尾 5－23－5 第一長谷部ビル 5F

TEL：03-6450-3687　FAX：03-6450-3688　Email：info@vin-x.jp