

Domaine Jean Paul Picard

ドメーヌ ジャン ポール ピカール

豊満な果実味に鮮やかな酸を湛えた力強い味わい

ドメーヌ・ジャン・ポール・ピカール・エ・フィスは、1750年から代々続くヴィニュロンの家系で、サンセールでも最高のテロワールを誇るブエ村の丘陵地に総面積 14 ヘクタールの自社畑を有しています。過去の経験に学びながら近代的な技術を採り入れつつも、一族に代々伝わる職人技や手摘みによる収穫など、昔ながらの手法を守っています。2004年に息子のミカエルがドメーヌのビジネスに加わるようになってからは、AOC サンセールに加えて、AOC ムストゥー・サロンのアペラシオンからも赤ワインと白ワインをそれぞれリリースしています。



■**テクニカル情報**■ 産地: フランス中部ロワール渓谷サントル・ニヴェルネ地区ブエ村
畑面積: 14ha 主要栽培品種: ソーヴィニオン・ブラン、ピノ・ノワール アペラシオン: 2か所
土壌: テレ・ブランシュ(白色の粘土・石灰岩質土壌): 豊満で力強い味わいのワインを生む。主に勾配の険しいブエ村の丘陵地に広がる。/レ・カ
イヨット(小さな丸い小石を多く含んだ石灰岩質の強い土壌): 美しくバランスのとれた味わいを持つ香り豊かなワインを生む。

【**栽培手法**】 葡萄栽培は、人の手による干渉を最小限に抑えた手法を採用。自社畑の半分、とりわけ勾配の険しい斜面を持つ畑には草を植え、土壌の浸食を防いでいます。また土壌を耕作して土の表面に空気を入れることで地中の微生物の働きを活性化しています。

【**醸造手法**】 ドメーヌの醸造所は、重力を利用した醸造設備や瓶詰されたワインをゆっくりと時間をかけて熟成させるための近代的な醸造設備が完備されています。葡萄は畑で丹念に実を選定しながら手摘みで収穫することで、常にクオリティの高い果実だけが醸造所に運ばれます。ドメーヌの特徴の1つは、それぞれに異なる特徴を持った小さな区画の畑を数多く所有していることです。発酵には天然酵母のみを利用し、各々の土壌のタイプと畑の位置に応じて区画ごとに別個に醸造することで、それぞれのテロワールの持ち味を最大限に引き出し、複雑味を出しています。主要栽培品種のソーヴィニオン・ブランとピノ・ノワールからフルーティな白ワインとロゼ、ストラクチャーのしっかりした赤ワインを作っています。

■**2018 ヴィンテージ情報**■ 2018年は、6月にウドンコ病が猛威を振るったにも関わらず、この年のロワールはおおむね良作でした。非常に温暖な気候により、酸は平均よりもやや低く、重厚で熟成力の高い赤ワインが作られた一方で、この年の白ワインは、トロピカルフルーツ寄りの果実味を特徴とする傾向にあります。(ジャンシス・ロビンソンより)

■**2019 ヴィンテージ情報**■ 春は肌寒く乾燥した気候で、4月の降霜により一部のブドウ畑に被害が発生しました。気温が低かったため、生育が遅れがみられましたが、6月中旬になるとようやく暑く乾燥した夏が訪れました。気温が急激に上昇し、降水量が少なかったことで、多くの畑で干ばつ問題が発生し、熱波の影響を受けた樹もありました。こうした厳しい気象条件にさらされながらも、猛暑を乗り越えたブドウは全体的に豊かな果実味と凝縮感を湛え、上質な味わいのワインに仕上がりました。

■**2020 ヴィンテージ情報**■ 2019-2020年の冬は、20世紀以降フランスで一番暖かい冬となりましたが、雨にも恵まれ、乾いた土壌に十分な水分が行き渡りました。3月は断続的な雨に見舞われましたが、4月以降は、全体的に穏やかな気候でブドウの生育が早まりました。夏は、非常に暑く、干ばつの被害を受けたところもありました。収穫前は、寒暖差が大きく、香りとフェノール成分の成熟が進みました。豊かさや凝縮感を備えたワインが造られました。

■**2021 ヴィンテージ情報**■ 2021年はフランス各地の畑が春霜の影響に見舞われました。ロワールも例にもれず、特に早熟品種に被害が及び、減収となりました。しかしながら、シーズン後半に入ると、ブドウは美しく成熟していきました。9月中旬に収穫を開始し、晴れやかな秋の日差しが上質な果実を实らせ、素晴らしいワインが出来ました。この年のワインは、芳醇でフレッシュさを湛えた味わいが特徴です。

2020 Sancerre Blanc Le Chemin de Marloup

上代価格 ¥4,000(税抜)

サンセール ブラン ル シュマンド マルルー

JAN: 4543190168489

2021 Sancerre Blanc Le Chemin de Marloup

上代価格 ¥4,200(税抜)

サンセール ブラン ル シュマンド マルルー

JAN: 4543190171977

日照量の多い南向きの斜面を持つ粘土石灰岩質土壌で育つソーヴィニオン・ブラン。辛口でフルーティな味わいを持つ典型的なサンセール・ブランです。柑橘系果実の美しいアロマにジンジャーのニュアンスが感じられます。

■**テクニカル情報**■ 産地: ロワール渓谷サントル・ニヴェルネ地区(AOC サンセール) 味わい: 辛口/白
品種: ソーヴィニオン・ブラン 100% 畑: 南向き 土壌: 粘土・石灰岩質 樹齢: 30年 アルコール: 13.5%
醸造: 手摘みで収穫。空圧で優しく圧搾し低温で静置しデブルバージュを行う。培養酵母と天然酵母を用いて発酵。最低 4~6ヶ月澱と共に熟成。清澄・ろ過し瓶詰。

■**コメント**■ 白い果肉のフルーツや花のアロマが香ります。味わいは、豊かな果実味と緻密さを伴う張りのある美しいテクスチャーが絶妙な調和を生み出しています。収穫年から 4~5 年程の熟成が効く白ワインです。食前酒として単体でも楽しみ、魚、貝、シーフード、山羊のチーズとも抜群の相性です(提供温度: 10-12°C)。



2019・2020 Sancerre Blanc Cuvee Prestige 代価格 ¥4,800(税抜)

サンセール ブラン キュヴェ プレスティージュ JAN: 4543190171984(2019VT)/ 4543190171991(2020VT)
ブエ村で最も偉大なテロワールを誇るシェヌ・マルシャン、グラン・シュマランの区画の古樹から収穫。低い収量によって、しっかりした骨格と複雑なアロマを引き出しています。数年間の熟成期間を経て真価を発揮する熟成ポテンシャルの高い白ワインです。

■テクニカル情報■ 産地:ロワール渓谷サントル・ニヴェルネ地区(AOC サンセール) 味わい:辛口/白 畑:南向き
品種:ソーヴィニオン・ブラン 100% 土壌:粘土・石灰岩質 樹齢:55年 アルコール:13%前後
醸造:手摘みで収穫し、丹念に選果を行う。マセラシオン・ペリキュレール(スキンコンタクト)を数時間施した後、空圧で優しく圧搾し低温で静置しダブルパーージュを行う。天然酵母で自然発酵。その後、8~10ヶ月シュールリー熟成。瓶詰前に清澄ろ過。リリースまで1年間寝かせる。

■コメント■ 外観は、金色を帯びた黄色。花を思わせるエレガントで芳醇なアロマが豊かに香ります。口に含むと、まろやかさと力強さが感じられ、美しく洗練された風味が広がり、余韻の長い後味がどこまでも続きます。収穫年から6~8年程の熟成が効きます。アペリティフとして単体でも楽しみ、魚や貝類を使った料理、デザートとも良く合います(提供温度:10-12℃)。



2020・2021 Sancerre Rosé Le Chemin de Marloup 上代価格 ¥4,000(税抜)

サンセール ロゼ ル シュマンド マルルー JAN: 4543190168267(2020VT)/ 4543190171960(2021VT)

ロワール・リジェ・コンクール 2021(Concours des Ligiers Vins du Val de Loire 2021)銀賞受賞ワイン

サーモンピンク色の美しい輝きを持つサンセール・ロゼです。華やかな香りとミネラル感のある味わいが特徴で、肉のグリルや豚肉料理と非常によく合います。

■テクニカル情報■ 産地:ロワール渓谷サントル・ニヴェルネ地区(AOC サンセール) 味わい:辛口/ロゼ
品種:ピノ・ノワール 100% 土壌:粘土・石灰岩質 樹齢:30年
醸造:手摘みで収穫。ブドウは一部除梗し、発酵前に24時間低温マセラシオンを行う。空圧で優しく圧搾し低温で静置しダブルパーージュを行う。天然酵母を用いて発酵。最低2~3ヶ月間澱と共に熟成。清澄ろ過し瓶詰。

■コメント■ 外観は、サーモンピンク色の美しい輝きを呈しています。赤い果実やザクロの香りが表情豊かに香ります。ピンク色の花びらやラズベリー、砕いた石を思わせる風味があります。キリリとした辛口タイプで、口中にミネラル感が広がります。収穫年から2~3年程の熟成が効きます。アペリティフとしてだけではなく、肉のグリルや豚肉料理とも抜群の相性です。特に夏は、一日中楽しんでいただけます。(提供温度:8-10℃)。



2018 Sancerre Rouge Le Chemin de Marloup 上代価格 ¥4,000(税抜)

サンセール ルージュ ル シュマンド マルルー JAN: 4543190168243

2019 Sancerre Rouge Le Chemin de Marloup 上代価格 ¥4,200(税抜)

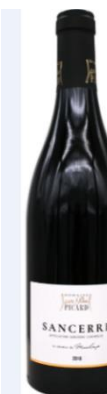
サンセール ルージュ ル シュマンド マルルー JAN: 4543190172004

ロワール・リジェ・コンクール 2020(Concours des Ligiers Vins du Val de Loire 2020)金賞受賞ワイン

非常にフルーティで明るく軽やかな味わいの典型的なサンセール・ルージュ。粘土・石灰岩質の土壌で育つピノ・ノワールを100%使用。美しいブーケと繊細なフィネスを湛え、ジビエや白身肉などを使った肉料理と非常によく合います。

■テクニカル情報■ 産地:ロワール渓谷サントル・ニヴェルネ地区(AOC サンセール) 味わい:辛口/赤
品種:ピノ・ノワール 100% 土壌:粘土・石灰岩質 樹齢:35年 アルコール:13%前後
醸造:手摘みで収穫。ブドウは一部除梗し、低温マセラシオンを最低5日間行った後、ピジャージュとルモンターージュを施しながらアルコール発酵を行う。マロラクティック発酵後、タンクおよび大樽で最低12ヶ月熟成。軽くろ過処理を施して瓶詰。リリースまで10ヶ月間セラーで寝かせる。

■コメント■ 外観は美しいルビーを湛え、香りは、チェリーやブラックベリーを思わせるアロマが香ります。表情豊かな香りを伴うまろやかで滑らかな味わいが特徴です。収穫から7~8年程の熟成が効きます。ジビエや白身の肉、チーズなどと抜群の相性です(提供温度:12~14℃)。



2019 Sancerre Rouge Cuvee Charlaux 上代価格 ¥4,800(税抜)

サンセール ルージュ キュヴェ シャルロー JAN: 4543190172011

キュヴェ・シャルローは、自社畑で最高のピノ・ノワールが育つ区画を厳選し、2012年を初回ヴィンテージとしてリリースされたキュヴェです。100%樽熟成させることで、しなやかなタンニンを湛えた複雑味のある力強いワインに仕上がります。優れたヴィンテージにのみリリースされる生産量の極めて少ないキュヴェです。

■テクニカル情報■ 産地:ロワール渓谷サントル・ニヴェルネ地区(AOC サンセール) 味わい:辛口/赤 畑:南向き
品種:ピノ・ノワール 100% 土壌:粘土・石灰岩質 アルコール:13%前後
醸造:手摘みで収穫。発酵前に最低5日間、低温マセラシオンで豊かな色味とアロマを引き出し、ピジャージュとルモンターージュを施しながら低温でアルコール発酵させた後、タンクでマロラクティック発酵を行う。木樽(400Lのブルゴーニュ樽)で最低1年間熟成。軽くろ過処理を施して瓶詰。リリースまで1年間セラーで寝かせる。

■コメント■ 紫がかかった深いガーネット色。小粒の赤い果実やブラックベリー、赤スグリを思わせる香りが立ち上ります。口中ではブラックプラムやブラックチェリーの皮、ローストしたジンジャーなどの複雑な風味が感じられ、しなやかでシルキーなタンニンとともに樽熟成に由来する力強い味わいが広がり、余韻が長く続きます。収穫年から7~8年ほどの熟成が効きます。肉料理やチーズと良く合います(提供温度:12~14℃)。

