

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。

■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。豊かさと凝縮感を備えたワインが造られました。

■2022 ヴィンテージ情報■ この年、ヴァル・ド・ロワール地方では、一部の地域が 4 月に霜、6 月に雹に見舞われました。夏は暑く乾燥していたものの、秋に入り、まとまった雨が降ったことで、不足していた水分を補うことができました。全体として生産量にバラつきがみられましたが、生産者の多くはワインの品質に満足しています。

■2023 ヴィンテージ情報■ この年のロワール地方は、雨や熱波に見舞われ、生産地域や品種によって品質に差異がみられました。中でもサンセールやブイ・フュメの生産地域は、比較的問題が少ないほうでした。7 月下旬から 8 月にかけて非常に乾燥していたため、9 月に降った雨は恵みの雨となり、果実は成熟とともに重みを増していきました。しかし、9 月中旬に嵐が発生し、急遽収穫を早める必要があったため、人員の確保に苦労した生産者もみられました。地域により違いはあるものの、この年は、よく熟した豊かな果実の香りや味わいを持つワインに仕上がっています。

2023 Sancerre Blanc Le Chemin de Marloup

上代価格 ¥4,900(税抜)

サンセール ブラン ル シュマンド マルルー

JANコード: 4543190179621

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 平均樹齢:30年 アルコール:13%前後

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。清澄し、軽ろ過した後瓶詰。

■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℃)。



2022 Sancerre Blanc Cuvée Prestige

上代価格 ¥5,600 (税抜)

サンセール ブラン キュヴェ プレスティージュ

JANコード: 4543190179638

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:ソーヴィニヨン・ブラン 100% 土壌:粘土・石灰岩質 平均樹齢: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、空圧で優しく压榨し、低温で静置しデブルバージュを行う。天然酵母で自然発酵。その後、8~10ヶ月シュールリー熟成。清澄し、軽ろ過した後瓶詰。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。張りのある力強い味わいながらも円やかな質感を備え、美しく洗練された余韻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℃)。



2023 Sancerre Rosé Le Chemin de Marloup

上代価格 ¥4,700 (税抜)

サンセール ロゼ ル シュマンド マルルー

JANコード: 4543190179614

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 平均樹齢: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。空圧で優しく压榨し低温で静置しデブルバージュを行う。天然酵母を用いて発酵。最低2~3ヶ月間澱と共に熟成。ろ過処理を施して瓶詰。

■**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℃)。



2022 Sancerre Rouge Le Chemin de Marloup

上代価格 ¥4,900 (税抜)

サンセール ルージュ ル シュマンド マルルー

JANコード: 4543190179645

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 平均樹齢: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、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℃)。



2020 Sancerre Rouge Cuvée Charlaux

上代価格 ¥5,600 (税抜)

サンセール ルージュ キュヴェ シャルロー

JANコード: 4543190176088

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含んだ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ジュを施しながら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℃)。

