

Domaine de la Pirolette

ドメヌ・ド・ラ・ピロレット



" Il n'y a pas de problème, il y a que des solutions "

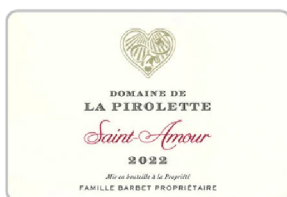
「問題は存在せず、解決策だけが存在する」

サンタムール・ベルヴェ村に19世紀から続く名門のぶどう栽培家で、サンタムールの計12のリウ・ディに合計15ヘクタールもの畑を所有する、同アペラシオン最大のドメヌのひとつです。長らく協同組合に加盟していましたが、2013年に、「メゾン・ルイ・ジャド」等で修行した9代目グレゴリー・バルベが継承したのを機にドメヌを設立して、自社ビン詰めを開始しました。同年より所有畑の全面積で極めて厳格なリュット・レゾネ栽培を開始し、2016年にHVE (Haute Valeur Environnementale) の最高段階「レベル3」の認証を取得しています。

「各リウ・ディのテロワールの特性やキュヴェごとの表現の違いに応じて、除梗率を変えています。また発酵や熟成においても、伝統的な箱型のコンクリート製タンク、卵型のコンクリート製タンク、フードル、砂岩製のアンフォラを使い分けています。サンタムールならではのイチゴ、チェリー、ラズベリー、ブルーベリーといった様々な果実のバスケットのような絢爛なアロマや白コショウのような香味、絹のようにしなやかな口当たり、そしてジュシーかつ深みのある果実味を最大限に表現するため、あえて清澄は行わず、極めて軽微にフィルターをかけてビン詰めしています。

「ドメヌ・ド・ラ・ピロレット」は、「ラ・ギド・デ・メイユ・ヴァン・ド・フランス (ギド・ヴェール)」及び「ベタンヌ&ドゥソーヴ」の仏2大ワインガイドをはじめ全世界の錚々たるワインメディアが激賞するサンタムールを代表するドメヌのひとつであり、世界各国の多数のトップレストランにオンリストされている他、各種ワインコンクールでも毎年のように金賞を受賞しています。

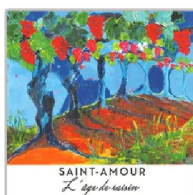
所在村	Saint-Amour Bellevue
所有畑面積	15ha
醸造家	Grégory Barbet
趣味	ランニング、マウンテンバイク、スキー、テニス、バイク、ハイキング、セーリング、バーベキュー
継承年	2013年
栽培	2013年より極めて厳格なリュット・レゾネ栽培。2016年に「HVE (Haute Valeur Environnementale)」の最高段階「レベル3」の認証取得
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗率は作品によって異なる。卵型コンクリート製タンクや砂岩製のアンフォラを使用。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め
販売先	フランス国内70% (仏ミシュラン2つ星「ラ・メール・ブラジエ」等レストランやビストロが多い。ワインショップ)、輸出30% (EU各国、ノルウェー、アメリカ、カナダ等)
掲載実績	「Le Guide des meilleurs Vins de France」、 「betanne + desseaube」、 「La Revue du Vin de France」、 「Guide Hachette」、 「Gilbert & Gaillard」、 「Decanter」、 「Wine Enthusiast」、 「Wine Advocate」、 「James Suckling」、 「Vinous」、 「View from the Cellar」等多数
Web	https://domainedelapirolette.com/fr/



Saint-Amour

サンタムール

サンタムール・ベルヴェ村に5ha。花崗岩質、青色火山岩質、粘土質土壌。平均樹齢50年のVV。収量は50hl/ha。除梗率3分の2。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、卵型コンクリート製タンクとフードルでマロラクティック発酵&9ヶ月間熟成。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。2022年ヴィンテージは2023年度「ガメイ国際コンクール」で金賞受賞。



Saint-Amour L'âge de raisin

サンタムール ラージュ・ド・レザン

サンタムール・ベルヴェ村のリウ・ディ「ラ・ピロレット」に0.3ha。青色火山岩質土壌。平均樹齢50年のVV。収量は40hl/ha。除梗しない (全房発酵)。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、砂岩製のアンフォラでマロラクティック発酵&9ヶ月間熟成。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。