



ReachOut

Wine List

Famille Gillet Queyrens-Château Grand Peyruchet Loupiac

ファミーユ・ジレ・ケランズ・シャトー・グラン・ペイリュシェ ルーピャック



貴腐ワインの産地として知られるルーピャックで5世代に渡りワイン造りに励むジレ・ケランズ家。兄ロマンと弟ジュリアンがドメーヌの改修を行った父ベルナル氏の跡を継ぎ改革に乗り出しました。

ルーピャックはボルドー市街から南に約40kmにありソーテルヌ北部の銘醸地バルザック地区のガロンヌ河対岸にあるエリアで粘土石灰質土壌の高台になっています。

ソーテルヌよりボトリティス・シネレア(貴腐菌)の影響が少なく『サラリとした飲み飽きしない甘口ワイン』を産出し人気を博した時代もありましたが、世界的な甘口ワインの消費減少に伴い販売は低迷しています。

そんな厳しい状況の中での若い兄弟は今までの伝統・習慣やAOCの規則に捉われないワイン造りを目指しながら畑の生命力を取り戻すことにも余念がありません。

2024年現在『生物多様性・殺菌、殺虫剤・施肥・灌漑』に厳しい基準を満たしたものに付与されるHVE認証(環境価値重視) レベル3とアグリカルチャー・ピオロジック(ABマーク)を取得しています。

大量生産の時代から質の時代へ。供給過剰となり減反(抜根)の始まった逆境のボルドーでこだわりと想いの詰まった彼らのワインたちは再び人々を魅了させることになるでしょう。



Mamie Pey Son Rouge

マミー・ペイ・ソン・ルージュ2022



AOC	カディヤック・コート・ド・ボルドー
セパージュ	カベルネ・フラン100%
参考上代	3300円(税別)
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

「マミー・ペイ・ソン・ルージュ」というネーミングは『おばあちゃんが自分の赤ワインを買う』。祖母たちの時代、ボルドーワインが喉の渇きを潤し飾り気のない素朴で飲みやすいワインでしたが、いつしかパワフルなものがもてはやされていきました。スルスルと飲めるスタイルを目指し祖母たちの時代へのオマージュ・ワインなのです。

土着酵母を使用しステンレス・タンクで発酵。5日間のマセラシオン。その後ステンレス・タンクで7日間の熟成。SO2無添加。本来、小粒で濃い果汁になるカベルネ・フランを100%使用していますがが軽めの抽出により色調も濃過ぎず、タンニンもこなれています。爽やかな果実味と酸がバランス良いので軽く冷やして喉の渇きを潤して頂きたいです！

Le Jour de Pey Blanc

ル・ジュール・ド・ペイ・ブラン2023



AOC	ボルドー・ブラン
セパージュ	ソーヴィニオン・ブラン50%、セミヨン50%
参考上代	3400円(税別)
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

「Le Jour de Pey/ル・ジュール・ド・ペイ」は本来の支払いの意味の『Pay』をシャトー名Peyruchetの『Pey』に置き換え『給料日にお気に入りのペイリュシェの白ワインを手に入れている様子』です。粘土石灰質土壌で育てられた平均樹齢30年のソーヴィニオン・ブランとセミヨンを半半ずつ使用。土着酵母を使用しステンレス・タンクで低温発酵。マセラシオンは行わない。その後ステンレス・タンクで3ヶ月熟成。SO2は必要に応じて最小限使用する。爽やかでいてパッションフルーツのようなエキゾチックな果実味と切れの良い酸がとても心地良く、食事を引き立ててくれること間違いなしです。

Délice de Peyruchet

デリス・ド・ペイリュシェ2022



AOC	ルーピャック
セパージュ	セミヨン100%
参考上代	3400円(税別)
容量・入数	750ml/6
バーコード	なし

その名は『喜び』。口に含んだ瞬間、思わずニンマリしてしまいました。ソーテルヌに比べサラリとした甘口なので飲み飽きせずに食前から食後まで幅広く合合わせることが出来る嬉しいワインです。平均樹齢40年のセミヨンの収穫は貴腐化する葡萄の状況を見ながら手摘みでされます。気象条件が合わないと灰色カビ病となる為、まさしく自然の恵みである訳です。やさしく压榨したのち天然酵母を使いコンクリート・タンクで発酵。コンクリート・タンクで10ヶ月熟成。残糖90g/L。黄金色の液体はエキゾチックな香りを放ち、優しい甘さと程よい酸に支えられています。開栓後の酸化は緩やかな為、数日に渡り至福のひと時をお約束します。