



# シャトー・ル・ペイラル

フランス／南西地方／ソーシニャック

テロワールを研究し、それぞれの土壌とブドウ品種の相性を導き出し、完全オーガニック & 土着酵母で造られる、テロワールに忠実な造り手、シャトー・ル・ペイラル！この地はフォアグラやトリュフなど、グルメ垂涎の食材の宝庫！良質な貴腐ワイン“ソーシニャック”はフォアグラと抜群の相性！オーガニックでビオダイナミな SO2 無添加ワイン“ルー・ペイラル”は『テロワールの完全なる表現』と位置付けられる注目ワイン！



## ◆シャトー・ル・ペイラル

貴腐ワインで有名なフランス・南西地方、Saussignac(ソーシニャック)に本拠を置くシャトー・ル・ペイラルは、7代続く家族経営のシャトーです。30ヘクタールの畑を持ち、半分位の割合で黒ブドウと白ブドウが植えられています。全てのブドウ畑で有機栽培が行われておりビオダイナミが採用されています。2019年以降、全てのワインがデメテル認証。※デメテルはEUのオーガニック規定よりもはるかに厳しくヨーロッパの消費者の間では信頼の規格とされています。

1992年以降、とても情熱的でクリエイティブな現当主の Thierry Daulhiac(ティエリー・ドーリアック)がシャトーを切り盛りしています。彼は両親から受け継いだ畑にとっても愛着があり、その畑が“alive(生きている！)”状態にする事こそ両親への最大の敬意だと考えています。

2000年初め、ワイン造りにおいてとても重要なテロワールの研究を命じました。そして、土壌とブドウ品種との最良の相性を見つけ、畑を「0」から作り直しました。この時から全てのブドウ畑をオーガニック(有機栽培)に変更します。また、ビオダイナミにも取り組み『テロワールの完全なる表現』と位置づける【LOU PAYRAL】というSO2無添加のワインもリリースしています。2019年以降は全てのワインをビオダイナミに移行しています。

## ◆ブドウ畑とワイン醸造

畑はボルドーから続くドルドーニュ河の南側の丘に位置します。30ヘクタールのうちの15ヘクタールのブドウ畑は、基本的に石灰岩の上に構成されています。白ブドウはソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン、ソーヴィニヨン・グリ、ミュスカデルが、黒ブドウはメルロー、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン、マルベックが植えられています。2000年以降、それぞれの土壤に適したブドウ品種が1ヘクタール辺り5,000~5,500本の密度で植えられています。2005年以降は全ての畑がオーガニック(有機栽培)で管理されています。

醸造においても大きな変革をもたらしました。2019年以降、全てのワインがピオディナミになり、酵母はこの土地にある土着酵母を使用します。実はあまり知られていませんが、白ワインを土着酵母で造るのはとても難しく、あのマダム・ルロワでさえなかなか良いワインが造れなかったといいます。しかし、彼はあくまでも『テロワールの完全なる表現』をするべく試行錯誤を繰り返し、数年後ようやく納得のいく白ワインが造れるようになったといいます。今では全てのワインに土着酵母を使用しています。赤ワインにはタンニンと色を優しく抽出するため、ブドウの皮を上から押し戻すピジャージュを行います。熟成にはフレンチオークのみを使用。



### シャトー・ル・ペイラル トラディショナル・ルージュ 2021年 AOC ベルジュラック 参考小売価格 3,900円(税別)

Chateau Le Payral Traditionnels Rouge AOC Bergerac

◆赤ワイン(辛口) / 750ml ◆フランス / 南西地方 / ベルジュラック ◆メルロー-50%、カベルネ・フラン 40%、マルベック 10%

◆JAN: 3470160012101

メルロー-50%、カベルネ・フラン 40%、マルベック 10%。土壤は粘土石灰質土壌。ブドウは除梗されてから発酵します。マセラシオンは、温度管理を行いながら、質の高いタンニンとフルーティーさを引き出す為にゆっくりと静かにパンチングを行います。その後マロラクティック発酵。EUオーガニック認証マーク(有機栽培)。デメテル認証マーク(ピオディナミ)。



### ル・ペイラル・ルージュ “サン・シュルフィテ・アジョーテ” 2019年 (SO2無添加) 参考小売価格 3,900円(税別)

Lou Payral Rouge "Vin Sans Sulfites Ajoutes" IGP Perigord

◆赤ワイン(辛口) / 750ml ◆フランス / 南西地方 / ペリゴール ◆メルロー-100% ◆JAN: 3470160377101

メルロー-100%。土壤は粘土石灰質土壌。ティエリー自ら『テロワールの完全なる表現』と位置付けるシリーズ。完熟ブドウのみを収穫し、均一な状態を保つためにすぐに土着酵母を入れます。マロラクティック発酵後、フレンチオークで約6ヶ月間熟成させます。とてもバランスの取れたナチュラルな香り。熟した果実とホット・チョコレート、ココア等、旨味が感じられる。まだ若いシルキーなタンニンが余韻に残る。EUオーガニック認証マーク(有機栽培)。デメテル認証マーク(ピオディナミ)。





**ルー・ペイラル・ブラン “サン・シュルフィテ・アジョーテ” 2020 年 (SO2 無添加) 参考小売価格 3,900 円(税別)**

Lou Payral Blanc “Vin Sans Sulfites Ajoutes” IGP Perigord

◆白ワイン(辛口)/750ml ◆フランス/南西地方/ペリゴール ◆ソーヴィニヨン・グリ 70%、ソーヴィニヨン・ブラン 30%

◆JAN: 3470160378122

ソーヴィニヨン・グリ 70%、ソーヴィニヨン・ブラン 30%。土壌はローム砂質石灰岩。ソーヴィニヨン・ブランで使う酵母のほとんどは、かのデュブルデュ教授の提唱するお決まりの物が使われるが、ルー・ペイラルではあくまでも『テロワールの完全なる表現』と位置づけ土着の酵母を使用します。発酵は樽で行われ、フレンチオークで約 6 ヶ月熟成。ゴールドン・イエロー。最初は控えめな香りで、熟した果実にプリオッシュや小麦やライム麦のパンの香りも感じられる。口中に含むと黄色い果実、プラムなどの果実味が鮮明に広がり、フレッシュでクリーンな余韻へと導かれます。食前酒はもちろん、魚料理、リゾット、鶏肉などに合わせて。EU オーガニック認証マーク(有機栽培)。デメテル認証マーク(バイオダイナミ)。



**◇白ワインの SO2 無添加ワインに関して**

一般的に赤ワインの SO2 無添加ワインの場合は、ブドウの果皮に含まれるタンニンが、ある程度、酸化防止の役割を担っています。逆にタンニンがほとんど含まれていない白ワインの場合はそれが難しいとされています。ルー・ペイラル・ブランに関しては、スキンコンタクトを多めにとることで皮や種から多めにタンニンを抽出します。これによりフレッシュさやフルーティーさが失われることとなるのですが、発酵温度を低くすることで見事にフレッシュさとフルーティーさを反映させています。



**【500ml】 シャトー・ル・ペイラル “キュヴェ・マリー・ジャンヌ” 2009 年 AOC ソーシニャック**

**【500ml】 シャトー・ル・ペイラル “キュヴェ・マリー・ジャンヌ” 2015 年 AOC ソーシニャック**

参考小売価格 各 5,900 円(税別)

Chateau Le Payral “Cuvée Marie Jeanne” AOC Saussignac

◆白ワイン(極甘口)貴腐ワイン/500ml ◆フランス/南西地方/ソーシニャック

◆セミヨン 40~50%、ソーヴィニヨン・ブラン 30~40%、ミュスカデル 10~20% ◆JAN: 4582245861098 (2009 年)、4582245861104 (2015 年)  
セミヨン 40-50%、ソーヴィニヨン(ブラン&グリ) 30-40%、ミュスカデル 10-20%。シルト土壌。シャトー内で最も古いブドウの樹から手選別で収穫。平均収量は驚異の 15hl/ha。圧縮した後に果汁をオーク樽に入れる。フレンチオークで 18 ヶ月熟成。グルメの町と言われるフランス・南西地方の名産フォアグラに合わせて是非！EU オーガニック認証マーク(有機栽培)。エコセル認証マーク(有機栽培)。アグリカルチャー・ピオロジック認証マーク(有機栽培)等、ヴィンテージによって。

