

## Domaine PARENT & Jacques PARENT

### ドメヌ・パラン & ジャック・パラン



れた厳格な仕事の結晶だと言えるでしょう。

1803年パラン家のドメヌはポマールに設立されました。

今日、ドメヌはパラン家の姉妹であるアンヌとカリヌによって運営され、17世紀に始められた一族のワイナリーの伝統を継承しています。畑はおよそ10ヘクタールに渡り、その大部分はコート・ド・ボーヌの赤ワインを産出します。

パランが最も力を入れているのはポマールのワインですが、コルトン、ラドフ、ボーヌ、モンテリーといったアペラシオンも生産されています。

葡萄は、酸化鉄によって赤色に染まった粘土石灰質土壌で育てられます。この土壌によって、ピノ・ノワール種の特徴が十分に引き出されるのです。

畑では一貫して有機栽培を採用しています。2009年よりビオロジック栽培に転換し、2013年からはECOCERTの認証を受けています。2017年にはDemeter認証を取得予定です。除草剤は一切使いません。生産量を抑えるためコルドン・ロワイヤ仕立てを採用していますが、樹齢・区画に応じてグレイヨ仕立ても採用します。

私たちは全て手で収穫します。それは偉大なブルゴーニュ、ピノ・ノワールを造り上げるために最も重要なことです。収穫の開始は、数週間かけて葡萄、畑の衛生状態から判断します。

収穫された葡萄は、最初に振動式選果台で、そして伝統的な選果台で6~8人の手によって厳しく二度選果します。除梗した後、破碎、数日の低温マセラシオン後、天然酵母でアルコール発酵します。29~32度に温度管理をした状態で10~21日間の発酵を行います。その間、ワインの力強さ、フィネス、エレガンスのバランスを重視し、畑の個性を尊重してピジャージュとルモンタージュを施します。そしてワインは重力でフランス産のオークに移され熟成されます。マロラクティック発酵後、澱引き、ステンレスタンクに移してアッサンブラージュします。それぞれのワインは天体の動きに沿って果実の日に瓶詰めします。

アンヌ・パランは地元で密接な関わりを保ち、高い評価を受けています。現在はBIVB(ブルゴーニュワイン委員会)のコミュニケーション部門長を務めています。

ドメヌ・パランのワイン造りの信条は、ピュアで複雑な構造を持ち、エレガントで力強い味わいを備えていることです。その卓越したワインの質は、一族に受け継が



### **Bourgogne Côte d'Or** ブルゴーニュ コート・ドール

畑:ポマール村とヴォルネイ村近郊の区画のブレンド 平均樹齢:30年

醸造:すべて除梗。4日間の低温マセラシオン、1日2回のピジャージュを行い12~14日間発酵。

熟成:600リットルの樽で12か月 味わい:輝きのある色調。サクランボのニュアンスを持つ果実味溢れるアロマがあり、非常にバランスが取れて喉越しの綺麗な若くから喜びを与えてくれるワインです。



### **Bourgogne Pinot Noir "Sélection Pomone"**

ブルゴーニュ ピノ・ノワール "セレクション・ポモーヌ"

畑:ポマール・ノワゾンを含む古木のセレクション。 平均樹齢:50年

醸造・熟成:すべて除梗。3日間の低温マセラシオン、1日2~3回のピジャージュを行い14~16日間発酵。

熟成:600リットルの樽で14か月。

2009年に初めてリリースされたドメーヌ・パランの新しい試みとなるスペシャル・キュヴェです。果実の女神の名前である Pomone (ポモーヌ)はポマールの語源にもなっています。この"セレクション・ポモーヌ"は村名区画も含めて成熟度の高い葡萄を選んで造られています。



### **Pommard** ポマール

畑・土壌:Les Petits Noizonsの区画、粘土石灰 樹齢:50年 醸造:100%除梗、3~5日間の低温マセラシオン、1日2回のピジャージュを行い16~18日間発酵。熟成:14ヶ月(新樽30%)

味わい:クラシックで美しい構造。複雑で赤い果実や花、スパイスの香り。熟したタンニンのバランスに優れたワインです。



### **Pommard 1er Cru Les Chaponnières** ポマール プルミエ・クリュ レ・シャポニエール

畑・土壌:粘土石灰 ポマールの1級畑、ヴォルネイ側のレ・リュジアン＝バと地続きの東側の区画です。

醸造:選果しながら手摘み収穫。更に振動式テーブルで選果。

3～5日間低温浸漬。1日2～3回のピジャージュ 18～20日間発酵。熟成:14～16ヶ月(新樽 35～40%)

味わい:美しく輝きのある色調。ほのかなスパイスと赤い果実のアロマが広がりをみせます。

偉大なフィネスを持った崇高なワインです。



### **Pommard 1er Cru Les Argillières** ポマール・プルミエ・クリュ レ・ザルジリエール

土壌:粘土石灰 醸造:100%除梗、3～5日間の低温浸漬。1日2～3回のピジャージュ、ルモンターージュを行い18～20日間発酵。熟成:16～18ヶ月(新樽 30～40%)

味わい:フィネスのあるワイン。アロマティックでスパイスや果実の香りの調和が取れています。柔らかく繊細なタンニンが食欲を刺激し、魅力的なこの1級ワインを造り上げています。



### **Pommard 1er Cru les Epenots** ポマール・プルミエ・クリュ レ・ゼプノー

ポマール1級畑、ボーンヌ側の中で最良の区画です。

樹齢:35～45年 醸造:100%除梗、4～5日間の低温浸漬。1日2回のピジャージュを行い18～20日間発酵。

熟成:16～18ヶ月(新樽 35～40%)

味わい:フィネスがあり、深淵で、シルキーなワインです。レ・ゼプノーのテロワールが持つ優れたバランスに富み、長期熟成に耐える高いポテンシャルがあります。凝縮感とエレガンスの共存する大変偉大なワインです。



### **Bourgogne Chardonnay** ブルゴーニュ シャルドネ

コート・シャロナーズ、ムルソー村、シャサーニュ・モンラッシェ村のシャルドネをアッサンブラージュ。

平均樹齢:15～25年 収穫:すべて手摘み、選果を行う。

熟成:全房のままプレス、デブルバージュ(前清澄)、樽発酵、10カ月樽熟成。

味わい:蠱惑的で、親しみやすい新鮮な果実の香り、アロマティックでピュア、若い状態から楽しめます。