

TERRA VERT Le Puy

ル・ピュイ/ボルドー



400 年を超えて受け継がれる土地 生きた土がつくるテロワール

ボルドー右岸、サン＝シバルルの高台に佇むル・ピュイ。

その歴史は 1610 年に始まります。標高 107 メートル、赤粘土と石灰岩を基盤とする土壌を持ち、約 100 ヘクタールの敷地にはブドウ畑だけでなく、森や池、牧草地が広がります。アモロー家は、これらを切り離すことなく、土地全体を一つの生態系として守り続けてきました。

彼らがとりわけ大切にしているのが「生きた土」です。畑には 1 立方メートルあたり約 2 億 5,000 万の微生物が息するとされ、アモロー家は、その微生物の働きによって土中のミネラルが葡萄へと取り込まれていくと考えています。

化学農法に頼らず土壌の生命を守ることが、ル・ピュイのテロワールとワインの個性を支えています。



▲お茶を煎じるような優しい抽出「インフュージョン」

土地の個性を最大限に引き出す醸造

ル・ピュイの醸造の基本は、「できるだけワインに手を加えないこと」。

発酵には「インフュージョン」という伝統的な方法を採用。ルモンタージュやピジャージュで果皮を積極的に動かすのではなく、煎茶をゆつくり抽出するように、葡萄から成分が自然に溶け出すのを待ちます。これによりタンニンが穏やかに溶け込み、力強さよりも、繊細な質感や調和を引き出します。発酵後は、使い込まれたオーク樽や大樽で最低 2 年間熟成。新樽の風味をつけるのではなく、熟成中も極力介入せず、添加物も使用しません。さらに熟成中には、ル・ピュイ独自の技術「ダイナミゼーション」を実施。独自の月の暦に合わせて樽内のワインを手作業で攪拌し、ワインの奥行きと、滑らかでシルキーな質感を引き出します。

こうして生まれるのは、凝縮感や力強さを競うボルドーとは一線を画す、驚くほどピュアで繊細なワイン。しばしば「ブルゴーニュ的」と評されるほど、土地そのものの個性が鮮明に映し出されたスタイルのワインが生まれます。



次の世代へ

アモロー家のワイン造りは、14 代目パスカル、そして 15 代目アドリアンへと受け継がれています。

ジャン＝ピエールの息子パスカルは、幼い頃から祖父のもとで多くの時間を過ごし、葡萄栽培を学びました。1994 年には父ジャン＝ピエールとともに、亜硫酸無添加のワイン造りとビオディナミ農法に取り組み、象徴的なキュヴェ「バルテルミ」が誕生しました。1996 年からは本格的にドメーヌに加わり、現在は畑と醸造を中心に、「自然なワイン造り」という一族の哲学を実践しています。

その息子アドリアンは、英国留学を経てボルドーでビジネスを学び、祖父ジャン＝ピエールに誘われてル・ピュイに加わり、現在はワイン造りと経営の両面に携わっています。400 年以上受け継がれてきた哲学を守りながら、新しい時代のル・ピュイを担う 15 代目です。

【ご注文は】

受注専用メール：t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちら

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入・港 & 試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック

抜群のコストパフォーマンス！エミリアンのセカンド

11:1 条件

Duc des Nauves 2023

参考上代: **4,200 円**

入港数: **3,000 本**

デュック・デ・ノーヴ

【品種】70%Merlot, 20%Cabernet Franc, 10%Cabernet Sauvignon

2009年ヴィンテージからリリース。ル・ピュイの若樹を中心とした葡萄を使用し、天然酵母で自然発酵。セメントタンクで醸造し、そのまま約12か月熟成させた後、無濾過で瓶詰め。醸造的にはほぼエミリアンと同じくするが樹が若いのでセカンドとして区別されています。

【ヴィンテージ情報】

2023年は雨の多い春となりましたが、過度な暑さのない穏やかな夏によって葡萄の自然な酸が保たれ、9月の豊富な日照と涼しい夜が理想的な成熟をもたらしました。その結果、瑞々しく鮮やかな果実味とフィネス、精密なバランスを備えた仕上がり。若いうちから楽しめる親しみやすさがありながら、しっかりとしたタンニンの骨格を持ち、今後の熟成も期待できるヴィンテージ！



神の雫で一躍有名に！

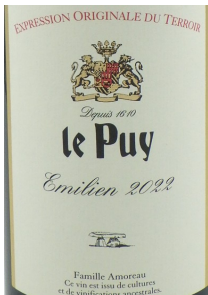
Emilien 2022

参考上代: **8,900 円**

在庫数: **600 本**

エミリアン

【品種】85% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 1% Malbec, 1% Carmenere
100%除梗してコンクリート槽で4週間マセラシオン。果帽をネットでワイン中に沈めて(ピシャーージュもルモンターージュも一切行わない)抽出を抑えている。澱引きせずに大樽で12ヶ月、250Lの古木樽で更に12ヶ月熟成。ノン・フィルターで清澄も行わない。酸化防止剤は大樽での熟成時に約5mgを加える。自然生成された亜硫酸を含めて39mg/Lの残存。



酸化防止剤完全無添加

Barthelemy 2020

参考上代: **25,000 円**

在庫数: **30 本**

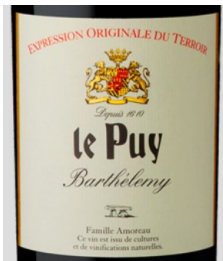
参考上代: **29,000 円**

在庫数: **60 本**

バルテルミ

【品種】100% Merlot

レ・ロックと呼ばれる特別区画の葡萄を使用。100%除梗。コンクリート槽で4週間マセラシオン。果帽をネットでワイン中に沈めて(ピシャーージュもルモンターージュも一切行わない)抽出を抑えている。澱引きせずに大樽で12ヶ月、250Lの古木樽で更に12ヶ月熟成。酸化防止剤無添加。



ル・ピュイが手掛けるセミヨンの辛口

Marie-Cecile 2024

参考上代: **12,200 円**

入港数: **180 本**

マリー・セシル

【品種】100% Semillon

その年の最高に状態の良い完熟したセミヨンのみを使う特別キュヴェ。収穫後、ダイレクトプレスでゆっくり圧搾し、果皮の影響を少しモストに移していく。発酵は伝統的古樽で野生酵母のみで行う。温度管理も一切行わない。9か月間、澱と共に熟成させた後に1度デキャンタしてノン・コラーージュ、ノン・フィルターでボトリング。発酵からボトリングまで一切の添加物の使用は無し。酸化防止剤無添加。



【ご注文は】

受注専用メール: t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちら

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック