

予約
販売

TERRA
VERT

2026.10

Philippe Pacalet

フィリップ・パカレ/ブルゴーニュ

2024 年《赤》予約受付開始 徹底した選果から生まれた 2024 年

2024 年は例年を上回る降水量に加え、局地的な霜や雹、病害など、厳しい気象条件が続きました。収量は例年を下回りましたが、畑での徹底した選果により、健全で質の高い葡萄を厳選。フィリップ・パカレが「ワインの品質の約 30% を左右する」と考える選果が、この年の品質を支えました。

『赤ワインは、美しい色調とクリーンでフローラルなアロマが印象的。テロワールの個性が明確で、しっかりとした骨格を持ちながら、ピュアでフレッシュなスタイルに仕上がっています。』

自然に任せるのではなく、自然を導く

かつてヴァン・ナチュールの象徴的な存在として注目されたフィリップ・パカレ。しかし、彼自身は自らのワインを「ヴァン・ナチュール」とは呼びません。ジュル・ショーヴェや叔父マルセル・ラピエールから自然なワイン造りを学んだパカレは、プリューレ・ロックで約 10 年間、醸造責任者を務めました。その後、DRC からの誘いを断って 2001 年に独立。以来 25 年、自身の哲学に基づくワイン造りを続けています。パカレにとって、自然なワイン造りとは何もしないことではなく、葡萄がワインへと変わる発酵を正しく導くこと。畑ごとの自生酵母を活かし、温度や比重を日々手作業で確認しながら、テロワールの個性を映し出しています。

次世代へ受け継がれるパカレの哲学

息子レノは経営学を学んだ後、醸造学と葡萄栽培を修め、約 7 年前からメゾンに参加。現在は葡萄畑の管理からワインの醸造まで、幅広く携わっています。フィリップの協力を得て、2023 年に自身のネゴシアン「メゾン・レノ」を設立。年間約 1 万本のワインを手がける一方、現在も仕事の約 90% を家族のメゾンに注いでいます。娘アーニャは経営学とデザインを学び、約 2 年前にメゾンに参加。醸造と栽培を学びながら、すでに 2 ヴィンテージ、主に白ワインの醸造を経験しています。冬の剪定にも携わり、モニカとともに営業にも取り組むほか、フィリップとともに顧客向けのテイスティングにも参加しています。フィリップが大切にしてきた哲学は、レノとアーニャがそれぞれの役割を担いながら、次の世代へと受け継がれようとしています。

予約締切: 11/12(木)

出荷開始: 11/19(木)

最終納品: 11/30(月)

【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から

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

《2024 年ヴィンテージ情報》



▲表ラベルにヴィンテージ表記がないのは、「ヴィンテージは服のようなもの。本質は変わらない」というフィリップの考えによるもの

■成長期から収穫まで

冬の終わりは早く比較的温暖で、萌芽は3月末から4月初旬と早まりました。6月の開花時には、ピノ・ノワールの一部で花振るいや結実不良が見られました。夏場は降雨や雷雨を挟みながらも日照に恵まれ、7月末から8月初旬に着色が始まりました。終盤は温暖で乾燥した天候となり、葡萄の成熟が進みました。収穫は9月12日に始まり、晴天と涼しい気候のもと9月23日に終了しました。

■醸造と2024年のスタイル

畑で選果した葡萄は全房のままタンクへ投入し、SO₂を添加せず、自然酵母のみで発酵。発酵中は1日1〜2回のピジャージュを行い、約2週間半の醸しを経て压榨します。その後、樽でマロラクティック発酵を行い、澱とともに約16〜17か月間熟成させます。こうした醸造によって、葡萄本来の風味を大切にしながら、それぞれの畑が持つ個性を丁寧に映し出しています。

■2024 年新リリース！ボーン 1er Cru レ・マルコネ

樹齢60年の古木が植わる、石灰質土壌の急斜面に位置する畑から生まれる1級畑。全房発酵と繊細な抽出により、豊かな果実味と華やかなフローラルな香りを備えながらも、透明感のある味わいに仕上がっています。石灰岩由来の伸びやかなミネラル感と塩味、しっかりとした骨格を持つ、2024年の注目の新キュヴェです！

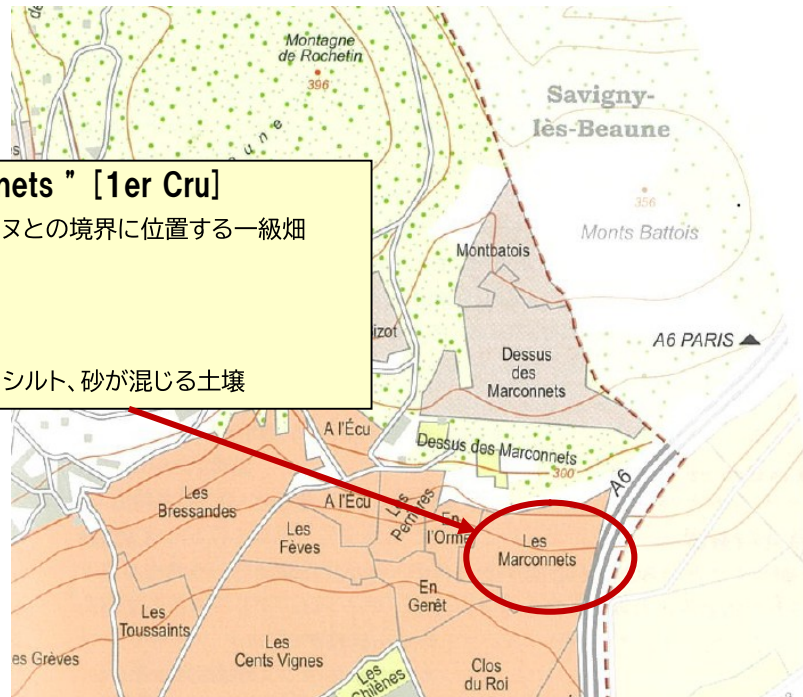
Beaune "Les Marconnets" [1er Cru]

位置：ボーンの北端、サヴィニー・レ・ボーンとの境界に位置する一級畑

斜面：南東向きの丘陵斜面上部

標高：約240〜260m

土壌：石灰岩を基盤とし、泥灰岩や粘土、シルト、砂が混じる土壌



【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から

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

<COTE DE NUITS>

Gevrey Chambertin 2024

ジュヴレ・シャンベルタン

北部から南部まで5箇所の区画をアッサンブラージュしている。平均樹齢は50年。南東向きで日照に恵まれた区画の、クレオ、スーヴレ、エヴオセル、ラ・プラティエール、シャローが主体。ジュヴレ・シャンベルタンは力強くなりがちだが、全房で発酵させ、できるかぎりワインを動かさずに熟成させることで繊細さを楽しめるワインになっている。

参考上代:24,000円 入港数:780本

商品記号:AL162

Ruchottes Chambertin [Grand Cru] 2024

ルショット・シャンベルタン・グラン・クリュ

樹齢45年以上。粘土質石灰質の土壌だが、岩盤が剥き出しの箇所もあり、石灰岩比率が非常に高い。東南向きの急斜面なので日照量はそれほど多くない。繊細で冷涼、美しく伸びのあるスタイルは気品を感じる程。オリエンタルなスパイス性が少しだけ感じられてアクセントになっている。

参考上代:164,000円 入港数:36本

商品記号:AL163

Chambolle Musigny "Les Sentiers" [1er Cru] 2024

シャンボール・ミュジニ・レ・サンティエ・ブルミエ・クリュ

モレ・サン・ドニに接する、シャンボールで最も北にある畑で南東向きの暖かい区画。ボンヌ・マールの真下だが、土壌は異なり、茶色く重い粘土質に小石が多く混じっている。樹齢50年程度。ワインは非常にリッチで骨格が大きく、筋肉質で、よりモレ・サン・ドニに似ている。紅茶のようなニュアンス。年産900本。

参考上代:62,400円 入港数:24本

商品記号:AL164

Clos de Vougeot [Grand Cru] 2024

クロ・ド・ヴージュ・グラン・クリュ

ヴォーヌ・ロマネ側の理想的な区画で土壌が非常に複雑。表土は粘土石灰質だが海の堆積物の層があり小石を多く含んでいて水分をしっかり保つ事ができる。樹齢は50年を超えている。豊かで密度の高いワインでパワフルながら柔らかく落ち着きがある。チェリーやラズベリーのフレッシュな果実にリコリスとサンダルウッドのニュアンスが深さと幅を与えている。

参考上代:115,000円 入港数:12本

商品記号:AL165

Vosne Romanee 2024

ヴォーヌ・ロマネ

ライムストーンが豊富な粘土石灰質土壌。ニュイ・サン・ジョルジュ寄りの小川の近くの畑、オウ・デシュ・ド・ラ・ヴィリエールの葡萄を使用。また、2022年より1er Cru オー・ブリュレの葡萄も加わった。平均樹齢は60年以上で収量が少なく32hl/ha。ワインは非常に豊かでリッチ。快楽的で開いているが、緊張感も感じられる。ラズベリーやブラックベリー、ローズヒップとサンダルウッドのスパイスも非常に豊か。

参考上代:39,600円 入港数:84本

商品記号:AL166

Vosne Romanee "Les Hautes Maizières" 2024

ヴォーヌ・ロマネ・レ・ゾート・メジエール

2022年が初ヴィンテージ。1er Cru レ・スショと道を挟んだ東隣で、小石が多く転がる区画。南東向きで日照量が豊富。平均樹齢は45年。バラやスミレなどのフローラルなアロマが特徴的。美しい骨格を持ち、シルクのように滑らかで繊細さを持つ。熟成にも向いている。

参考上代:53,000円 入港数:12本

商品記号:AL168

Vosne Romanee "Les Chaumes" [1er Cru] 2024

ヴォーヌ・ロマネ・レ・ショーム・ブルミエ・クリュ

ヴォーヌ・ロマネ村の典型的粘土石灰質土壌だが小石が圧倒的に多い区画。台木は161-49Cで樹齢は60年。ラ・ターシュに近いヴォーヌ・ロマネの中心部に位置する。1日2回、3週間ピジャージュを行い、全房で発酵。SO2を添加せず、澱と共にバナーージュをしながら18ヶ月熟成。エキゾチックで妖艶な香り。

参考上代:72,000円 入港数:12本

商品記号:AL167

Vosne Romanee "Les Petits Monts" [1er Cru] 2024

ヴォーヌ・ロマネ・レ・プティ・モン・ブルミエ・クリュ

2022年が初ヴィンテージ。リシュブールやクロ・パントウなどの銘醸地と隣接している、東向きの急斜面。西側は森が広がっており、畑にできる上限に位置している。平均樹齢は50年と高い。濃密かつシルクのような口当たりで、リッチさとエレガントさを兼ね備えている。ブラックベリーやチェリー、スミレのアロマに甘草や白檀も加わり、複雑な香りが豊かに広がる。

参考上代:76,000円 入港数:24本

商品記号:AL169

【ご注文は】

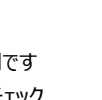
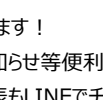
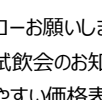
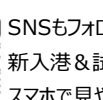
受注専用メール: t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



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

Echezeaux [Grand Cru] 2024

エシェゾー・グラン・クリュ

参考上代:118,000 円 入港数:72 本
商品記号:AL170

粘土石灰質で小石と砂を多く含んでいる。日照量は申し分なく、クロ・サン・ドニから吹いてくる冷たい風が良い影響を与えてくれる。台木は 161-49C。醗酵は野生酵母のみ。初期は 1 日 3 回パンチングダウンして醗酵を促すが、その後は何もしない(温度管理もしない)。パワフルで密度が高く、洗練されたエネルギーがある。香は深く複雑。

Nuits Saint Georges Rouge 2024

ニュイ・サン・ジョルジュ・ルージュ

参考上代:24,000 円 入港数:84 本
商品記号:AL171

樹齢 50 年。急斜面の畑で石灰岩比率が極端に高く痩せているパド・コンブとオー・ラヴィエールのアッサンブラージュ。ニュイ・サン・ジョルジュらしいリッチさ、力強さ、ストラクチャーがあり、特徴的なブラックカランの香。口中はフレッシュで真っ直ぐな味わいで立体的。

Nuits Saint Georges "Aux Argillas" [1er Cru] 2024

ニュイ・サン・ジョルジュ・オー・アルジラ・ブルミエ・クリュ

参考上代:44,000 円 入港数:36 本
商品記号:AL172

樹齢 60 年以上の素晴らしいピノ・ノワール。石灰岩盤上の表土は赤い粘土で小石が非常に多く含まれる。東南向きの斜面。赤系果実のフレッシュさと黒系果実の力強さの両方を持っているが、塩っぱいミネラルが強く主張し硬質。正確でまっすぐ垂直性のあるワイン。

〈COTE DE BEAUNE〉**Beaune "Les Marconnets" [1er Cru] 2024**

ボーヌ・レ・マルコネ・ブルミエ・クリュ

新リリース!

参考上代:30,000 円 入港数:36 本
商品記号:AL161

2024 年から新たに加わった 1 級畑。石灰質の斜面上部に位置する区画で、樹齢は約 60 年。古樹ならではの凝縮感があり、肉厚で豊かな味わいと華やかな香りを持つ。しっかりとしたストラクチャーがありながら、旨味を感じさせる奥行きのある味わい

Corton "Bressandes" [Grand Cru] 2024

コルトン・ブレサンド・グラン・クリュ

参考上代:89,000 円 入港数:12 本
商品記号:AL173

2016 年が初ヴィンテージ。斜面の中腹に位置する東向き区画。平均樹齢 60 年で、とても良い状態。コート・ド・ニュイのグラン・クリュとは全く違う個性を持っている。全房にてマロラクティック発酵を行い、SO₂ を添加せず、澱と共にバトナージュをしながら、18 ヶ月熟成。しっかりとしたボディとスモーキーさに加えてミネラル感、スパイス感もある。コルトンの中でも長期熟成に向く偉大な畑と言える。

Ladoix Rouge 2024

ラドワ・ルージュ

参考上代:20,000 円 入港数:60 本
商品記号:AL174

2016 年に引退した造り手から買い取った畑。樹齢 50 年。石灰岩盤の上に赤い粘土がのっている土壌。非常に美しいワイン。フレッシュでラズベリーやチェリーのような果実のニュアンス。フレッシュさの後にオリエンタルスパイス、マンダリンのような風味が追いかけてくる。

Pommard 2024

ポマール

参考上代:23,800 円 入港数:480 本
商品記号:AL175

ポマールにある 5 区画の畑のアッサンブラージュ。全ての畑は平地ではなく丘陵部にあり、比較的暖かいテロワールなので熟度が高く、適度なスパイシーさを持ちながらも、若い内から開いていて女性的とさえ言える。ポマールは濃くてタニックというのは間違ったテロワールの認識。パカレの区画は鉄分がそれ程多くない。過度な抽出はせず、上品さを意識して造っているの一般的なポマールの鉄っぽく硬いワインではなく繊細で明るい印象。

Pommard "Les Rugiens" 2024

ポマール・レ・リュジアン

参考上代:31,000 円 入港数:60 本
商品記号:AL176

2022 年が初ヴィンテージ。銘醸と名高い 1er Cru レ・リュジアンに小道を挟んで隣接している区画。標高 300m の南東向き斜面。ドロマイトと呼ばれるスポンジ状の石灰岩が特徴的な土壌でマグネシウムを豊富に含む。平均樹齢は 60 年と高い。美しいスミレの香に、ムスクやスパイスの香が重なる。しっかりとした骨格のあるワイン。

【ご注文は】

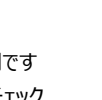
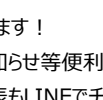
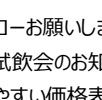
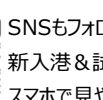
受注専用メール: t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



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

Pommard "Les Epenots" [1er Cru] 2024

ポマール・レ・ゼプノ・プルミエ・クリュ

参考上代:46,000 円 入港数:60 本

商品記号:AL177

トゲのある藪に由来する畑名。ポマールの丘の麓に位置する石灰質が豊富な粘土石灰質土壌で樹齢は平均 55 年で非常に良い状態。南向きの緩やかな斜面の中腹部の区画。全房醗酵。1 日 1 回のピジャージュを約 2 週間。16 ヶ月間、古バリックで熟成。ポマールの鉄っぽく血のような冷たさより、リッチで豊かな果実を味わえる。余韻は非常に長く繊細。

〈その他地区〉

Moulin a Vent 2024

ムーラン・ナ・ヴァン

参考上代:13,600 円 入港数:180 本

商品記号:AL178

自分の家族の起源でもあるボジョレー。そしてピノ・ノワールと同様にフレッシュで表現力のあるガメイを造りたかった。2015 年に購入した畑でピンク色の花崗岩土壌で、まさにムーラン・ナ・ヴァンのイメージそのもの。樹齢は 50 年以上。レ・ロッシュ、レザマンディア、レ・グラン・シェリエールという南向きの区画。3 週間ピジャージュを行い、野生酵母のみでアルコール発酵とマロラクティック発酵。SO2 を添加せず、澱と共にバトナージュをしながら 18 ヶ月熟成。

Cornas 2024

コルナス

参考上代:21,600 円 入港数:36 本

商品記号:AL179

サン・ピエール区画。花崗岩土壌だが表土は風化して砂状。標高 380m。南東向き斜面。平均樹齢 25 年のシラーの原種スリーヌ 100%。SO2 を加えずにピジャージュをしながら 3 週間発酵。温度管理はせず野生酵母のみ使用。フードル樽に移しマロラクティック発酵。SO2 は加えずに還元的状況下で澱と共に 14 ヶ月熟成。醸造はエルヴェ・スーオのセラー、熟成はボーンで行う。

Cotes Roties 2024

コート・ロティ

参考上代:32900 円 入港数:36 本

商品記号:AL180

コート・ド・バスノンの樹齢 50 年以上の畑から 3 樽だけ仕込んだ。収穫から一切、酸化防止剤を使わず、100%全房発酵で 2 週間程度。その間、1 日 2 回ピジャージュ。醸造は友人のセラー（北ローヌ）で行い、熟成はボーンのセラーで行っている。とても複雑で奥深い。リッチで洗練されたコート・ロティ。

《予約スケジュール》

予約締切:11/12(木)

出荷開始:11/19(木)

最終納品:11/30(月)

最終納品日までにご納品できない場合はキャンセルとなり、次回の割当てができなくなりますのでご注意ください。

【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から

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