



Padié Petit Taureau Vin de France 2019

パディエ
プティ・トロ ヴァン・ド・フランス

フランス南部のルーション地方。ペルピニャンの北西、地中海から 20km ほど内陸に位置する人口わずか 200 人のカルス。優良ドメーヌの割合が非常に高いことで知られている村です。地中海性気候のエリアに属します。

ジャン・フィリップ・パディエは、同じくカルスの代表生産者であるマタッサのトム・ルブ、ドメーヌ・ド・ロリゾンのトマ・テイベール、オリヴィエ・ピトンと同じように、ドメーヌ・ゴビーで経験を積んだ後、2003 年にワイナリーを設立しました。

幼少期をブルゴーニュで過ごしましたが、ジャン・フィリップのルーツは祖父が暮らしていたフランス南西地方にあります。ここで、プラジョルのワインに出会い、ワイン造りを志すようになりました。

今日、40 ほどの区画に細分化された 15ha を標高 200 ~ 300m のところに所有しています。土壌は石灰質、シスト、粘土など多様で、仕立てはゴブレです。

栽培はオーガニックとビオディナミ、特にイラクサをはじめとしたハーブのインフュージョンを散布します。彼が手掛けるワインからは、上品さとピュアさが一層感じられるようになってきました。醸造中には亜硫酸塩を使用せず、瓶詰め時に必要に応じて添加します。

彼のワインは、エレガントで、ピュアで豊かな果実味に溢れています。

かつて、コート・デュ・ルシヨンの名乗っていたこともあります。今となってはオペレーションをあまり重要視していないため、すべてヴァン・ド・フランスにしています。

ジャン・フィリップのラベルに描かれたシンボルは、すべての生命が太陽から生まれることから太陽、そしてすべての生命を見通す第三の目を表しています。キュヴェ名の多くは、ポップカルチャーに関係しています。

他のカルスを代表するワイナリーが村外に大きなセラーなどを構えるようになった今日でもジャン・フィリップはこのカルスの村に真ん中にある小さなセラーにてワインを作り続けています。



ワイナリーの代表作。

キュヴェ名は 1967 年のクロード・ヌガロの歌 "Je suis un petit taureau" に由来。畑はカルスの 4ha に広がり、カリニャンは 1900 年と 1978 年、シラーは 1980 年、ムールヴェードルは 1998 年に植樹されました。いずれもゴブレ仕立て。カリニャンは石灰岩質と赤粘土質、それ以外はシスト土壌。

ブドウ品種： カリニャン 50%、シラー 25%、ムールヴェードル 25%
(3 種のブレンド、比率は年によって異なる)

醸造： 25hl のコンクリートタンクを使用。若木と古樹は別々に醸造します。収穫後それぞれの 2/3 は全房、1/3 は収穫後すぐにプレスされ全房と一緒にします。シラーとムールヴェードルをプレスする約 1 週間の間、マセラシオンをし、その後プレスをしてゆっくりと発酵させます。醸造中には一切、何も足さず 8 ヶ月間コンクリートで熟成をさせます。品質の安定を図るため、軽くフィルターをかけ、瓶詰め前に SO₂ をごく少量加えます。

収量： 20hl/ha
春には雨の影響を受けたが順調な開花。初夏には熱波を受けました。通常の収量が 35hl/ha なのに対し大きく減りました。

収穫： 8 月末～9 月
生産本数： 12,000 本
ボトリング： 2020 年 6 月
アルコール： 13.4%
SO₂ Total： 10mg/L 下

参考小売価格： 4,200 円 (税別)

