

Domaine PARENT & Jacques PARENT

ドメーヌ・パラン & ジャック・パラン



1803 年パラン家のドメーヌはポマールに設立されました。

今日、ドメーヌはパラン家の姉妹であるアンヌとカトリー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、ラドワ、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・ノワール種の特性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。

ドメーヌ・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、一族に受け継がれた厳格な仕事の結晶だと言えるでしょう。



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:すべて手摘み収穫後、選果。すべて除梗。3日間の低温マセラシオン。

1日2～3回、穏やかなピジャージュとルモンタージュを行い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。



Ladoix 1er Cru La Corvée ラドワ プルミエ・クリュ ラ・コルヴェ

醸造:すべて手摘み収穫後、選果。すべて除梗。3～5 日間の低温マセラシオン。

1日2～3 回の穏やかなピジャージュ、ルモンタージュを行い16～18 日間発酵。熟成:14 か月(新樽 30%)

味わい:力強く、チェリー系果実が階層的に開放するスタイル。存在感のあるタンニンは時間と共に柔らかさを増します。



Pommard ポマール

畑・土壌:Les Petits Noizons の区画、粘土石灰

醸造:すべて手摘み収穫後、選果。100%除梗、3～5 日間の低温マセラシオン、

1日3 回の穏やかなピジャージュとルモンタージュを行い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。

ヴィンテージに応じて除梗、もしくは一定比率全房。3～5 日間低温浸漬。
1 日 2～3 回の穏やかなピジャージュとルモンタージュ。18～20 日間発酵。
熟成:14～16 ヶ月(新樽 35～40 %)
味わい:豊かな厚みを備えた豪華な印象のワインとなります。バランスの取れた骨格、肉付きの良い果実が包んでいます。スパイスの香り、フランボワーズ、チェリー、リコリスが重なります。エレガントで滑らかなタンニンが口の中で広がり美しい余韻へと続きます。



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、ボヌ側の中で最良の区画です。

醸造:手摘み収穫後、2台の選果台で厳密に選別。

ヴィンテージに応じて除梗、もしくは一定比率全房、3～5日間の低温浸漬。

1 日2～3回の穏やかなピジャージュ、ルモンタージュを行い 18～20 日間発酵。

熟成:16～18 ヶ月(新樽 40～50%)

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、長期熟成に耐えう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・シャロネーズ、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、ダブルバージュ(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。



Corton Grand Cru Blanc コルトン グラン・クリュ ブラン

畑:Ladoix 側 Le Rognet の区画 樹齢:30 年 収穫:すべて手摘み

醸造:圧搾後、樽発酵。新樽比率 100% 14～16 か月熟成 バトナージュは施さない。

味わい:エッジに緑がかった輝きのある黄金色。洋ナシ、杏のフレッシュなアロマ。力強く、豪華なワイン。

繊細さとハーモニーが特徴的な素晴らしいワインです。