

Domaine Léon Barral
ドメーヌ・レオン・バラル



		○VdF - Blanc I'Herault ブラン・レロー			
	煙 品種：テレ・ブラン&テレ・グリ、ルーサンヌ ヴィオニエ 植樹：1890年代～1930年代、1970年代後半 2011年 位置：標高300m、主に南向き 土壌：シスト、石灰岩、粘土	醸造	ステンレスタンクかセメントタンクで醗酵 パリックで1年間の熟成	備考	マセレーションはしていないが、3日間以上かけて、プレスをする。そして、醗酵後の樽熟成により、黄金色に近い色合いになる。果皮や種から、成分の抽出されているのは、
		●Faugères フォージェール			
	煙 品種：カリニャン、グルナッシュ、サンソー 植樹：1950年代後半～1980年代後半 位置：標高300m、主に南向き 土壌：シスト	醸造	ステンレスタンクかセメントタンクで30日間のマセレーション セメントタンクで2年間の熟成	備考	30日間徹底的にピジャージュを行うが、抽出物はなめらか。比較的、水分が多く、凝縮感の少ないサンソーを使うことで、比較的早くから、飲みやすい味わいをねらっている。
		●Faugères - Jadis フォージェール ジャディス			
	煙 品種：カリニャン、グルナッシュ、シラー 植樹：1950年代後半～1980年代後半 位置：標高300m、主に南向き 土壌：シスト	醸造	ステンレスタンク、セメントタンクで30日間のマセレーション 木樽で2年間の熟成	備考	南の代表的な品種3種のブレンド。シラーは南斜面で、しっかりと熟れたブドウを選ぶ。30日間徹底的にピジャージュを行うが、抽出物はなめらか。
		●Faugères - Valinière フォージェール ヴァリニエール			
	煙 品種：ムールヴェードル主体、シラー 植樹：1970年代後半～1990年代後半 位置：標高300m、主に南向き 土壌：シスト	醸造	ステンレスタンク、セメントタンクで30日間のマセレーション 木樽で2年間の熟成	備考	重々しく大柄な多くのラングドックとは一線を画すフィネスに満ちた味わい。30日間徹底して、ピジャージュを行うが、抽出物に荒々しさはなく、熟成ポテンシャルも高い。ヴァリニエール用のシラーは全て北向きの畑で、収穫されるタイミングも一番遅い畑のブドウが使われる。