

Parlange & Illouz

パルランジュ・エ・イルーズ

地域：Sud-ouest シュッド・ウエスト

地区、村：Cahors、Villesèque

カオール、ヴィーユセック

造り手：Jérémy Illouz

ジェレミ・イルーズ

HP : <http://www.terroir-explorer.com/>



【ワイナリーと造り手について】

ジェレミ・イルーズとポール・パルランジュの二人がカオールに2008年に設立したワイナリー。エリアとしてはIGP コート・デュ・ロット内にあり、ロット川の南側に位置するが、ワインはほとんどVin de France でリリースしている。醸造学を修了した後、ロワール、ボルドー、ピュリニー・モンラシェ、コルシカ島、カリフォルニアのパソ・ロブレス、アゼルバイジャンなどで醸造の経験を積み、自身のワインの世界への見地を広げてきた。ワイナリー設立当初は100%ネゴシアンとして近隣のアペラシオンからの買いブドウでワインを造っていた時期もあったが、2011年に6haの畑を持つ機会に恵まれ（2016年バイオロジック認証取得）、現在はマルベックに加えて、ゴブレ仕立てで、1940年代に植えられた、ジュランソン・ノワールやヴァルディギエなどの土着品種も栽培している。

「カオールはとてもよい地理的状況を兼ねそろえており、マルベックという品種は他のどこでもない、この場所を表現してくれる。あまり知られていない、もしくは忘れられたテロワールのポテンシャルを人々に認識してもらいたい。個人的にはフランスの全てのア

ペラシオンでグランヴァンを作れると確信を抱いている。仮にグランヴァンと呼ばれるワインが造られるようなテロワールを持っていたとしても、畑で適切な作業ができなかったら意味をなさない。」

【畑と栽培について】

カオールの街を流れるロット川周辺の農村地帯は、フィロキセラ禍以降にブドウの再植樹が大々的には行われてこなかったため、林となった場所や、ブドウ以外の作物も多く栽培されている。この点もジェレミーがこの土地を気に入った理由でもあり、彼の所有する畑はどこも林に囲われている環境だ。



自身の手の届く範囲で、また、畑に入りすぎないように注意をしながら、栽培を行っている。10頭の羊たちは彼にとって大切なパートナーだ。カオールの AOP の規定では 70%以上のマルベックの使用が定められており、補助品種としてタナとメルローの使用が許可されている。しかし両補助品種は地球の温暖化に必ずしも適していないと考え、2020年に赤品種ではサンソー、白品種ではウニ・ブランとシャルドネを植樹。とはいえ、2020年以降は雨の降らない年も多く、収穫量の激減したVTには、地域の生産者達とブドウを共有しワインを生産せざる負えないこともあるそうだが、今のところサンソーは現在の気候にも適応し、出来上がるワインにもジェレミーは満足している。

土壌は比較的粘土層は厚く、下層土に固い石灰岩の層がある。高樹齢のマルベックが植わり、トップ・キュヴェの生産されるオート・ピエスの畑は、カオールではあまり見かけない鉄分を多く含んだ赤土の土壌が特徴で、とても深くまでこの層が続いているので雨

季の前に耕作して表土を開くことで地中深くに水分を溜め込むことができ、夏に雨が全く降らなくても非常に安定して質の高いブドウを得られるそうだ。ベーシックラインのラ・ピエスに比べ深みがあるし、果実味もうま味ものった、表情豊かなワインになる。



【セラーと醸造について】

ワイナリー開設以来、古い建物だが複数に分かれた建物をセラーとして使っていたので、2016年7月にセラーを新しく建造し、1か所でワイン醸造を行えるようにした。半地下の熟成つは、温度調節器の必要なしに、一定の温度で保たれるようになっている。

赤ワインの醸造は全房醗酵で行い、マセレーションの期間は長くて2週間程度。必要であれば瓶詰時に亜硫酸添加を行うが、出荷されるワインの8割以上は亜硫酸無添加で瓶詰めされる。

ジェレミーのワインは著名な生産地でもなく、クラシックワイン的観点からもナチュラルワイン的観点からも派手さがあるわけではないのだが、実直な栽培と醸造が感じられる、芯の通ったワインだ。また、近年のワインの価格の高騰についても、自分たちが仲間と飲めないような価格を造ることもまた、自身のワイン作りではない、と話す。

