

Parlange & Illouz パルランジュ・エ・イルーズ

地域: SUD-OUEST

地区、村: Cahors、Villesèque

造り手: Jérémie ILLOUZ ジェレミ・イルーズ

Paul PARLANGE ポール・パルランジュ

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



創業年: 2008 年

ドメヌ解説:

Jérémie ILLOUZ (ジェレミ・イルーズ) と Paul PARLANGE (ポール・パルランジュ) は Cahors (カオール) にパルランジュ・エ・イルーズのメゾンを創立しました。彼らは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ブレレス、アゼルバイジャンで醸造の経験を積みました。そのためヴァン・ナチュールについての知識はありませんでしたが、これら全ての経験は自身のワインの世界への見地を広げ、現在の展望へと繋がっています。ドメヌ創業当初は 100%ネゴシアンとして働いており、1 年中各オペレーションのヴィニキュロンと共に、各ゾーンの最も美しい区画の選定をするために働き、常により区画を追い求めました。収穫日が決定した後、テロワールを表現出来るよう、またそれぞれのセパージュの果実味を引き出す醸造に努めました。

「カオールのブドウ畑はとてもよい地理的状況を兼ねそろえており素晴らしく、とても偉大なテロワールです。マルベックというセパージュは他にどこにもないこの場所を表現してくれるため、私たちはここカオールの土地を選びました。」

「私たちの目的とは、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させることであり、フランスの全てのオペレーションでグランヴァンを作れると確信を抱いています。そのために良い土地を選び、畑を理解しリスペクトするのは当然のことであり、セパージュやミレジムに応じて仕事を適応させなければなりません。」

2011 年、約 6ha の畑を持つ機会に恵まれ、現在はマルベックとジュランソン・ノワールを自然な方法に基づく哲学のもと栽培を行っています。



哲学: 人の手の届く範囲で、多角農法を取り入れ、動物を介入させた開発を。

栽培: ビオロジック (2009 年より)、全ての畑で適用

栽培品種: マルベック、ジュランソン・ノワール

自社畑面積: 6ha

土壌: 粘土・石灰質、場所により少し白色泥灰土が混じる。海拔 300 メートルに位置する。

平均年間生産量: 15000 本

認証機関: アグロセール認証 (Certification Agrocert)

土壌: 粘土石灰質

自社ブドウ畑面積: 5.68 ha

自社ブドウ畑の数: 10

自社栽培ブドウ品種: マルベック、ヴァルディギエ、ジュランソン・ノワール、メルロー

主な仕立て方法:ゴブレ、ギュイヨ、コルドン・ロワイヤル

仕立ての支柱の素材:木、ステンレス

堆肥:有機肥料

醸造について:

酵母のタイプ: 野生酵母

压榨方式: 垂直式プレス

熟成容器の素材: コンクリート、ステンレス、木樽

セラー環境: セラーは区画のほぼ真ん中に位置し、最も離れた区画で1kmの場所にある。醸造と醗酵は、より安定した温度を保つ半地下のセラーで行う。

