Parlange&Illouz
パルランジェ・エ・イルーズ

ポール・パルランジュとジェレミ・イルーズにより2008年に立ち上げられたワイナリーで、ネゴシアンワイナリーとしてのスタートだったが、2011年から6haの自社畑からワイン生産をしている。マルベックを中心に、土着品種のジュランソン・ノワールやヴァルディギエ古樹も栽培しており、自然が豊かな環境のカオールの地で羊を使った畑管理など、土地との調和を重視。近年は気候変動に合わせた品種選択を行い、実験的にサンソーやウニ・ブラン、シャルドネなども植樹。2016年に新設されたセラーは、半地下でエアコンに頼らない温度管理が可能赤ワインは全房醗酵し、出荷されるワインの8割以上が無添加で瓶詰めされている。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。



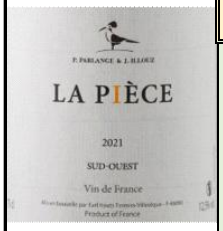
○VdF - Blanc
ブラン

畑	品種：ユニ・ブラン、シャルドネ ※品種構成はVTによる異なる 植樹：2018年 位置：南向き 土壌：粘土石灰質	醸造	ステンレスタンクで5日間マセレーション ステンレスタンクで6ヵ月間熟成 ノンフィルター	備考	2018年に植えた白ブドウの畑から。 2021VT：ユニ・ブラン100% 2024VT：シャルドネ100%



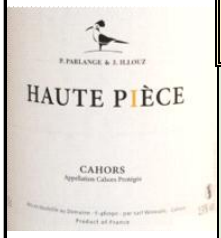
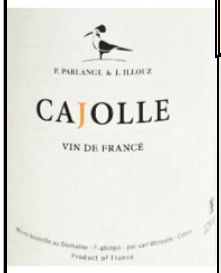
○VdF - Wagon Musette
ワゴン・ミュゼット

畑	品種：シャルドネ、ソーヴィニョン・グリ	醸造	マセレーションなし 石器（jarre en grès）で醗酵・熟成	備考	著しい乾燥により、カオール一帯では収穫量の非常に少ない年となった2022VT。特にジェレミーの植えたばかりの若木の白品種の収穫はほとんどなかったため、同地域の友人であるケヴィン・バルベットと白ブドウを持ち寄り白ワインを造った。



●VdF - La Pièce
ラ・ピエス

畑	品種：マルベック100% 植樹：1980年～1990年ごろ 位置：海抜300m 土壌：粘土石灰質	醸造	7～15日間全房マセレーション ステンレスタンクでマロラクティック発酵 ステンレスタンクと一部木製樽で10ヵ月間熟成	備考	全房でマセレーション期間も長くない、フレッシュなスタイルのマルベック。気候が暖かくなってからは青さを感じること少なく、精細なテクスチャーが魅力のデイリー赤ワイン。

<table>
<tr>
<td rowspan="2">
</td>
<td colspan="4">●VdF - Haute Pièce
オート・ピエス</td>
<td rowspan="2">備考</td>
<td rowspan="2">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、使用されるマルベックもラ・ピエスに使用されるものより樹齢が高い。古樹ならではの、より複雑で多層性を舌の上に感じる味わい。</td>
</tr>
<tr>
<td>畑</td>
<td>品種：マルベック100%
植樹：1975年
位置：標高300m
土壌：粘土石灰質、鉄分の多い赤土</td>
<td>醸造</td>
<td>全房マセレーション
木樽で18ヵ月間熟成</td>
</tr>
<tr>
<td rowspan="2">
</td>
<td colspan="4">●VdF - Cajolle
カジョール</td>
<td rowspan="2">備考</td>
<td rowspan="2">「カジョール」は石づくりの小屋を意味する。最初のヴィンテッジを、近代的な設備のない石造りの小屋で作ったことに由来する。ジュランソン・ノワールはナントやアルマニャックのエリアでしばしば植えられるフォル・ブランシュとマルベックの交配品種で、華やかな果実味を備えたワインが出来る。品種の構成はヴィンテッジにより変更あり。</td>
</tr>
<tr>
<td>畑</td>
<td>品種：ジュランソン・ノワール、マルベック、サンソー
植樹：1975年
位置：標高300m
土壌：石灰粘土質</td>
<td>醸造</td>
<td>全房マセレーション
ステンレスタンクで醗酵
木樽で11ヵ月間熟成</td>
</tr>
</table>