



CHÂTEAU MIRAUSSE

# レイモン ジュリアン

LANGUEDOC / MINERVOIS



フランス/ラングドック

2018 年版から 2022 年版のアシェット ガイドで  
「COUP DE COEUR」を 3 回獲得  
評価本も認めるコストパフォーマンスの高さが魅力

## ミネルヴォワの隠れた名手

長きにわたり同じ一族が所有するドメーヌで、現在のオーナーはレイモンジュリアン（写真）です。彼より前の世代は、バルク販売しており、レイモンがドメーヌを引き継いだ 1980 年代から自家葡萄園元詰でワイン造りを始めました。現在は、生産量の 3 分の 1 はネゴシアンなどに売り、残りを自社で瓶詰めしています。畑は 20ha を所有しており、土壌は主に石灰土壌で、下層は岩盤になっています。グルナッシュはこの土地に向かないとコンサルタントに言われそうですが、その助言を無視してグルナッシュを植えたところ、納得のいく品質のグルナッシュが出来たというエピソードもあります。

葡萄栽培は、以前よりオーガニックを実践してきました。申請の手間やコスト面を考慮し、これまで認証は取得していませんでしたが、**2019 年に HVE 認証を取得しました。**また、古典的な器具を用いてユニークな醸造法を駆使したワイン造りをする生産者です。



### シャトー ミロスとして「アシェット ガイド」でも高評価獲得！

ドメーヌ名はシャトー ミロス (Château Mirausse) で、代表的なフランスワインガイドのひとつ「アシェット ガイド」に毎年のように掲載されており、その品質の高さには定評があります。例えば、「アシェット ガイド 2018」ではレ グラン パンシャ ン ミネルヴォワ 2015 が最高評価の 3 星、さらにクー ド クール (COUP DE COEUR/審査員の一目惚れ) を獲得、「アシェット ガイド 2020」でも同ワインの 2017VT が 2 星、クー ド クールを獲得しています。また、同評価本の 2021 年度版では、ル サンドル ミネルヴォワが 2 星、クー ド クールを獲得しており、この数年で 3 度クー ド クールの評価を得ています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 11 月時点のものです。

## タイムスリップしたかのような歴史を感じるセラー 古典的なプレス機を使用

セラー内は古典的なプレス機やコンクリートタンク、何度も使用した大樽が並んでおり、とても歴史が感じられ、まるでひと昔前にタイムスリップしたかのような雰囲気です。

葡萄のプレス機は古典的なタイプのものを使用しています。メリットは葡萄を一度捕らえたと放さないところです。その他にも彼ならではの伝統的な醸造法を用いており、例えば、プレス前のフリーランジュースには葡萄の樹の枝を組み合わせたフィルターを使うなど、古い技法を取り入れています。昔ながらの造りは時間も手間も掛かりますが、素朴で丁寧な造りを感じられるのもレイモン ジュリアンのワインの魅力です。



葡萄の樹の枝を組み合わせたフィルター。空のタンクに枝を束ねて作ったフィルターをセットして、種や果皮をせき止めるために使う。



大きなコンクリートタンクが並ぶなど、とても歴史を感じるセラー

古典的なプレス機

## 「求めるのは、ピュアで果実味豊かなスタイル。だから、マセラシオン カルボニックなんだ」

醸造は、レイモン ジュリアン自身がとても好きな味のワインに仕上がるという、マセラシオン カルボニックを導入しています。除梗はしない全房発酵です。マセラシオン カルボニックは、ボージョレ地区で軽くフルーティなワイン造りに使われることで知られていますが、彼はしっかりとしたボディで生き生きとしたワインを造ることに成功しており、これが彼のワインの最大の特徴です。



色濃く凝縮した果実味がある  
土着性と個性溢れるワイン

ル ルージュ ド  
ラゼロール ミネルヴォワ 2021  
Le Rouge de l'Azerolle Minervois

葡萄は破碎せずそのままコンクリートタンクに入れ、マセラシオンカルボニックします。14ヶ月タンクで熟成させます。明るいルビーレッド。濃縮したイチゴやラズベリーを思わせるアロマ、果実味いっぱいのワインです。程よい甘さがあり、ジューシーなのにタンニンも感じられます。「アゼロール」は、地中海で見られる赤い実のなる木（さんざし、カリニヤンの区画に隣接して多く見られる）にちなんでいます。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 13.5%>  
国/地域等：フランス/ラングドック ルション/A.O.C.ミネルヴォワ  
葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー 熟成：タンクで14ヶ月  
品番：FC-661/JAN：4935919316613/容量：750ml



¥2,200(本体価格¥2,000)

樹齢約 30~45 年の葡萄を巧みにブレンド  
レイモン ジュリアンのワインの中で  
「アシェット ガイド」に最も掲載されている代表作



ル グラン パンシャン ミネルヴォワ

Le Grand Penchant Minervois

2019VT  
180 本限り

シラーは 1977 年植樹のもので、ドメヌで最も樹齢が古い葡萄です。その他、1982 年、1999 年、1994 年の植樹です。葡萄は十分に熟してから収穫し、マセラシオン カルボニックします。コンクリートタンクで 3 週間マセラシオンします。濃い赤色、プラムのようなはっきりとした複雑な香りがあり、タイムやイチジクの香りも感じられます。とても凝縮していて、柔らかくしっかりとしたタンニンがあります。「Penchant」は、『傾向・好み』という意味です。空に浮かぶ雲が描かれています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ラングドック ルション/A.O.C.ミネルヴォワ  
葡萄品種：シラー70%、グルナッシュ 30% 熟成：コンクリートタンク

【2019VT】 <Alc. 14.5%> ★「アシェット ガイド 2022」1 星  
品番：FC-415/JAN：4935919314152/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

【2020VT】 <Alc. 14.5%> ★「アシェット ガイド 2023」1 星  
品番：FC-662/JAN：4935919316620/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

レイモン ジュリアンとの出会いは、このワインからでした  
樹齢約 50~100 年のカリニャンのみを使用して造る“掘り出し物”



ラゼロール ヴィエイユ ヴィーニュ ミネルヴォワ

l'Azerolle Vieilles Vignes Minervois

一番樹齢が古いものは 1910 年植樹です。その他 1944 年、1968 年植樹の三つの区画のカリニャンを使用しています。収穫量はなんと 25hL/ha です。特にカリニャンにおいて特別なアロマをもたらすマセラシオン カルボニック 100%で造っています。マセラシオンには約 2 週間かかります。14 ヶ月タンクで熟成させます。色は濃く深く、ワインが濃縮されていることを表しています。黒いフルーツとオリーブの混ざり合ったアロマ、ココアのようなスパイシーな香りがあります。味わいは、調和がとれリッチで、完璧なバランス、この倍の価格のワインだと言われても、誰も疑いをもちないでしょう。信じられないような掘り出し物といえます。「アゼロール」は、地中海で見られる赤い実のなる木（さんざし、カリニャンの区画に隣接して多く見られる）にちなんでいます。



ワイン名にある「アゼロール」は、地中海で見られる赤い実のなる木（さんざし、カリニャンの区画に隣接して多く見られる）にちなんでいます。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ラングドック ルション/A.O.C.ミネルヴォワ  
葡萄品種：カリニャン 100% 熟成：タンクで 14 ヶ月

【2019VT】 <Alc. 14.5%>  
品番：FB-072/JAN：4935919210720/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

【2020VT】 <Alc. 14.5%>  
品番：FC-663/JAN：4935919316637/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)