

JEAN PERRIER ET FILS

ジャン ペリエ エ フィス



- 1853年まで遡る、歴史あるワイナリー
- サヴォワでは最大規模、そして重要な生産者
- ジャケールやアルテスの個性を表現
- 「アシェット 2024」では
“VIGNERON DE L'ANNE” に選出！
- 「ワインスペクテーターTOP100」にも
選出される実力者！

1853年にカセラン ペリエ (Catherin Perrier: 1820年生まれ) は、サンタンドレ レ マルシェにセラーを購入しモン グラニエの山の麓で葡萄栽培をスタートしました。その後、4代目のジャン=ヴィクトール (Jean-Victor Perrier) 時代には、サヴォワで最初にボトル売りをするワイン生産者となりました。1964年、ジャン=ヴィクトールの息子であり、現在のオーナーのジルベール (Gilbert Perrier: 5代目) がワイナリーに加わり、その後ボトリングラインに投資を行いました。そして、サヴォワが A.O.C. に認められた 1973 年にボトリングラインが完成、生産量が増えました。その後もワイナリーに意欲的に投資を行い、現在、サヴォワ全体で約 350 の生産者がいますが、その中で最大規模のワイナリーへと成長しました。現在はジルベール

と3人の息子、フィリップ (長男)、クリストフ (次男)、ジル (三男) が中心となってワイナリーを運営しています。2015年からは、将来ワイナリーを引き継ぐべく、クリストフの息子アレクサンドルも加わりました。

62haの畑を所有する、サヴォワでは最大規模のワイナリー

葡萄の栽培面積は62ha、12の村に120区画の畑を所有しています。栽培品種は、ジャケール、アルテス、ルーサンヌ、シャルドネ、モンドゥーズ、ガメイ、ピノ ノワールです。収穫は、急斜面の畑は機械が入れないため手摘みで行い、残りは機械で摘み取ります。常勤は25名、収穫時期は、さらに50名ほどを雇います。醸造はオーナーであるジルベールの長男フィリップが担当、アレクサンドルも醸造をしています。年間生産量は約60万本、そのうち、白ワインが70%、赤ワインが20%、スパークリングワインが10%です。生産量の90%は国内向けで、そのうち60%が地元サヴォワのスキーリゾートのレストラン向けです。



サヴォワの代表品種ジャケールやアルテスにこだわる

ジャン ペリエ エ フィスでは、ジャケールやアルテス(ルーセット)に注力しており、畑は、アビムやアプルモンに所有しています。ジャケールとアルテスの平均樹齢は35年から40年です。ジャケールのワインはミネラリーで、さらにアビム、アプルモンは、グラニエ山の断崖の崩落による様々な泥と石灰石で構成される混沌とした土壌で、それらから火打ち石のノートがもたらされます。また、これらの品種を単一で仕込むことで個性を表現しています。



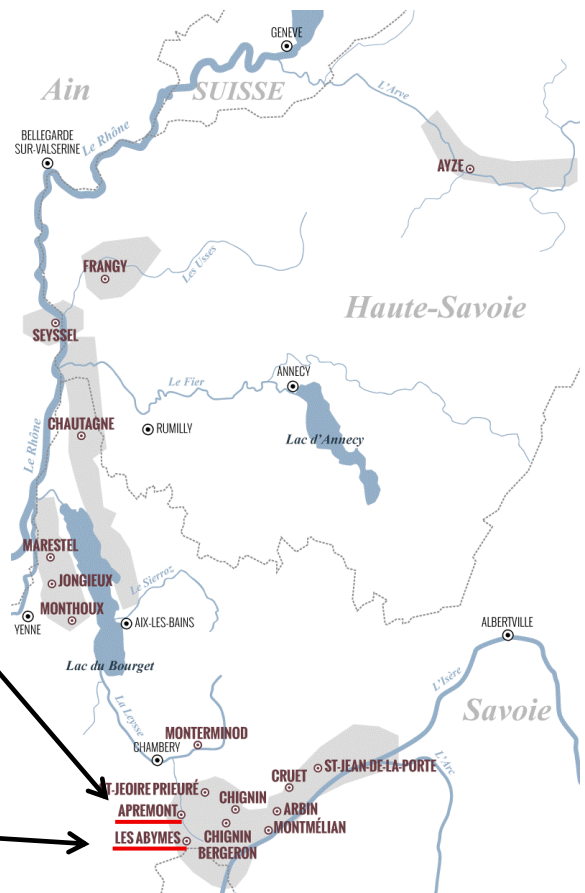
アプルモン

畑は山の斜面に広がる。13世紀にグラニエ山の断崖の崩落によりできた斜面、標高250~500mに広がる畑。骨格のしっかりとしたワインになる。



アビム

土壌組成、葡萄品種はアプルモンと同じ。アプルモンとの違いは、畑の位置。アビムはグラニエ山の裾野に広がる緩やかな平地にあり、よりフレーバーの豊かなワインになる。



「アシェット 2024」にて、アレクサンドルが、“その年の注目のワインメーカー”に選出！

「アシェット 2024」では、醸造を担うアレクサンドルが『Vegneron de l'Anne』に選出され、その年のサヴォワの最も注目されるワインメーカーとして、サヴォワのページの冒頭で紹介されています。

1853年に創業したメゾン・ペリエは、ワインネゴシアンとしての活動に加え、何よりもまず、サヴォワ地方のほとんどのAOCに50haの自社畑を所有するワイン生産者です。2015年以降、アレクサンドル・ペリエ(7代目当主)がワイン醸造を成功裏に指揮しています。控えめながらも闘志あふれる彼は、ボーンヌのワイン専門学校出身で、熟練のラグビー選手でもあり、遠回しな表現をせず率直に語ってくれます。



また、同書では、アビム キュヴェ ガストロノミーの2022VTが3星&Coupe de Coeurの評価を得ており、アレクサンドルは、アビムのワインについて同記事内で次のように語っています。

「アビムはこれまで、火打ち石のような香りと生き生きとした個性で知られる、アプルモンに常に影を潜めてきました。しかし、マルシュ地方には、グラニエ山の岩屑斜面ほど石が多くはないものの、絶好の立地にある美しいテロワールがいくつかあります。そこで造られるジャケールのワインは、ミネラル感はやや劣るかもしれませんが、軽やかで繊細、そして非常に心地よい花や果実の香りが特徴です」

その他にも、ヒュー ジョンソンの「ポケットワインブック 2022」のアビムとアプルモン項で「試すべき生産者」のひとりとしてその名が挙げられ、「ワインスペクテーター」では度々掲載され、アプルモンは過去3度「ワインスペクテーター TOP100」に選出されるなど、サヴォワの重要な生産者としての地位を得ています。



土着品種にこだわり
規定よりジャケールの比率を高くして仕上げた
渾身のクレマン

クレマン ド サヴォワ NV
Crémant de Savoie

クレマン ド サヴォワは 2015 年 9 月に A.O.C.に認定されました。クレマンの産地としては 8 番目となります。土着品種のジャケールとアルテスが単独または合わせて 60%以上、しかもジャケールは 40%以上使用という規定がありますが、ジャン ペリエ エ フィスではジャケールを 85%も使っています。手摘みで収穫、さらに人の手で厳しく選別し、注意深くゆっくりとプレスします。ベースとなるワインを発酵させた後、瓶内二次発酵を行い、18~24 ヶ月熟成させます。豊かな果実味があり、しっかりとした個性が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.5%>
国/地域等：フランス/サヴォワ/A.O.C.
葡萄品種：ジャケール 85%、シャルドネ 15%
品番：FC-300/JAN：4935919313001/容量：750ml



¥4,180(本体価格¥3,800)

アビムはグラニエ山の裾野に広がる緩やかな平地にあり、
豊かなフレーバーを持つワインが生まれます

サヴォワ アビム キュヴェ ガストロノミー 2024 (左)
Savoie Aymes Cuvée Gastronomie

ジャケールはサヴォワの典型的な葡萄品種で、他の土地ではほとんど栽培されていません。心地よいミネラルと果実味が感じられる品種です。このワインはレ マルシュ、シャパレイヤン、そしてミヤンの村の葡萄を使います。土壌は粘土石灰質です。手摘みで収穫します。ブヌマティックプレスで压榨し、20 度に温度管理したタンクで澱を沈めます。3 週間発酵させ、ステンレスタンクで 2 ヶ月熟成させます。新鮮なアーモンドとセイヨウサンザシ、オレンジの果物の香り。親しみやすい口当たり、生き生きとして、ミネラルが感じられ、丸みを帯びた心地よい果実味のあるフィニッシュ、躍動感と丸みと果実味がバランス良くまとまっています。

【白・辛口】<Alc.11.5%> 国/地域等：フランス/サヴォワ/A.O.C.
葡萄品種：ジャケール 100% 熟成：ステンレスタンクで 2 ヶ月
品番：FC-262/JAN：4935919312622/容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)

アビムより標高が高く、斜面に広がる畑で
骨格がしっかりとしたスタイルに仕上がります

サヴォワ アプルモン キュヴェ ガストロノミー 2024 (右)
Savoie Apremont Cuvée Gastronomie

このワインはレ マルシュ、サン バルドフ、そしてアプルモンの村の葡萄を使います。土壌は粘土石灰質です。白い花とセイヨウサンザシ、テロワールを感じさせる香り。生き生きとして、ミネラルやレモンの味わいがします。手摘みで収穫します。ブヌマティックプレスで压榨し、20 度に温度管理したタンクで澱を沈めます。3 週間発酵させ、ステンレスタンクで 2 ヶ月熟成させます。

■「ワインスペクテーター 2025.8.31」90 点

【白・辛口】<Alc.11.5%> 国/地域等：フランス/サヴォワ/A.O.C.
葡萄品種：ジャケール 100% 熟成：ステンレスタンクで 2 ヶ月
品番：FC-263/JAN：4935919312639/容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)



サヴォワを代表する品種アルテス 100%

香り高く、生き生きとした口当たりが特徴です

ルーセット ド サヴォワ キュヴェ ガストロノミー 2024

Roussette de Savoie Cuvée Gastronomie

アルテスは、ルーセットのサヴォアでの別名で、「殿下」を意味します。キプロスの王女アンヌ ド リュジニャンが婚姻の際に持参したとも言われます。収穫量が少なく、病害に弱いため栽培が難しい品種です。急斜面の畑で優れた品質となります。畑の土壌は粘土石灰質です。手摘みで収穫し、压榨します。澱を沈めた後、16~20度で発酵させます。アルコール発酵が終了したら、そのままステンレスタンクでマロラクティック発酵させます。それにより、余韻がより長いワインになります。ステンレスタンクで4~5ヶ月熟成させます。瓶詰後3ヶ月寝かせてからリリースします。白い果物、洋ナシ、スマイレの香り。生き生きとした口当たり、美しい構成、アルテス特有の心地よい苦味が感じられます。

■「ワインスペクテーター 2025.8.31」91点



【白・辛口】 <Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/サヴォワ/A.O.C.

葡萄品種：アルテス 100%

熟成：ステンレスタンクで4~5ヶ月、瓶で3ヶ月

品番：FC-264/JAN：4935919312646/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

冷涼なサヴォワの気候が生んだピノ ノワール

フルーティで繊細、エレガントで飲み心地の良さがあります

サヴォワ ピノ ノワール キュヴェ ガストロノミー 2024

Savoie Pinot Noir Cuvée Gastronomie

畑は、ブルジェ湖の北側のショターニュとジョンジュー、さらにコンブ ド サヴォア (サヴォワ峡谷) にあります。花崗岩と粘土石灰岩土壌で、南東向きです。手摘みで収穫します。プヌマティックプレスで压榨し、20度に温度管理したタンクで澱を沈めます。3週間発酵させます。その後、マロラクティック発酵させます。熟成はステンレスタンクで4~5ヶ月行います。瓶詰後3ヶ月寝かせてからリリースします。レッドベリー、チェリー、ブラックベリーの香り。繊細でスパイシーなタンニンがあり、バランスが取れています。赤身の肉料理に合います。



【赤・フルボディ】 <Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/サヴォワ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：ステンレスタンクで4~5ヶ月、瓶で3ヶ月

品番：FC-265/JAN：4935919312653/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)