

La Passion

ルーシオン地方
ジャン・プラ セレクション

人気のパッション!ブドウがそのままワインになったような果実味

南フランスのラングドック&ルーシオン地方はフランスで最古のワイン産地で、現在でもフランス全土の3分の1のワインを生産しています。もともとこの地方は高級ワインよりも日常的な品質の気軽なワインの生産地として知られていましたが、今や最高の気候と素晴らしい土壌にあった品種(グルナッシュ種)を栽培・醸造することにより個性が表れた上質なワインを楽しめる産地として世界の注目を集めています。ルーシオン地方の土壌はシスト土壌と粘土石灰というテロワールですが、このシスト土壌とは、石のミルフィユのような感じで、崩れ易い薄いスレート状の層が重なっている地層でブドウの根がそれを突き抜けて地中深く伸びていき、鉄分などのミネラルを豊富に吸収します。このシスト土壌とそこに植えられたグルナッシュ種の組み合わせこそシンプルでルーズになりやすいグルナッシュが、ここでは別次元のミネラル感を見せ、上品で緻密な味わいとなります。グルナッシュ本来の果実味とシスト土壌ならではの綺麗な酸とミネラルが絶妙のハーモニーを奏でます。

2013年までは、ルーシオンの小さな農協に依頼し開発していましたが、2014年からは、複数のドメーヌよりブドウを購入し、ジャンのプロデュースにより醸造しています。最高の環境で育ったブドウから出来る果実味たっぷりの味わいをお楽しみいただけます。



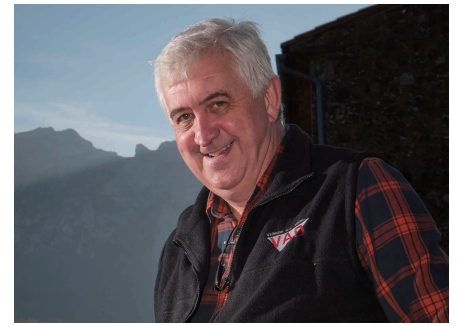
【53405】Bulles De Passion Brut ブル・ド・パッション・ブリュットNV		【35790】La Passion Blanc ラ・パッション・ブラン22	
呼称	ヴァンムスー	呼称	IGPコート・カタランヌ
参考小売	¥1,900 JAN:4582138364057	参考小売	¥1,900 JAN:4582138363500
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口
栽培/認証	- / -	栽培/認証	- / -
テロワール	土壌 火山灰 粘土	テロワール	土壌 粘土石灰
品種 (収穫/樹齢)	マカブー 70% ユニブラン30% 2つのドメーヌから購入	品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュブラン60% グルナッシュグリ34% ミュスカ6% (手摘み/平均50年)1つのドメーヌから購入
醸造	シャルマ方式	醸造	酵母:自生酵母/発酵・熟成:40hlのセメントタンクで発酵・熟成
SO ₂	少量添加 トータル:116mg/L	SO ₂	少量添加 トータル:93mg/L
アルコール度	11.5%	アルコール度	13%
特徴	南仏ルーシオンの地場品種をバランス良くブレンドし、シャルマ方式(タンク内二次発酵)で造るカジュアルなスパークリングワイン、パッションシリーズの人気キャラクター「太陽君」がコルクに乗って宇宙旅行をするエチケットです。淡いイエローのはじける泡立ちに、落ち着いた香ばしい麦や甘酸っぱいレモン、ハーブの香り、生き生きとした酸味と豊かな果実味を伴うブリュットタイプです。	特徴	南仏旨安ワインの人気者ラパッションの白は、毎回話題騒然の「お料理シリーズ」、22年の太陽くんは「チーズ美味しそう〜。早く食べたいな〜。」と眺めています。やや濃いめのイエローの外観から青りんごやミントの香りを感じます。たっぷりのミネラル感とフルーティーさ全開の果実感にアフターのビールの苦みが大人っぽさを演出してくれます。ボリューム感もありコスバ最高の逸品です。
【35791】La Passion Grenache ラ・パッション・グルナッシュ 22			
呼称	IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ		
参考小売	¥1,900 JAN:4582138361391		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌 黒シスト 粘土石灰	収量	20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 100% (手摘み/平均60年)		
酵母	自生酵母		
醸造	40hlのセメントタンクで発酵・熟成		
SO ₂	少量添加 トータル:69mg/L		
アルコール度	14.5%		
特徴	南仏ルーシオンで生まれる旨安ワインの代表格パッション=情熱、ヴィンテージ毎に変わる「太陽君」のエチケットが話題です。モーリーのシスト土壌×グルナッシュがミネラルと綺麗な酸をもたらします。赤紫の色調にほんのりとガスが残リ、イチゴやさくらんぼの赤果実の香りが広がります。イキイキとしたフレッシュな果実味と心地よい酸による可憐なフレッシュ感が好印象な仕上がります。		

Diony

Jean Pla Selection

ルーション地方
ジャン・プラ セレクション

あのジャンプラから日本のワインラヴァーへ渾身のギフト
なんと! Diony最安値バイオワイン
ルーションの太陽浴びたナチュラルながぶ飲みタイプ



【33685】Soleil du Sud ソレイユ・デュ・シュッド15				【35040】Assemblage du sud アッサンブラージュ・デュ・シュッド16			
呼称	IGP Pays d'Oc ペイ・ドック			呼称	Côtes du Roussillon Villages コート・ド・ルーション・ヴィラージュ		
参考小売	¥1,500	JAN:4571455203194		参考小売	¥1,800	JAN:4571455198995	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	バイオロジック/エコセール ユーロリーフ			栽培/認証	バイオロジック/エコセール ユーロリーフ		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	収量	
	粘土石灰	100m・南	100ha・50hl/ha		シスト 粘土石灰	50hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 50% シラー 50% (手摘み/平均20年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 40% シラー 30% カリニャン20% ムールヴェードル10% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	低温で2日間醸し後、200hlのセメントタンクで1ヶ月発酵 (5日間マロラクティック発酵)			発酵	収穫後、セメントタンク発酵		
熟成	そのまま9ヶ月熟成 / 濾過有・無清澄			熟成	60%はそのまま、残りは木樽で12ヶ月熟成 濾過有・無清澄		
SO ₂	醸し前:25mg/L 熟成前:15mg/L 瓶詰め前:30mg/L トータル:75mg/L			SO ₂	瓶詰め時 トータル:57mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	14.5%		
特徴	南仏ルーションの粘土石灰に植わる地ブドウ2品種をアッサンブラージュした弊社バイオワイン最安値アイテムです。低温で醸し2日間、セメントタンクで発酵後、9ヶ月熟成しました。ガーネットの色調から黒スグリやスパイスのアロマを感じます。フレッシュなアタック、綺麗な酸が流れる赤系果実のエキスにミネラルと少しのタンニンが溶け込んだ味わいは皆様に気に入って頂ける飲み易さです。			特徴	南仏ルーションのシスト土壌と粘土石灰土壌に植わる地ブドウ4品種をアッサンブラージュしました。収穫後にセメントタンクで発酵し60%はそのまま熟成、40%は木樽で12ヶ月熟成、清澄はせず軽く濾過し瓶詰めしました。赤紫の外観からすみれや黒ずぐりの香りを感じます。しっかりとしたアルコール感と果実のバランスもよくコストパフォーマンスの高いフルボディに仕上がっています。		

バイオ最安値

SOLD OUT

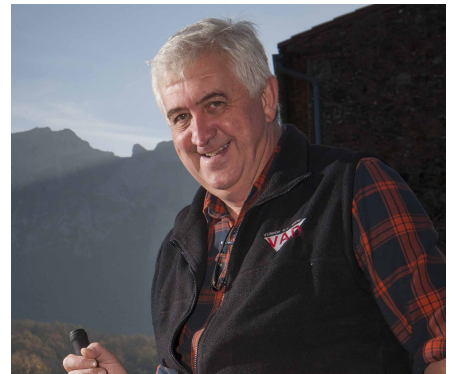


Diony

Jean Pla Selection

ルーション地方
ジャン・プラ セレクション

ラ・パッションの新展開は天然甘口ワインをBIBで
ルーションのVDNで実現したこの低価格の仕組み
飲用に、カクテルに、ソースに、スイーツに、使い方は無限大



年間コンテナ10本以上(14000ケース相当)が日本国内を流通するルーションのモンスターワイン「パッションシリーズ」を手掛けるJean PLA ジャン・プラが、ルーション、特にモーリー地区の神髄ともいえる「天然甘口ワイン」をBIBスタイルで一般向けにリリースしました。

モーリーは、ラングドックとルーションの境に位置し、ペルピニャンより北西30kmほどの場所です。主にグルナッシュノワールを用いアルコールの添加のタイミングで甘口、半甘口、辛口を決定します。

天然甘口ワインといえば「バニユルス」が飛びぬけて有名ですが、物によっては優劣つけがたいものもあります。

Paris by Nightはモーリー産のグルナッシュを使用し、発酵途中でアルコールを添加する、いわゆるVDN製法で造られるためAOCを謳えるところなのですが、皆様に少しでもお気軽に楽しんで頂くために、敢えてダウングレードのVdLとして発売しています。

【VdL(ヴァン・ドゥ・リケール)とVDN(ヴァン・ドゥ・ナチュレル)の違い】

発酵する前のブドウ果汁にアルコールを添加するのがVdL(ヴァン・ドゥ・リケール)、発酵の途中で添加するのがVDN(ヴァン・ドゥ・ナチュレル)です。

アルコール発酵は酵母がブドウが持つフルクトース(果糖)よりもグルコース(ブドウ糖)の方から先に分解していくため、甘みを強く感じるフルクトースが多く残るVDNの方が甘みが複雑でより果実的になると言われています。VdLにはピノー・デ・シャラント、マクヴァン・ド・ジュラなどがあり、VDNにはバニユルス、モーリー・リヴザルトなどがあります。

ちなみにVDNのDが大文字なのはVin Doux NaturelsのDoux(甘い)の"D"で、Vin de Liqueurの"d"とは異なります。

パッションの故郷ルーションはVDNの最大産地です。

【ネーミングの由来】

オブスキュランティズム(反啓蒙主義 蒙昧主義=社会安定のために民衆の知を制限すること)を肯定的にとらえるという意図から " Paris by Night" の Night は、Darkness のニュアンスを孕み、世間をシニカルでアイロニカルに見るさまを体現しています。

【53742】Paris By Night Rouge パリ バイ ナイト ルージュ NV			
呼称	Vin de Liqueur ヴァン・ドゥ・リケール		
参考小売	¥8,000	JAN:4571455201121	
規格/タイプ	5000ml×2 / 赤・甘口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	Coming Soon	100ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 100%		
	(手摘み / 50 ~ 80年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵 熟成	セメントタンクで15日間発酵 発酵途中でアルコール(ブドウ由来)を100g/L添加 セメントタンクで6ヶ月熟成 濾過有り・無清澄	
	SO ₂	発酵中:30mg/L トータル:77mg/L	
アルコール度	16%		
特徴	南仏ルーション・モーリー村のラパッションを生み出した黒シスト土壌で育ったグルナッシュをセメントタンクで10日間発酵後、アルコールを添加し発酵を止め最低6ヶ月熟成しました。濁りのある黒みを帯びた赤褐色の色調からシナモンやクランベリージャムの香りを感じます。ふくよかな酒質とドライイチジクや干しぶどうの熟したニュアンスが拡がり、アフターへと続く深みある味わいです。		

★地元モーリーアンに訊くパリバイナイト攻略法★

「そのまま飲んでよし、オン・ザ・ロックでよし、オレンジジュースで割ってサングリア的にするもよし、ソーダで割ってよし。
とにかく俺らのグルナッシュはなんにだってよく合うんだからよ。俺が飲んで美味しかったカクテルも試してみてもよ。あ、みんな知ってるだろうけどチョコレートと合わせるのは絶対だからね」

おれのパリバイクッキン①
煮詰めて肉や魚介類のローストソースに

おれのパリバイクッキン②
ガトーショコラやチョコレートフォンデュに

おれのパリバイカクテル①
Paris Plaisance (パリプレザンス)
パリバイナイト 30ml
ドライジン 30ml

おれのパリバイカクテル②
Paris Moscou (パリモスク)
パリバイナイト70ml
ウォッカ 25ml / イチゴジュース 50ml

おれのパリバイカクテル③
Paris Libéré (パリリベレ)
パリバイナイト 80ml
ウォッカ 20ml / テキーラ 20ml / カシス 10ml

※Paris by Night (パリバイナイト)は甘味果実酒です。発酵途中でアルコール(ブドウ由来)を添加することにより、アルコール度数を高め保存性を持たせ、独特の甘さをもたらすことができます。ポート、マデイラ、シェリーなどの酒精強化ワインもこの甘味果実酒の仲間です。

※出荷ロット(5Lは3LBIBの2個分相当とし、3LBIBのロットに準じる)
パリバイナイト5L×2個でミニマム出荷単位となります。
他の3LBIBと組み合わせることもできます。
例) 5L×1個+3L×4個
例) 5L×2個+3L×2個

Diony