

RAYMOND

JULIEN

MINERVOIS

レイモン ジュリアン



「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」

DOMAINE
MIRAUSE
RAYMOND JULIEN

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 2 月時点のものです。

職人のミネルヴォワ

「ドメヌー ド ミロス/シャトー ミロス」は、長きにわたり同じ一族が所有するドメヌーで、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、レイモンがドメヌーを引き継いだ1980年代から自家瓶詰めでワインをリリースしています。生産量の3分の1はネゴシアンなどに販売しています。畑は20haです。土壌は主に石灰質で、下層は岩盤になっています。2019年にHVE認証を取得しました。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。プレス機は古典的なバスケットタイプのもを使用しています。メリットは葡萄を一度捕らえる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。

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「ル グラン バンシャン ミネルヴォワ」の2015VTが最高評価の3星、さらにCOUP DE COEUR(審査員の一目惚れ)を獲得、2020年版でも同ワインの2017VTが2星と同賞を獲得しています。また、2021年版では、「ル サンドル ミネルヴォワ」の2017VTが2星と同賞を獲得しており、この数年で3度もCOUP DE COEURの評価を得ました。なお、最新の2025年版では、「ル サンドル ミネルヴォワ」の2021VT(現行品)が1星を獲得しています。



LE CENDROUS MINERVOIS 2021

ル サンドル ミネルヴォワ



レイモン ジュリアンが造る最上級のミネルヴォワです。「サンドル」は、灰を意味しており、墨絵を思わせる落ち着いたラベルが印象的です。シラーは25年、グルナッシュは55年樹齢です。マセラシオン カルボニックを行います。このキュヴェはプレスジュースのみを使用しています。濃い、輝きのある赤色。ココアやブラックベリーの花があります。しっかりとした構成、とてもタンニンが強いのですが、果実の甘さ、厚みが一番感じられます。熟成して、さらに良くなるワインです。500Lの新樽、1回使用樽、2回使用樽をそれぞれ1/3ずつ使用して、18ヶ月熟成させます。

★「アシェット ガイド 2025」1星

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%>

国/地域等：フランス/ラングドック/A.O.C.

葡萄品種：シラー、グルナッシュ 熟成：500Lの樽で18ヶ月

品番：FD-190/JAN：4935919961905/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年2月時点のものです。

L'AZEROLLE

VIEILLES VIGNES MINERVOIS 2021

ラゼロール ヴィエイユ ヴィーニュ ミネルヴォワ

「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。1910年、1944年、1968年植樹の3つの区画のカリニャンを使用し、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。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、完璧なバランスで、掘り出し物といえます。
※写真はイメージです。お届けするボトルはブルゴーニュ瓶（表紙のもの）となります。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%>
国/地域等：フランス/ラングドック/A.O.C.
葡萄品種：カリニャン 100%
品番：FD-189/JAN：4935919961899
容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)

LE GRAND PENCHANT

MINERVOIS 2021

ル グラン パンシャン ミネルヴォワ

「Pendant」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。シラーは1977年植樹のものがあり、他は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 カルボニックを行います。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。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%>
国/地域等：フランス/ラングドック/A.O.C.
葡萄品種：シラー、グルナッシュ
品番：FD-188/JAN：4935919961882/容量：750ml
¥3,520(本体価格¥3,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年2月時点のものです。

LE ROUGE DE L'AZEROLLE MINERVOIS 2021

レイモン ジュリアンが伝統的な製法にこだわって造る、エントリークラスのミネルヴォワです。エンジ色のラベルが鮮やかで目を引きま
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。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 カルボニックを行います。明るイルビーレッド。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、香りと同様にイチゴやラズベリーを思わせる味わいです。ジューシーなのにタンニンも感じられます。タンクで14ヶ月熟成させます。

【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／A.O.C.

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

¥2,420(本体価格¥2,200)

