



André Perret

viticulteur

世界的な名声を得ているコンドリュウの第一人者

Andre Perret/アンドレ・ペレ

所在地：Cotes du Rhone/コート・デュ・ローヌ（フランス）

Chavanay, Verlieu/シャヴァネイ村、ヴェルリユ地区

ローヌを代表する雅やかで高貴な白ワイン、「コンドリュウ」の第一人者として名高いアンドレ・ペレは、ヴィエンヌの南15kmのシャヴァネイ村ヴェルリユ地区に拠点を構えています。ヴィオニエを栽培するのに最も適したテロワールといわれる雲母と片岩を含んだ花崗岩質の「コトー・ドゥ・シェリー」と豊かな風味と繊細さを兼ね備えたブドウが育つ「クロ・シャンソン」から並外れたワインを生み出し続け世界的な名声を得ています。またコンドリュウで新樽発酵を初めて取り入れ、コンドリュウにしっかりした骨格を与え、ワインとしての完成度を増した功績も大きく称えられています。コンドリュウエリアを知り尽くし、「ミスター・コンドリュウ」とも呼ばれるアンドレ・ペレは日本でも有名なシャトー・グリエにも指導を与えています。

アンドレが家を継いで以降、最高条件のテラス状になった斜面のパーセルだけを選択してブドウ畑を拡大していき、現在は約13haを所有。畑の日当たりの良さというメリットを生かし、出来るだけ熟したブドウを摘むように心がけ、さらに収量を極力抑えてブドウ自体のポテンシャルを上げています。2020年以降、グランゼコール（大学院）イザラ・リヨン（ISARA-Lyon）等、農業、食品、環境科学の超エリート経歴を持つ娘、マリー・ペレがドメーヌの運営に加わり、さらなる発展が期待できます。

彼らが手がけるヴァン・ドゥ・ペイシリーズはローヌの代表的な品種を中心に、細心の注意を払ってテロワールを表現した高い品質のもの。並みのコンドリュウでは太刀打ちできない「ヴィオニエ」、魅力的なアロマとフレーヴァー、柔らかな後味を持つ極少量生産の「マルサンヌ」、貴重なローヌのメルローを使用し、豊かさともろやかさが一体となった「メルロー・シラー」、スパイス感を伴うフルーティーなアロマとシルキーなタンニンが印象的な「シラー」。何れも優れたコスト・パフォーマンスを誇ります。

世界的な名声を得るドメーヌが手がける極上のヴァン・ドゥ・ペイシリーズをぜひお試しください。

