



FAMILLE PERRIN

## Famille Perrin

ファミリー・ペラン

ペラン・ファミリーは南ローヌの主要アペラシオンに300ヘクタール以上の畑を所有し、個々の品種が最も適したテロワールを見極め、古くからオーガニック栽培を実践しています。その歴史は1909年にシャトー・ド・ボーカステルを購入したことから始まり、3代目のジャック・ペランが全ての基礎を築きました。4代目のジャン・ピエール・ペランはコストパフォーマンスの高いネゴシアン・ブランド、ラ・ヴィエイユ・フェルムを発売し、1989年にはカリフォルニアのボーカステルとも言えるタブラス・クリークをリリースしました。時代とともに革新を続けながらも、「ワインは自然の力だけで造るもの」というポリシーを貫き、父から子へと家族の伝統を受け継いでいます。



### Luberon Blanc

リュベロン・ブラン



2025	750ml	2,200円	白
------	-------	--------	---

地方：ローヌ  
 原産地呼称：リュベロン AOC  
 品種：ブルブルーラン、グルナッシュ、ルーサンヌ、ユニ・ブラン  
 醸造：標高約300mの畑、古い沖積層由来の石、石灰質マールと粘土が混ざった土壌。压榨後ステンレスタンクで発酵・熟成。  
 フレッシュな桃、洋ナシと白い花の魅力的なアロマ。フルーティーで爽やかな味わいの後に風味豊かな余韻が続きます。

### Perrin Réserve Blanc

ペラン・レゼルヴ・ブラン



2024	375, 750ml	3,000円	白
------	------------	--------	---

地方：ローヌ  
 原産地呼称：コート・デュ・ローヌ AOC  
 品種：グルナッシュ・ブラン、ヴィオニエ、マルサンヌ、ルーサンヌ  
 醸造：軽く破碎し、空気圧によるプレス後に果汁を清澄し冷却。その後、温度管理したタンクで発酵。ステンレスタンクで6月まで熟成させ、清澄、ろ過して瓶詰め。  
 明るい麦わら色。繊細なアロマでトーストしたパンの香りも楽しめます。大変バランスが良く余分なアルコールを感じさせません。フルボディで余韻の長いワインです。

### Ventoux Rouge

ヴァントゥー・ルージュ



2024	750ml	2,200円	赤
------	-------	--------	---

地方：ローヌ  
 原産地呼称：ヴァントゥー AOC  
 品種：カリニャン、サンソー、グルナッシュ、シラー  
 醸造：ヴァントゥー山の斜面に位置する畑、チョーク層と赤い地中海土壌。除梗後、セメントタンクで発酵中にポンピングオーバーを行いながら抽出、ブレンド後10ヶ月熟成。  
 モレロチェリー、スマイル、ペパーミントの力強く豊かなアロマ。口に含むと新鮮なブラックチェリーが広がります。標高の高さがブドウにフレッシュさと酸をもたらす、タンニンはまろやかで、飲みやすさとバランスの良さを兼ね備えています。

### Perrin Réserve Rouge

ペラン・レゼルヴ・ルージュ



2022	375, 750ml	3,000円	赤
------	------------	--------	---

地方：ローヌ  
 原産地呼称：コート・デュ・ローヌ AOC  
 品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル  
 醸造：伝統的な手法によって醸造し、発酵には温度管理された150hlのステンレスタンクを使用。25%は樽、残りはタンクで12ヶ月間熟成させ、卵白による清澄後、12月に瓶詰め。  
 赤いベリーの果実に加え、カラメルやスパイスの香りが楽しめます。豊かで深い味わい、繊細なタンニンと心地良い余韻が特徴です。

### Vinsobres Les Cornuds

ヴァンソーブル・レ・コルニュ



2023	750ml	3,500円	赤
------	-------	--------	---

地方：ローヌ  
 原産地呼称：ヴァンソーブル AOC  
 品種：シラー、グルナッシュ  
 醸造：グルナッシュはステンレスタンク、シラーの一部は1年樽で熟成。マロラクティック発酵後にブレンドし、6ヶ月瓶熟してリリース。  
 南ローヌで最も北に位置し、フィネスのあるシラーが特徴です。フルボディですが重くなく、ブラックチョコ、チェリー、ガリーグのアロマを感じます。

### Cairanne Peyre Blanche

ケランヌ・ペイル・ブランシュ



2023	750ml	3,500円	赤
------	-------	--------	---

地方：ローヌ  
 原産地呼称：ケランヌ AOC  
 品種：グルナッシュ、シラー  
 醸造：ステンレスタンクで発酵後、シラーは樽で熟成。春に瓶詰めし、6ヶ月瓶熟してリリース。  
 リッチでフルボディなワイン。タンニンは滑らかでバランスが良く、フィニッシュの長いワインです。

## Gigondas La Gille

ジゴンダス・ラ・ジル



2022

750ml

5,800 円

赤

地方：ローヌ

原産地呼称：ジゴンダス AOC

品種：グルナッシュ、シラー

醸造：樽とステンレスタンクで発酵後、大樽と小樽で熟成。

シャトーヌフに匹敵するポテンシャルのあるアペラシオンです。砂の土壌がグルナッシュに素晴らしいフィネス、エレガンス、また独特のアロマを与えます。

## Châteauneuf du Pape Les Sinards Rouge

シャトーヌフ・デュ・パプ・レ・シナル・ルージュ



2023

750ml

9,600 円

赤

地方：ローヌ

原産地呼称：シャトーヌフ・デュ・パプ AOC

品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル

醸造：100%大樽で1年間熟成。ボーカステルの若樹とボーカステルの西側のオランジュに植えた畑のブドウを使用。

グルナッシュ主体のクラシックなシャトーヌフで、フレッシュでソフト、洗練されたタンニンと美しいチェリーのフィニッシュを伴います。

## Vinsobres Les Hauts Julien Vieilles Vignes

ヴァンソーブル・レ・オー・ジュリアン・ヴィエイユ・ヴィーニュ



2022

750ml

9,500 円

赤

地方：ローヌ

原産地呼称：ヴァンソーブル AOC

品種：グルナッシュ、シラー

醸造：単一区画に混植された平均樹齢90年のグルナッシュとシラーを使用。木製タンクで発酵、発酵途中でバリックに移し1年半熟成。

甘草のようなスイートスパイスと僅かな樽の香りを感じます。豊かな骨格を備えた力強い味わいで、ワインの持つストラクチャーにぴったりと寄り添う樽のフレーヴァーがブラックカラントやブラックベリーの実味と美しく融合しています。フィニッシュにはスパイシーで上質な余韻が残ります。

## Domaine du Clos des Tourelles Gigondas

ドメヌ・デュ・クロ・デ・トゥーレル・ジゴンダス



2022

750ml

18,500 円

赤

地方：ローヌ

原産地呼称：ジゴンダス AOC

品種：グルナッシュ、シラー

醸造：100%樽で15ヶ月間熟成。ジゴンダスの麓にある畑から採れるブドウを使用。

素晴らしい凝縮感と様々な種類のベリーそして、長く、力強く、質感のある見事なフィニッシュが印象的です。数年の熟成が必要で15-20年の長期熟成の可能性があります。

## Gigondas L'Argnee Vieilles Vignes

ジゴンダス・ラルニエ・ヴィエイユ・ヴィーニュ



2022

750ml

18,500 円

赤

地方：ローヌ

原産地呼称：ジゴンダス AOC

品種：グルナッシュ、シラー

醸造：樹齢約100年のブレ・フィロキセラのブドウを使用。グルナッシュのみ除梗し、50hlの木製タンクで発酵後、フールドで約1年半熟成。

ブラックフルーツやスイートスパイスの複雑なアロマとリッチでパワフルな味わい。タンニンはシルキーで、香り豊かな余韻が長く残ります。