



「美と本質への探求」自然とアートとが織りなす 五感で楽しむビオディナミ・ブティックワイナリー

ボルドー地方カディヤック地区の高台に位置する【ドメーヌ・デ・ペルシエ】は、伝統と芸術、そして自然への深い畏敬が共鳴する比類なき葡萄園です。

2019年に当主となったカリーヌ・リッコポーノは、一族の歴史を継承しながら、南仏の雄クリストフ・ペイリュスの指導のもとでビオディナミ農法を導入し醸造設備を刷新。原産地呼称の枠を超えた自由な発想で、生物多様性と季節のリズムを尊ぶワイン造りを実践しています。その品質は、世界最高峰のボルドーワインとして知られる「リベル・パテル」当主ロイック・パスケも絶賛し、モナコ公国へ献上されるほど極めて高く評価されています。

ドメーヌの真髄は、僅か3ヘクタール（将来的にも最大20ヘクタール）に限定し手作業でぶどう栽培を実践する、徹底した「品質」へのこだわりです。

“チャペル”と称される聖なるセラー、スペイン人芸術家マヌエル・アルバレスの彫刻が点在する畑、そして四季を描いたステンドグラス。これらが渾然一体となり、敷地全体が野外ギャラリーのような神聖な空間を創出しています。

ジャン・ヴァロンらが手掛け、毎年刷新される独創的なラベルは、ボトルの中に封じ込められたテロワールの個性を雄弁に物語ります。

ドメーヌ内には4ツ星認定のゲストハウスがあり、テイasting体験やプール付き邸宅での貸し切りパーティー等、多彩なワインツーリズムを提供しています。

アートと自然が溶け合うドメーヌ・デ・ペルシエのワインは、単なる飲料の枠を超えた「五感を刺激する芸術品」といえるでしょう。



当主：カリーヌ・リッコポーノ（左上）
後継者で息子のマリウス（右下）

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



ペルシエ・ブラン PERCHES BLANC

[IGP アトランティック]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・辛口・フルボディ	ASK	750	13	6	F45-00	¥12,500 (税込¥13,750)
【品種】 セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン、ソーヴィニヨン・グリ					【JANコード】	—

収穫は手摘みにこだわり、最適な熟度の果実のみを3回に分けて収穫。全房のままゆっくり圧搾後、低温で48時間果汁清澄。発酵と熟成に使用するタンクはアンフォラ、木製、コンクリート製（卵型）と、多種多様。ほのかに蜂蜜の風味があり、柚子や白い花を思わせる香りと共に、果汁感溢れる洋梨のアロマが広がります。後味のかすかなヨード感もこのワインの特徴です。生産本数：3900本 ペアリング：魚のグリル料理や貝、甲殻類等



ペルシエ・ルージュ PERCHES ROUGE

[IGP アトランティック]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	ASK	750	12	6	F45-01	¥12,500 (税込¥13,750)
【品種】 シラー、カベルネ・フラン、マルベック					【JANコード】	—

手摘みで収穫したぶどうを36hL容量のコンクリート製タンク内で醸造。複雑で重奏感のある味わいを目指して、全房ぶどうを30%使用。熟成は、アンフォラと木樽（600ℓ）を併用し約12ヶ月。適度なパワフルさと黒系果実の凝縮感、芳ばしいスパイスのニュアンスと上品な味わいが印象的なワインです。

生産量：1300本 ペアリング：ブッフ・ブルギニオンやセップ（ボルチーニ）のリゾット等、深みのある味わいの料理

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



ル RU

[ヴァン・ド・フランス]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
オレンジ・辛口・フルボディ	ASK	750	12	6	F45-02	¥12,000 (税込¥13,200)
【品種】 セミヨン					【JANコード】	—

使用する葡萄は厳選した250本のセミヨン及びソーヴィニヨン・グリ。クレイ製アンフォラ内で全房醸造。30%の葡萄は足で破碎を行い、果実本来の優美なアロマを引き出します。発酵中は手作業でルモンタージュ（液循環）を実施。166日間果皮浸漬を行い、芳醇なテクスチャーのワインに仕上げています。砂糖漬けレモンピールのアロマと共にユーカリやミント白胡椒の風味が特徴。生産本数：600本 ペアリング：カレー風味の野菜ローストや熟成チーズ、魚のグリル料理等



ジーピーエス GPS

[ヴァン・ド・フランス]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・極甘口・貴腐フルボディ	ASK	750	13	6	F45-03	¥13,500 (税込¥14,850)
【品種】 セミヨン、ソーヴィニヨン・グリ					【JANコード】	—

ポトリティス（貴腐菌）により完璧な成熟が得られたセミヨンの果粒のみを入念に選別し手作業で収穫。芳醇さと優美さが奏でる調和が絶妙な甘口のワインです。ストーンウェア製の卵型タンクを使用し醸造、ピロードのような滑らかさと濃厚な風味を引き出しています。熟成には300ℓの木樽を使用。生産本数：300本
ペアリング：熟成ブルーチーズやシャルキュトリ、軽くスパイスを効かせたお料理等

