



# デュペレ・バレラの新しい挑戦

## ユニ・ブランが本気を出した！

### シャンパーニュ方式 21ヶ月ボトル熟成・傑作クレマン



## Dupéré Barrera

### VOYAGE AU BOUT DE L'UGNI

### ヴォヤージュ・オ・ブ・ド・ユニ



有機栽培の自社畑で丁寧に育てたユニ・ブランがスパークリングワインに！

ユニ・ブランといえばフランスのコニャック・アルマニャックでブランデーの主原料として知られ、ワインではどちらかといえば補助品種的に評価されがちなぶどう品種。

豊かな発想力だけではなく、この品種としての潜在能力を見事に引き出したデュペレ・バレラの傑作です！

デュペレ・バレラが2000年から所有するこの自社畑はプロヴァンス地方、地中海の影響を受ける北限の場所に位置しています。樹齢30-50年の石垣に囲まれた段々畑でゴブレ仕様。樹齢100年近いオリーブの木々に囲まれています。

有機栽培。畑は2003年からエコセール認可でビオディナミ手法も幾つか取り入れています。

モル山脈からの堆積物から成る土壌で粘土石灰質。

地中10m付近に位置する帯水層が水分補給に役立っています。

ユニ・ブラン 100% ヴァン・ムスー・ド・カリテ

2013年に収穫されプレスされた後、果汁は樽に移されアルコール発酵。

2014年1月に瓶詰め、21ヶ月瓶内にて二次発酵。

2015年10月にデゴルジュマン。ノン・ドサージュ 残糖：7.11g/L



ユニ・ブランはコニャック・アルマニャックの原料として主に知られていますが、プロヴァンスで多く栽培されている品種です。酸がありアルコールが低めの特徴を持ち、ワインとしては一般的にはまだまだ過小評価のこの品種。

しかしデュペレ・バレラはこの品種がスパークリングにぴったりなことに気づきます。

地質エンジニアでもあるローラン・バレラ氏のもと、自社畑で丹精込めて育てられた

ブドウを使用しシャンパーニュ方式で造られた自信のクレマンです。

21ヶ月間の熟成の長い旅を終えたユニ・ブラン。

ユニ・ブランのポテンシャルに驚かされる作品です。



デュペレ・バレラ所有ドメーン  
LE CLOS DE LA PROCURE



ラベルのヘラジカはエマニュエル・デュペレ氏の出身地カナダの森に生息する鹿の一種



フランスのワイン雑誌 La Revue du Vin de France で Man and woman of the year 2010 に選ばれたエマニュエル・デュペレとローラン・バレラ。

JAN: 4514852700019 12.0%alc

ポルフィディオ正規販売店  
**KOTO CORPORATION**  
(株)コートコーポレーション

〒662-0862 兵庫県西宮市青木町3-12  
TEL: 0798-71-0030 / FAX: 0798-71-0033