



Domaine Julien Labet

ジュラ地方
ドメーヌ・ジュリアン・ラベ

父から譲り受けた真っ直ぐなオーガニックスピリッツ
それぞれの畑の区画の個性を最大限に表現
品種×ジュラのテロワールが織り成す美しい旋律



ナチュラルワインの先駆者、ピエール・オヴェルノワで名高いJura地方には、今続々と新しいナチュラルワインの生産者が登場しております。Juraはスイス寄りのサヴァニャンやブルサルといったマイナーな品種の生産地としてのイメージが強いのですが、私にはブルゴーニュの隣というイメージの方が強いのです。行かれた方はお分かりかと思いますが、ボーヌからシャブリに行く感覚の距離、ボーヌからボージョレに行くより近いかもしれません。気候・土壌も共通点が沢山あり、私にとってはコート・ドールの次にシャルドネやピノワールを醸造するなら！との思いが強いテロワールが存在する土地なのです。

Domaine Labetと聞けば「あ～あのワインね」と思い当たる方も沢山いらっしゃると思います。そうです、カテゴリーではナチュラルワインに位置付けられるアラン・ラベさんのDomaineを思い出す方もいらっしゃると思います。そのアランさんの息子、ジュリアンが個人的に始めた別のドメーヌ『Domaine Julien Labet』のワインをご紹介します。

19世紀からRotalier(ロタリエ)という村(ジュラ地方のやや南部)でワイン造りを行っている、地元では有名なLabet家の3代目がお父様のアラン・ラベ氏。その息子さんが4代目がジュリアンです。どこの生産者も同じですが、ワイン造りだけで生計を立てられるようになったのは最近の話。色んな農業を兼業しながらその中にブドウ栽培も入っていた古い時代から、いち早くLabet家ではワイン造りをしておりました。アラン氏の時代になり、所謂Domaineと名乗れるワイナリーを設立、1974年の時でした。ですから時の人、オヴェルノワ氏よりも前からナチュラルワインを造っていたわけですから、あえて酸化させないスティルワインに拘りを持っておりました。スティルワインを造れば変わり者と言われた時代です。周りが農薬や除草剤を使っている、彼は当時からそれらを一切使用しない、一貫したワイン哲学の持ち主。息子ジュリアンもお父様のコンセプトを引き継ぎ、子供の頃から帝王学のようにきっちり基本的にお父様からワイン造りの全てを学びました。そしてボーヌの醸造学部で勉強した後、マコンの醸造学部を出て、ブルゴーニュのラモネでワイン造りをしました。その後何とアフリカでもワイン造りを勉強しました。1997年に実家に戻り、Domaine Labetを手伝います。お父様と同じChaiで働いていると、やはり100%自分の意見が通らないので、2003年から自分のドメーヌ、『Domaine Julien Labet』を立ち上げました。ジュリアンはお父様のワイナリー、すなわちDomaine Labetと経営を分けた『Domaine Julien Labet』を立ち上げたのです。Domaine Julien Labetは100%無農薬なのですが、2012年から少しずつビオディナミに切り替えております。そして2013年1月1日からお父様が完全引退なされ、Domaine Labetでも責任者となり、2つのワイナリーをジュリアンが責任者としてきり盛りしております。フランスは権利関係が複雑です。妹さん弟さんも勿論ワイナリーのお手伝いをしますが、それはお父様の会社を引き継いだジュリアンのスタッフとしてなので、ジュリアンの個人のDomaineは基本的に彼が1人で切り盛りしております。

ブルゴーニュで修業をしたジュリアンは畑の個性、すなわちテロワールを尊重します。Juraでスティルワインが造られるようになって、まだまだ品種名を記載するのが精一杯の風潮下、ジュリアンは限りなく畑の区画に拘ります。だから収穫・醸造が大変です。どのCuveeも1000本ちょっとという単位になるので、生産量も限られるし、管理も大変です。基本的にSO2を使用しません(必要と判断した場合を除く)。醸造方法は至ってシンプル、手で収穫後、天然酵母で発酵、プレスはストレスを避けるため非常にゆっくりと丁寧に圧搾、新樽は基本的に使用しません。

1973年4月7日生まれ、これからどんどん精力的に美味しいワインを造ってくれる事間違いなし、久し振りに素晴らしい生産者と出会えました。百聞は一見にしかず、まずは飲んで下さい。どれもこれも綺麗な純粋なワインばかりです。ワインをこよなく愛するジュリアンの心が澄んでいるから、出来るワインなのかもしれません。

(新井順子)



Dionys

[42081] Chardonnay En Chalasse シャルドネ アン シャラス13				[42347] Chardonnay Les Champs Rouge シャルドネ レ シャンルー ジュ 14			
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ			呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥4,800			参考小売	¥4,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土 青色泥土	240m・南	0.23ha		赤色粘土	270 ~ 288m・西	1.3ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / 33 ~ 68年)			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / 39 ~ 51年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	グラスファイバータンクで15日間醸し			発酵	228Lの木樽で発酵		
熟成	228Lの木樽で17ヶ月熟成 無濾過・無清澄			熟成	そのまま17ヶ月熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2016年2月26日		
SO ₂	トータル: 23mg/L			SO ₂	トータル: 16mg/L		
アルコール度	12.9%			アルコール度	12.7%		
特徴	粘土と青色泥土に植わるセレクションマサルの樹齢33 ~ 68年のシャルドネをグラスファイバータンクで醸し、木樽で17ヶ月熟成しました。少々青みを帯びたライトイエローの外観に柑橘のコンポートやザボン、ライムのアロマを感じます。しっかりとした粘性を感じるテクスチャー、太めの酸と硬質なミネラル感が漂うその高貴な味わいは前VINと比較しワントーン明るく仕上がっています。			特徴	平地の赤色泥土に植わるセレクションマサルの樹齢39 ~ 51年のシャルドネ85%にムロン・ア・クー・ルー ジュ(シャルドネの古代品種) 15%をアッサンブラージュし228Lの木樽で発酵、そのまま17ヶ月熟成しました。ライトイエローの外観、還元剤の奥から焦がし砂糖の香りを感じます。厚く立体的な酸とミネラルのバランスが美しく、アフターのミルクの甘みが優しい印象を与えます。		
[42345] Chardonnay Cuvee du Hasard シャルドネ キュヴェ デュ アザール12				[42351] Chardonnay En Billat シャルドネ アン ビヤ14			
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ			呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥5,000			参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	泥灰土	230m・西	2ha・35hl/ha		青色泥土 シスト	380m・東	0.3ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (複数区画のアッサンブラージュ) (手摘み / 平均65年以上)			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / 45年 ~ 125年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	228Lの木樽で48ヶ月発酵・熟成 (うち36ヶ月は産膜酵母下)			発酵	グラスファイバータンクで15日間醸し		
熟成	無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2016年6月2日			熟成	228Lの木樽で17ヶ月熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2016年2月26日		
SO ₂	トータル: 26mg/L			SO ₂	無添加 トータル: 13mg/L		
アルコール度	14.3%			アルコール度	12.7%		
特徴	泥灰土の複数パーセルで育つセレクションマサルの樹齢65年以上のシャルドネをアッサンブラージュ、木樽で発酵後、ウィヤージュせず産膜酵母下(36ヶ月)を含む計48ヶ月熟成し瓶詰めしました。ゴールドイエローの色調、フレッシュなリンゴや黒蜜、バルサミコのアロマを感じます。整った丈夫な骨格に焼け石のニュアンスのスモーキーな印象がより落ち着いた味わいを演出する逸品です。			特徴	東向き青色泥土・シスト土壌に植わる樹齢45 ~ 125年のセレクションマサルのシャルドネをグラスファイバータンクで醸し後、228Lの木樽で17ヶ月熟成し、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。やや濃いイエローゴールドの色調から、ミルクやグレープフルーツの香りが広がります。際立つ酸とミネラルに少々甘やかさを帯びた穏やかな旨味が染み渡るバランスの良さが美しい仕上がります。		
[42360] Macvin du Jura マクヴァン デュ ジュラ NV (11&12)				[41807] La Paille Perdue ラ パイユ ペルデュ 09 (Domaine Labet)			
呼称	Macvin du Jura マクヴァン・デュ・ジュラ			呼称	Vin Liqueureux ヴァン・リクルー		
参考小売	¥4,100			参考小売	¥7,500		
規格/タイプ	750ml×12 / リキュール			規格/タイプ	375ml×6×2 / 薫・甘口		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	青色粘土 石灰	270m・東	0.25ha・30hl/ha		青色泥土	250m	0.8ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / 平均30年)			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ57% サヴァニャン38% プールサール5% (手摘み / 65 ~ 100年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	フレッシュなブドウジュース(2/3)に古いマール(1/3)を加え、発酵させずに、228Lの木樽で24ヶ月熟成したマクヴァン(2011年33%、2012年67%)をアッサンブラージュ / 瓶詰め: 2016年9月13日			発酵	薫の上で4ヶ月陰干し、糖度を高めてからプレス木樽で発酵		
熟成				熟成	そのまま48ヶ月熟成 / 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル: 20mg未満			SO ₂	プレス時と瓶詰め時: 少量 トータル: 62mg/L		
アルコール度	16.1%			アルコール度	9.7%		
特徴	未発酵のフレッシュなシャルドネの果汁(2/3)に古いマール(1/3)を加え、発酵させずに228Lの木樽で24ヶ月熟成した2011年(33%)と2012年(67%)のマクヴァンをアッサンブラージュし2016年9月に瓶詰めしました。べっそう色の外観から栗の香りを感じます。プリュレやカスタードの甘さと焦げ感が混ざり合った風味豊かな味わいです。			特徴	3種のブドウを薫の上で4ヶ月陰干し糖度を高めてからプレスし木樽で発酵、48ヶ月熟成しました。アルコール度14%以上からヴァン・ド・パイユの呼称になりますが、9.7%しかないので「ペルデュ(失われた)」と名付けられました。ウイスキーのような琥珀色、とろりとした液面から糖度を感じます。マロングラッセや蜂蜜の香り、上品な甘さとほのかな酸から気品の高さが覗えます。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Diory