

AVeC J Domaine Joubert ボージョレ地方 ドメーヌ・ジョベール

**クリュ・ボージョレ・ブルーのすぐ隣のポテンシャルを持った畑
ナチュラルなワイン造りで共鳴した2人がタッグを結成
あの新井順子女史が収穫・醸造に携わったワイン**



ル・ポン・デュ・ディアールは樹齢60年の単一畑のボージョレ・ヴィラージュです。所有者は‘ジョヴェール家’、ボージョレのCruでは南に位置するBrouillyに位置し今の当主マルセルは4代目。SO2もほとんど使わず、無農薬栽培で自然な味わいに拘り続けている造り主です。

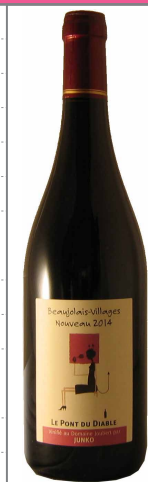
ル・ポン・デュ・ディアールはきつい斜面の畑で、土壌がかなりの砂利でスキーのようにつるつる滑っての収穫です。ですから体力がいつもの収穫の2倍必要になります。足で踏ん張って滑らないようにブドウを切ります。踏ん張りどころが悪いと人間が落ちていきます。ブドウを切った後、バケツに入れますが、ブドウがバケツに入れられなかったら大変。コロコロ下まで転がって行きます。ドイツでないけど命綱が必要です(笑)。

さて収穫が全て終わり、木の開放桶にどんどんブドウを仕込みます。最後はGASを入れ、蓋を閉め、この地点からどんどん発酵は開始されます。第一次発酵が終わったのを確認し、デキュベという作業を行います。これは大きな開放桶で、ゆっくりカルボニック方式で発酵しているブドウをプレスし、大きなタンクで第二次発酵へと移行させる作業です。その方法はシンプルにブドウに忠実にただゆっくりプレスするだけです。今年最高の出来なのですが〜でも絞ったら、少なくて・・・

ロマネコンティが1.8haで6000本、私のポン・デュ・ディアールが1haで3600本、天下のWINEと同じ収量です。値段は100倍違うのですが・・・しかし、これだけは言えます。

「今まで仕込んだボージョレ・ヌーヴォーで最強の出来です」
(新井順子)

【41820】Beaujolais Villages Nouveau Le Pont du Diable Vinifié Par Junko ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー ル・ポン・デュ・ディアール ヴィニフィエパージュンコ14			
呼称	Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ		
参考小売	¥2,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量
	花崗岩	300m・南	1ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/平均60年)		
	醸造 酵母	自生酵母	
発酵	木製の開放桶で1週間～10日間発酵		
熟成	500Lの木樽で2ヶ月熟成		
	無濾過・無清澄		
SO2	無添加	トータル:18mg/L	
アルコール度	11.5%		
特徴	6年目を迎えるマルセル・ジョベールと新井順子のコラボプロジェクト。クリュ・ボージョレ・ブルーのすぐ隣の樹齢60年のガメイを新井順子が瓶詰めまでSO2無添加で醸造しました。赤紫の色調に、熟したシダ、カシス、ダークチェリーの香りがどンドン上がります。凝縮した果実のアタックをこねたタンニンと綺麗な酸がバランスを整える長熟のポテンシャルも感じるヌーヴォーです。		



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14度以下の保存をお願いします)



Diony