



Domaine Joubert

ボージョレ地方
ドメーヌ・ジョベール

ボージョレ無農薬栽培のパイオニア名家、長女カリーヌの挑戦

Domaine Joubert(ドメーヌ・ジョベール)の名前を知らない人はボージョレではない程、現地フランスでは有名です。それは第4代目の当主Marcel Joubert(マルセル・ジョベール)さんがボージョレのワイン協会の会長であったと共に、1980年代にあのMarcel Lapierre(マルセル・ラピエール)氏と共にボージョレの地で無農薬を実践したパイオニアであるからです。お父様Marcel氏は高校を卒業後、1972年に畑を引き継ぎ、農業大学にはいかないで実践で農業を学びました。最初はカーブコペラティブの推奨する農法で行っていましたが、何かが違うと思い、まだ誰も行わなかった無農薬農法に切り替えました。このDomaineは全部で10ha、Brouillyに位置しておりますので、このAOCは勿論、その他Beaujolais、Beaujolais Village、Fleurie、Chiroubles、Morgonの畑を所有しており全て無農薬で栽培しております。お父様の時代まではGamay100%でした。

Marcelは2人のお嬢さんがおりますが、息子さんがおりませんでした。娘2人共、彼のワイナリーを継ぐ事には全く興味がなくて、ロワールで実際ワイン造りをしている私に何度もDomaine Joubertをやらないか？やらないか？と話がありました。畑は完璧なので、とても素敵なお申し出でしたが、ロワールの畑で精一杯の私には不可能な事。長女のCarine(カリーヌ)さんの子供も2人共お嬢さんなので、Marcel氏は冗談でなく、ちゃんと無農薬を続ける誰かにDomaineを渡すつもりでした。そんな中、ベルギーに住んでいる次女が結婚して長男が誕生。その時のMarcelの大喜びたら今も忘れません。「70歳までは何とか頑張らないうとなあ〜」嬉しそうに話っていたMarcelの笑顔が忘れられません。

そんな中、長女Carine(カリーヌ)が離婚しました。彼女は地元の高校を出て、職場で知合った男性と結婚。直ぐに家庭に入りました。典型的なボージョレの田舎の女性の生き方、2人の子供の為、ご主人の為にしっかりと家庭を守ってきた女性です。離婚後、彼女は決めます。“子供達の為にも、お父さんの為にも、ワイン造りを始めよう！Domaine Joubertを継ごう！”と。しかし農業は未経験、小さい頃からブドウ栽培やワイン造りを見てきたけれど、実際行った事はありません。そこでMarcelから徹底して学ぶ事になりました。それが2015年、です。2015年はMarcelにワイン造りを学びながら、彼女が最初に造った初ヴィンテージでもあります。2015年、2016年と2年間しっかりと学び、2017年にMarcelはCarineが大丈夫と判断し、リタイアの決断をしました。正式に5代目としてCarineを認め、法的にも会社の在り方も全てCarineがTopとなりました。「僕はただのお手伝い、これからはオーナーはカリーヌだよ」と冗談で言っていました、その姿は安堵と共に少し寂しそうでした。

時間は2015年に戻ります。2015年からCarineが会社に入り、最初に行った改革は、赤ワインだけのワイナリーを卒業して白ワインの醸造も始めた事！そしてボージョレに一番近い坂の急な畑と、新しく買ったブルイの一番標高の高い畑の2ヶ所にシャルドネを植えました。ボージョレでは誰もシャルドネを植樹しません。カリーヌは女性の身でシャルドネを植えたので、直ぐにプレスから取材が殺到しました。「私がどうしてシャルドネを植えたの？」と聞いたら「順子が頼んだじゃない。貴方のボージョレヌーヴォ白を自社畑で作りたいって言ったでしょ!!」本当に嬉しくなりました。随分前の話をCarineは覚えていてくれました。それは彼女がワイナリーのお手伝いをするかなり前の2011年の時、その頃Jean-Louis(ジャン・ルイ)の無農薬のシャルドネで私のヌーヴォオを作っておりましたが、それだけではブドウが足りず、Marcelに聞いたけど、彼は基本的に白の醸造は興味がなかったのです。だから言った本人の私すらも忘れていたのです。

その夢をCarineが叶えてくれました。彼女は1974年10月19日生まれ、ワイナリーの実家で生まれたけれど、ワインを実際に作り始めたのは彼女が40歳の時。丁度私がロワールでも右も左も解らないでワインを作り始めたのと同じ年です。だから何故だか似たような境遇のCarineとは話が合うのです。そして彼女もお父様から、醸造家として先輩の私から醸造を勉強する姿勢で接してくれます。その彼女の好奇心と私の希望が叶って、白とロゼのヌーヴォオのベティアンが誕生したのが数年前。白のヌーヴォオを作るのすらも、その当時のMarcelはあまり乗り気ではなかったけれど、そのスティルワインのスタイルを変えようと提案した時に、Carineはやる気満々でした。新しい感覚なので新しいスタイルがとても気になるのでしょう。モチベーションも醸造量もお父様の時代とは圧倒的に違うのです。

2015年に植樹したシャルドネで2017年、たった1樽だけ白をCarineが作りました。彼女は私のTouraine Sauvignon Blancが大好きで、プレス後、迷わず直ぐに樽で熟成しました。それが本当に美味しかったのです。しかし販売量にはほど遠かったのです。そして2018年、2樽になったので、やっと一部のお客様に販売出来ました。それは勿論、日本とフランスの一部のお客様しか知らない幻のシャルドネです。シンプル・イズ・ベスト、ブドウの品の良さがそのまま伝わってくる素直でパワーのある味わいです。もう彼女は私から学ぶ事はありません。醸造家として、今年で6年目になるので、Marcelも安心して彼のMY畑で無農薬の野菜造りに専念できます。勿論、実際は畑のお手伝いはやっておりますが、それは娘だからまだまだ心配なのでしょう。

彼女はどんどん新しい事を取り入れます。アンフォラを2018年から取り入れたり、2019年には新型のプレス機を購入したり。赤ワインだけの時は前のプレス機でも問題はありませんでしたが、白・ロゼはプレス機の良しあしが味わいに影響します。そして2019年から農法も変えました。無農薬の雑草取りを機械と手で切って行っておりましたが、まだ雑草が生える前の春に牧草を撒き、雑草の成長を抑える農法に変えたのです。合理的な農法なのですが、技術的・タイミング的に判断が難しい事、金銭的にも多額の費用がかかる事、また仕事量も膨大な事。実際にはとても大変な農法です。でも写真の通りトラクター一杯の牧草を畑にまき、2019年成功したので2020年は撒く箇所を増やしました。私のヌーヴォオを作るPont du Diable(ポン・デュ・ディアブル)の畑も対象です。春・秋と羊で草を食べ雑草を取り、その他この牧草を撒いて、畑を大切に大切に守ってくれます。醸造方法もCarineになってから、よりカルボニックの期間を長くして、プアアな味わいになってきました。お父様から引き継いだ、素晴らしい畑を、女性らしい感覚で守り引き継いでおります。ワインの味わいは年々向上しております。Carineの代で私はそろそろラベルを変えた方が良いのかも！って、提案していますが、まだ彼女は決心がつかないようです。お父様からの時代のお客様が沢山いるので、簡単に変える事は出来ません。でも彼女の代で新しいお客様も増えてきました。

きっとその割合がもっとも増えてたら新しくなるかもしれませんね。勿論、その頃はCarine節がしっかりとワインの味わいに反映している事と思います。
(新井順子)



Diony

【43872】Charly Chardonnay Pétillant Vinifie Par Junko シャルリー・シャルドネ ペティアンヴィニフィエー・ジュンコ21

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml × 12 / 白微泡・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量
	粘土石灰	600m・南西	0.5ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月23日収穫 / 空気式圧搾後、フードルとグラスファイバータンクで発酵後、糖が残った状態で2021年12月6日瓶詰め		
	瓶内発酵・熟成 / デゴルジュマン:2022年6月10日 無濾過・無清澄		
SO ₂	デゴルジュマン時:1mg/L トータル:22mg/L		
ガス圧	6.4気圧		
アルコール度	11.5%		



SOLD OUT

【43873】Pinky Gamay Rosé Pétillant Vinifie Par Junko ピンキー・ガメイ ロゼ ペティアンヴィニフィエー・ジュンコ21

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	750ml × 12 / ロゼ微泡・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量
	粘土石灰 ピンク砂岩	700m・南東	0.2ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100%(手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月22日収穫 / 全房で空気式圧搾 グラスファイバータンクで発酵後、糖が残った状態で2021年11月20日瓶詰め		
	瓶内発酵・熟成 / デゴルジュマンなし 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L		
ガス圧	6.2気圧		
アルコール度	11%		



SOLD OUT

特徴 2021年は春の遅霜と夏の多雨により収量が限られた困難な年でした。シャルドネをグラスファイバータンクとフードルで発酵後、糖が残った状態で瓶詰めしたメソッドアンセストラルです。泡立ち細かくクリアなグリーンイエロー色、グレープフルーツやライラック、ヨーグルトの香り、心地よい泡立ちにキリッとした瀬戸内レモンの酸味が溶け込んだレモネードのような味わいも感じられます。

特徴 2021年は春の遅霜と夏の多雨により収量が限られた困難な年でした。ガメイを全房でプレスし、グラスファイバータンクで発酵。21年11月に瓶詰めしたメソッドアンセストラルです。泡立ち大人しく淡いオレンジピンク色、イチゴやスミレ、新緑の香り、摘みたてペリーのフレッシュな酸味に若い果実味がうまく交じり合い、上品な拡がりが出ると舌の上でなじみます。

【43874】Cuvée À L'ancienne キュヴェ アランシエンヌ20

呼称	Beaujolais Villages ボージュレ・ヴィラージュ		
参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml × 12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量
	粘土 花崗岩 砂岩	700m・南東	4ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/平均55年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月30日収穫 全房でセメントタンクで5日間スミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 / セメントタンクで発酵		
	セメントタンクとグラスファイバータンクでマロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2021年7月1日		
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L		
アルコール度	12.5%		



特徴 アランシエンヌは昔ながらの方法という意味で何も足さずにブドウだけを用いた昔ながらの醸造法で造っています。ガメイを全房でスミマセラシオンカルボニック後、セメントタンクとグラスファイバータンクで発酵・熟成しました。紫を帯びたガーネット色、フランポワーズや山葡萄、ブルーの香り、バランスよく骨太なアタックに少し高めめの酸と強めのタンニン、果実味がじわじわと拡がります。

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)



Diony