



Domaine Buronfosse

ジュラ地方
ドメーヌ・ビュロンフォッス

あの世界NO.1レストランNOMAにもオンリスト
先人の教えを受けながら夫婦二人三脚で栽培・醸造
綺麗でピュアな果実味とエレガンスが共存するワインたち



最近Vin Natureの生産者の間で最も注目されているのがJura地方。

この気候はBourgogneに似ておりますが、まだ畑がBourgogneのように価格が高くなく、ここにしか存在しない品種があるからです。そのJuraの新しい生産者のご紹介です。と、言っても実は2001年から存在しておりましたが、今回日本に初上陸です。

このDomaineは最初奥様、Peggyさんが(1972年生)1人で立ち上げました。今から15年前にこの地に到着し、移住を決意。そして子供の為に自分達が自ら生産した物だけで生活しようと決意したのです。今では4.40haの中には4種類の品種の葡萄が植わっておりますが、最初オヴェルノワ氏の協力も得て、毎年少しずつ少しずつ葡萄を植えて来ました。(プルサール、ピノノワール、シャルドネ、サヴァニャン)

その品種が各々開花時期、実り収穫のタイミングが違ふ、そういう自然のリズムを感じる事の出来る畑なのです。その同じ敷地の中に牛を飼い、野菜を植え、自分達の食べる物と共存します。畑の仕事は最低の事しかしません。ケミカルな物は一切使用せず、有機でも余計な肥料を入れたり、畑を耕す事も最低限。収穫は全て手で行います。

今では100%ピオになりましたが、其れまでは紆余曲折色々ありました。最初は100%ピオではなく、2005年から切り替え始め、2007年には完璧な状態に持って行きました。

醸造方法は至ってシンプルで、醸造機械は出来るだけ新しい物を選びますが、方法は至って昔の方法、どちらかと言うと感覚的・昔の先人の経験的な作り方です。樽は228Lのブルゴーニュの古い樽に拘ります。最初はほんの少ししかワインを作りませんでした。そして少しずつ小さな家族だけで出来る範囲の中で増やしていったのです。何とかワインで生活出来る自信がついてきた時に夫のJean-Pascal(1970年生)も農業学校の先生を辞め、自分達の畑1本に従事する事にしました。それまでは他のWineryでワイン作りに従事しておりましたが、2012年に決意したのです。彼は元々Lyonという大きな都市で生まれ育ったので、Peggyさんと出会い人生を変えられたと言っていました。その言い方にも奥様への愛情や自然への尊敬の念を感じます。

最近ではFranceでも彼らのワインの人気が出始め、ましてや世界一美味しいと言われるレストランNomaでもオンリストされたので、需要に追いつきません。しかしここまで来るには10年かかりました。なので日本にも他の地域にもなかなか認知されて来なかった稀な造り主です。今回お陰様でこんな素晴らしい生産者のワインを扱うことになりました。2015年今年始めてのトゥルソーの苗木も植えました。

初回取引なので、全ての彼らのワインが購入できませんでした。前からのお客様からの注文がもう先に予約しており、その中で可能な物を抑えました。が、来年はしっかりと全部のラインを購入しますので、お待ち下さいね。

(2015年5月19日 第2回目訪問 新井順子)



Diony

【42587】Marcus マルキュ 16				【42586】Varron ヴァロン15			
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	¥3,200			参考小売	¥4,500		
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・収量
	石灰 泥灰土	ComingSoon	ComingSoon		赤色泥灰土	270m・南西	0.35ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / ComingSoon)			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / 平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ゆっくりプレス後、228Lの木樽で発酵			発酵	ゆっくりプレス後、228Lの木樽で発酵		
熟成	228Lの木樽で9ヶ月シュールリー熟成 (ウイヤー・ジュあり)			熟成	228Lの木樽で8ヶ月シュールリー熟成 (ウイヤー・ジュあり)		
SO ₂	トータル:20mg未満			SO ₂	トータル:20mg/L未満		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	石灰と泥灰土で育つシャルドネをゆっくりとプレス後、228Lの木樽で9ヶ月ウイヤー・ジュしながらシュールリー熟成しました。やや青みを帯びたイエローゴールドの色調で、やや揮発酸を感じた後、レモングラスや、さとうきびの香りが広がります。八朔のビールを連想する口角が上がるための酸、じわじわと浸透する旨味、温度が上がっても顕著に感じられる豊富なミネラルの深さに脱帽です。			特徴	マルヌ・ブランシュやガヌヴァ、鏡さん達と同じ畑ヴァロンの平均70年のシャルドネをプレス後、228Lの木樽で発酵、ウイヤー・ジュしながら8ヶ月シュールリーで熟成しました。輝き濃いめのイエローの色調、花の蜜や柑橘の厚みある香りが広がります。程良い酸味を纏うミネラルにオレンジの風味を帯びたプリュレの味わい、アフターの酸がキリッと引き締まった印象を与えてくれます。		
【42588】L'Hôpital ロピタル15							
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ						
参考小売	¥4,500						
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口						
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				
	青泥土	ComingSoon	ComingSoon				
品種 (収穫/樹齢)	サヴァニャン100% (手摘み / ComingSoon)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	ゆっくりプレス後、228Lの木樽で発酵						
熟成	228Lの木樽で18ヶ月シュールリー熟成 (ウイヤー・ジュあり)						
SO ₂	トータル:26mg/L						
アルコール度	14%						
特徴	青泥土でセレクションマサール方式で育った三区画のサヴァニャンをゆっくりプレス後、228Lの木樽で発酵、ウイヤー・ジュしながらシュールリーで18ヶ月熟成しました。憂いあるライトゴールドの色調、レモンや穀物、黒糖の香りを感じます。少々粘性のあるポリウムのある瑞々しい液体に甘夏や柑橘の一本筋の通った酸がアクセントとなって纏まりを見せる格別な味わいに仕上がりました。						

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)

【42306】Les Soupois レ スーポワ15				【42307】Les Fontaines レ フォンタン15			
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	¥3,900			参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
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	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土砂質	250m	ComingSoon		泥土	250m・北東	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均48年)			品種 (収穫/樹齢)	サヴァニャンノワール100% (手摘み/平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	除梗後、6日間低温で醸し、10日間発酵 デキュヴァージュしてプレス 木樽で8ヶ月熟成(ウイヤーージュあり) 無濾過・無清澄			発酵 熟成	除梗後、6日間低温で醸し、10日間発酵 デキュヴァージュしてプレス 木樽で8ヶ月熟成(ウイヤーージュあり) 無濾過・無清澄		
SO ₂	プレス時:20mg/L トータル:20mg/L未満			SO ₂	プレス時:20mg/L トータル:20mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	12%		
特徴	粘土砂質に植わる樹齢48年のピノノワールを除梗、低温で6日醸し、発酵10日、デキュヴァージュしてプレス後、木樽に移し替えてウイヤーージュしながら8ヶ月熟成しました。少し朱色を帯びたガーネットの外観、草木のフレッシュなアロマやお花の柔らかく甘やかな香りを感じます。木樽の控えめな酸と幾重にも重なる旨味が時間と共に色濃くなる、ピュアで女性的な印象のピノノワールです。			特徴	泥土で育った樹齢70年のサヴァニャンノワールを除梗し、低温で6日醸し、発酵10日、デキュヴァージュしてプレス後、木樽に移し替えてウイヤーージュしながら8ヶ月熟成しました。透明感のあるルージュの色調から、イチゴジャムや甘草のアロマが広がります。梅のニュアンスを感じる引き締まりのある酸に、うっすらと漂うタンニンと細長い余韻が心地良く、マルサネを連想する味わいです。		
【42308】Sous Le Monceau スル モンソー 15				【42309】SE KWA SA? セクワサ?15			
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	¥4,000			参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
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
	石灰 泥灰土	270m・西	ComingSoon		ComingSoon	270m	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	プールサル100% (手摘み/平均70年)			品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール、プールサル50% トゥルソー、プティベ克蘭、グロベ克蘭、アンファリネ、ガメイ、タンテュリエ50%(手摘み/ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	除梗後、6日間低温で醸し、10日間発酵 デキュヴァージュしてプレス 木樽で8ヶ月熟成(ウイヤーージュあり) 無濾過・無清澄			発酵 熟成	除梗後、6日間低温で醸し、10日間発酵 デキュヴァージュしてプレス 木樽で8ヶ月熟成(ウイヤーージュあり) 無濾過・無清澄		
SO ₂	プレス時:30mg/L トータル:20mg/L未満			SO ₂	プレス時:20mg/L トータル:20mg/L未満		
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	複数区画の石灰と泥灰土に植わるセレクションマサールのプールサルを除梗、低温で6日醸し、発酵10日、デキュヴァージュしてプレス後、木樽に移し替えてウイヤーージュしながら8ヶ月熟成しました。オレンジを帯びたルージュの外観からラズベリーやなめし皮の香りを感じます。明確なアタック、レッドカラントや小粒系果実の柔らかな酸に白胡椒のスパイシーなニュアンスが印象的です。			特徴	3区画に植わるピノ、プールサル、トゥルソー、プティベ克蘭、グロベ克蘭、アンファリネ、ガメイ、タンテュリエを除梗、低温で6日醸し、発酵10日、デキュヴァージュしてプレス後、木樽に移し替えてウイヤーージュしながら8ヶ月熟成しました。淡いルージュの外観から、少々還元の内からなめし皮やスミレのアロマを感じます。丸みを帯びたエッジ、小梅の酸、沁み入るうす旨系です。		
【42310】SE KWA SA? セクワサ?15MAG							
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ						
参考小売	¥8,000						
規格/タイプ	1500ml×6 / 赤・ミディアム SOLD OUT						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	土壌	標高	面積・収量				
	ComingSoon	250m	ComingSoon				
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール、プールサル50% トゥルソー、プティベ克蘭、グロベ克蘭、アンファリネ、ガメイ、タンテュリエ50%(手摘み/ComingSoon)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵 熟成	除梗後、6日間低温で醸し、10日間発酵 デキュヴァージュしてプレス 木樽で8ヶ月熟成(ウイヤーージュあり) 無濾過・無清澄						
SO ₂	プレス時:20mg/L トータル:20mg/L未満						
アルコール度	12%						
特徴	3区画に植わるピノ、プールサル、トゥルソー、プティベ克蘭、グロベ克蘭、アンファリネ、ガメイ、タンテュリエを除梗、低温で6日醸し、発酵10日、デキュヴァージュしてプレス後、木樽に移し替えてウイヤーージュしながら8ヶ月熟成しました。淡いルージュの外観から、少々還元の内からなめし皮やスミレのアロマを感じます。丸みを帯びたエッジ、小梅の酸、沁み入るうす旨系です。						

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15度以下の保存をお願いします)

Diory

【41916】Epicure Passerillage エピキュール パスリヤージュ 10				【42311】Macvin du Jura マクヴァン デュ ジュラ 15			
呼称	Côte du Jura コート・デュ・ジュラ			呼称	Macvin du Jura マクヴァン・デュ・ジュラ		
参考小売	¥6,000			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	375ml×12 / 藁・甘口			規格/タイプ	750ml×12 / リキュール		
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・収量
	泥灰土 粘土石灰	250m・南、南東	0.5ha・20hl/ha		赤色泥灰土 粘土石灰	250m・南	0.25ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ50% サヴァニャン25% ブルサール25% (手摘み / 30 ~ 50年)			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / 平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・ 熟成	9月に収穫し、約3ヶ月陰干し 12月にゆっくりと除梗せずプレス (シロップのような果汁。糖度は306g/L以上必要) 228Lの木樽で36ヶ月熟成 / 無濾過・無清澄			発酵・ 熟成	2015年のシャルドネをプレスし、 マールを加えてアルコール発酵を止め、 その後228Lの古樽で熟成 / 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	17%		
特徴	9月に収穫したブドウを3ヶ月陰干しし水分を飛ばして糖度を上げてからプレス、228Lの木樽に果汁を入れると暖かくなり自生酵母が働き始める春ごろから発酵が始まり、その後36ヶ月熟成しました。高い粘性のある褐色がかかったイエローから麦わらや紅茶、リンゴジャムの香りを感じます。粘性の割に口当たりはしっとり滑らかで、優しい甘みと綺麗な酸のバランスをお楽しみいただけます。			特徴	わずかに0.25haの赤色泥灰土壌に植わる平均樹齢50年のシャルドネをプレス、マールを加えてアルコール発酵を止め、228Lの古樽で熟成、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。ゴールドの外観、ピーナッツや麦わら、ポップコーンの香りが広がります。桃シロップやドライイチジクの甘やかさが広がる果実に海苔のミネラルとほろ苦さと酸、アルコール感が下支えし、バランスを整えています。		



【42312】Marc égrappé du Jura マール・エグラッペ・デュ・ジュラ 13			
呼称	Marc du Jura マール・デュ・ジュラ		
参考小売	¥5,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 蒸留酒		
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
	-	-	-
品種 (収穫/樹齢)	2013年のブドウすべて		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ジュラのナチュラルワイン生産者で共同所有している ブドウの压榨後の搾りかすを単式蒸留器で2度蒸留		
熟成	古樽で36ヶ月熟成、瓶詰め		
SO ₂	無添加 トータル:50mg/L未満		
アルコール度	45%		
特徴	2013年のブドウの搾りかす全てを、ジュラのナチュラルワイン生産者達が共有している単式蒸留器で2回蒸留後、古樽で36ヶ月熟成し瓶詰めしました。樽熟成由来の麦わら色の外観から、黒糖や藁や麦わらの香りに少し焦げたニュアンスが複雑に広がります。アルコール感にザラメの甘やかさとほろ苦さ、ほんの少しの酸がアフターへと導く食後の至福の時を華やかに演出してくれる逸品です。		



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15度以下の保存をお願いします)