

Mas De Janiny

ラングドック地方
マス・ド・ジャニーニ

大人気コスパワインに更にお買い得BOXタイプ
ゆるキャラがハッピー旋風を巻き起こす兄弟の絆
高樹齢ブドウの申し分ない凝縮感とフレッシュさの共存



ジュリアン兄弟(左がパスカル・右がティエリー)
日本の皆様にもお馴染みのグザヴィエ(左から二人め)

2010年夏 待ち合わせ時間に5時間も遅れての到着なのに満面の笑顔で迎えてくれたジュリアンファミリー。
ラングドックの中心モンベリエから西へ20km、ニームとベジエの間にある人口約700人のサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村。
南仏の輝く太陽のもとで家族経営を行うマス・ド・ジャニーニは、1980年代の終わりにパスカル(写真左)が父親からブドウ畑を引き継ぎ、ワイン造りに加わりピオロジック栽培を始めました。

カリグが生い茂る畑は粘土石灰質土壌で、除草剤・化学肥料は使用せず、ブドウの木の畝(うね)を耕し(雑草を除く意味と、表面の根を切って真ん中の太い根がさらに深く張るようにするため)、堆肥を使用しています。テロワールの味を最大に引きだすようブドウの根が地中深く張るような栽培を心がけています。ジュリアン兄弟は「私たちのドメーンでは、ブドウの樹が自分自身にバランスの良いように実をつけるため収量は問題にならない」と言い、房の数を減らすため手を加えることはありません。

白ワインは混植された3品種を真夏の高温を避けナイトハーベストを行い混醸、ステンレスタックでの低温発酵によりアロマティックなワインに仕上げます。赤ワインは品種毎に手摘み収穫後ステンレスタックで発酵を行います。カリニャンは、フルーティーさとやさしいタンニンを求めてマロラクティック発酵を行うなど品種毎の特性を生かした醸造を行います。

樹齢50年以上のカリニャンから誕生する赤は2006が初リリースで、第20回シグナチュール・ピオ・ラングドックルーション地方コンクールで銀賞を受賞したほか、07は第22回ヴァレ・ド・レローコンクールで金賞を受賞するなど現地での評価はかなりのもの。小規模生産者であるためワイン造りに要する手間と時間もかなりのものですが、コツコツと足並み揃え兄弟で日々奮闘中です。

それにしても目を引く衝撃的なエチケットですが音楽好きの二人がギター片手にブドウを踏む姿が描かれコミカル&ド派手に仕上がっています。ラベルとは裏腹にナチュラルな味わいとその背後に隠れたとてつもない力量を是非音楽と共に堪能ください。

※日本の皆様のご要望にお応えして2012年に造ったBOXワインは、とてつもないコストパフォーマンスで大人気です。

【34002】BIB Blanc BIB ブラン17		【33840】BIB Syrah BIB シラー 16	
呼称	IGP ペイ・ドック	呼称	IGP ペイ・ドック
参考小売	¥4,000 JAN:4571455201350	参考小売	¥3,200 JAN:4571455200889
規格/タイプ	3000ml×6 / 白・辛口	規格/タイプ	2000ml×8 / 赤・ミディアム
栽培/認証	ピオロジック/エコセール ユーロリーフ	栽培/認証	ピオロジック/エコセール ユーロリーフ
テロワール	土壌 粘土石灰	テロワール	土壌 粘土石灰
	収量 30 ~ 40hl/ha		収量 40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	混植:ソーヴィニヨンブラン60% ヴェルメンティー/20% グルナッシュブラン20% (ナイトハーヴェスト/平均20年)	品種(収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均30 ~ 40年)
醸造	発酵 直接圧搾後、ステンレスタック発酵(混醸)	醸造	酵母 自生酵母
	熟成 ステンレスタック熟成	発酵	ステンレスタックで30日間、 その後1週間マロラクティック発酵
	SO ₂ 澱引き時	熟成	ステンレスタックで12ヶ月熟成
アルコール度	12.5%	SO ₂	発酵後と瓶詰時
特徴	お馴染みのルタンデジタン・ブランと同じキュヴェを使用し、「美味しいオーガニックワインをよりお手軽価格で」という思いで造ったボックスワイン、キリッと冷やして気軽に楽しめる、スルスル喉を通るこれぞカブ飲みタイプです。透明感のある麦藁色で、ソーヴィニヨンブランが主体のハーブや柑橘系の香りとライムのような瑞々しい酸と果実味がどれも突出せず程良くまとまった味わいです。	特徴	サン・ボジル・ド・ラ・シルビー村の特別な区画で無農薬栽培する高樹齢シラーから造る落ち着いた味わいが人気のボックスタイプ・プレミアムキュヴェです。ガーネットの綺麗な色調で、閉じ気味ながらスマイルや甘草の香りの後にスパイシーなロースト香が感じられます。豊かな果実味に優しいタンニンが溶け込む滑らかな口当たりで、喉もとをするっと心地良く通り過ぎる軽快さが特徴です。
【34039】BIB Rouge BIB ルージュ 17		【33840】BIB Syrah BIB シラー 16	
呼称	IGPペイ・ド・レロー	呼称	IGP ペイ・ドック
参考小売	¥4,000 JAN:4571455201343	参考小売	¥3,200 JAN:4571455200889
規格/タイプ	3000ml×6 / 赤・ミディアム	規格/タイプ	2000ml×8 / 赤・ミディアム
栽培/認証	ピオロジック/エコセール ユーロリーフ	栽培/認証	ピオロジック/エコセール ユーロリーフ
テロワール	土壌 粘土石灰	テロワール	土壌 粘土石灰
	収量 40hl/ha		収量 40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	カリニャン100%(手摘み/平均50年)	品種(収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均30 ~ 40年)
醸造	酵母 自生酵母	醸造	酵母 自生酵母
発酵	除梗なし/ステンレスタックで8 ~ 10日[25 ~ 30℃]発酵後、マセラシオンカルボニック(炭酸ガス注入)、マロラクティック発酵	発酵	ステンレスタックで30日間、 その後1週間マロラクティック発酵
熟成	ステンレスタック熟成	熟成	ステンレスタックで12ヶ月熟成
SO ₂	澱引き時	SO ₂	発酵後と瓶詰時
アルコール度	12.5%	アルコール度	13%
特徴	お馴染みのルタンデジタン・カリニャンと同じキュヴェを使用し、「美味しいオーガニックワインをよりお手軽価格で」という思いで造ったボックスワイン、少し冷やして気軽に楽しめる、スルスル喉を通るこれぞカブ飲みタイプです。南仏の輝く太陽を浴びたカリニャン100%の透明感のある紫色、スマイルや乾燥ハーブなどの清涼感ある香りに程良いボリュームを伴うジュシーな味わいです。	特徴	サン・ボジル・ド・ラ・シルビー村の特別な区画で無農薬栽培する高樹齢シラーから造る落ち着いた味わいが人気のボックスタイプ・プレミアムキュヴェです。ガーネットの綺麗な色調で、閉じ気味ながらスマイルや甘草の香りの後にスパイシーなロースト香が感じられます。豊かな果実味に優しいタンニンが溶け込む滑らかな口当たりで、喉もとをするっと心地良く通り過ぎる軽快さが特徴です。

Diony

【33967】Le Temps Des Fruits Rose Pamplemousse ル・タン・デ・フリユイ ロゼ・パンプルムースNV				【33723】Le Temps Des Gitans Blanc ル・タン・デ・ジタン ブラン16			
呼称	-			呼称	IGP ペイ・ドック		
参考小売	¥1,600 JAN:4571455206881			参考小売	¥1,750 JAN:4582138365603		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・やや甘口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール ユーロリーフ			栽培/認証	ビオロジック/エコセール ユーロリーフ		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	収量	
	粘土石灰	100 ~ 150m・南	5ha・60hl/ha		粘土石灰	30 ~ 40hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	ル タン デ ジ タ ン ロゼのセパージュによる			品種 (収穫/樹齢)	混植:ソーヴィニヨンブラン60% ヴェルメンティエ/20% グルナッシュブラン20%(ナイトハーヴェスト/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 発酵	直接圧搾後、ステンレスタンク発酵(混醸)		
発酵	10℃で15日間ステンレスタンク発酵			熟成	ステンレスタンク熟成		
熟成	6ヶ月ステンレスタンク熟成 濾過有・無清澄			SO ₂	澱引き時		
SO ₂	瓶詰め時:60mg/L			アルコール度	12.5%		
アルコール度	8%			特徴	南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」の白、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で健康なブドウを育て丁寧に醸造しています。キリッと冷やして気軽に楽しんでいただきたい辛口です。透明感のある麦藁色で、ソーヴィニヨンブランが主体のハーブや柑橘系の香りとライムのような瑞々しい酸と果実味がどれも突出せず程良くまとまった味わいです。		
特徴	パンプルムースはフランス語でグレープフルーツ、直接圧搾して造ったジタン・ロゼに水、砂糖、グレープフルーツアロマを加えて造られますが全てオーガニック原料を使用しています。ほんのり淡いピンクを帯びた透明の液面からフローラル香が広がります。甘やかなキャンディに程良い酸味が絡み合い、ピンクグレープフルーツの砂糖漬けの甘酸っぱさがアフターを華やかに演出してくれます。						
							
【33889】Le Temps Des Gitans Rose ル・タン・デ・ジタン ロゼ16				【34089】Le Temps Des Gitans Carignan ル・タン・デ・ジタン カリニャン17			
呼称	IGP ペイ・ドック			呼称	IGPペイ・ド・レロー		
参考小売	¥1,750 JAN:4582138363180			参考小売	¥1,750 JAN:4582138362947		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール ユーロリーフ			栽培/認証	ビオロジック/エコセール ユーロリーフ		
テロワール	土壌	収量		テロワール	土壌	収量	
	粘土石灰	40 ~ 50hl/ha			粘土石灰	40hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	サンソー 45%	手摘み	平均40年	品種 (収穫/樹齢)	カリニャン100% (手摘み/平均50年)		
	カリニャン25%		平均50年	醸造 酵母	自生酵母		
	シラー 25%・ミュスカ5%		平均20年	発酵	除梗なしステンレスタンクで8~10日[25~30℃]発酵後、マセラシオンカルボニック(炭酸ガス注入)、マロラクティック発酵		
醸造 酵母	自生酵母			熟成	ステンレスタンク熟成		
発酵	直接圧搾後、冷やした状態で上澄み液を取り、ステンレスタンクで発酵			SO ₂	澱引き時		
熟成	ステンレスタンク熟成			アルコール度	12.5%		
SO ₂	澱引き時			特徴	ワイン専門誌で「旨安ワイン大賞」受賞した人気キュヴェです。コミカルで陽気なエチケットとキュートなコルクが一際目を引く南仏ピオ「ルタンデジタン」の赤ラベルは、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村の高樹齢カリニャンを丁寧に醸造しました。透明感のある紫色で、スマイレや乾燥ハーブなどの清涼感ある香りに程良いボリュームを伴うジューシーな味わいです。		
アルコール度	12.5%						
特徴	南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」のロゼワイン、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で健康なブドウを育て丁寧に醸造しています。輝きのあるコーラルピンク、ほのかにさくらんぼやザクロの甘酸っぱい香りが顔を覗かせ、軽快な酸と果実味が親しみやすいチャーミングな辛口です。気軽にグイグイ飲めるタイプなので幅広いお料理と楽しめます。						
							
【33809】Le Temps Des Gitans Syrah ル・タン・デ・ジタン シラー 16							
呼称	IGP ペイ・ドック						
参考小売	¥1,750 JAN:4582138363418						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	ビオロジック/エコセール ユーロリーフ						
テロワール	土壌	収量					
	粘土石灰	40hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均30年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	ステンレスタンクで20日間、その後1週間マロラクティック発酵						
熟成	ステンレスタンクで3ヶ月熟成						
SO ₂	発酵後と瓶詰時						
アルコール度	13%						
特徴	南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」の青ラベル、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で健康なブドウを育て丁寧に醸造しています。濃い赤紫色で、完熟したシラーならではのスパイシーな香りの中にほんのりロースト香が感じられます。果実の凝縮感が若干の力強さと深み、心地良い余韻を与えつつも全体的にはフルーティーで優しい味わいです。						

【34036】C'est Bien Comme Ça Blanc セビアンコム サブラン17

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥1,500	JAN:4571455198971	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール ユーロリーフ		
テロワール	土壌	標高	収量
	粘土石灰	400m	50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン50%		
	ヴェルメンティーノ50% (手摘み/平均4年)		
醸造 発酵	収穫後プレスし、ステンレスタンクで発酵		
	熟成	そのまま4ヶ月熟成 濾過有・無清澄	
	SO ₂	瓶詰め時:30mg/L	
アルコール度	12.5%		
特徴	生産者とディオニーが共同開発C'est bien comme ça! = それえやん! という意味の気軽に楽しんでいただきたい辛口白ワイン。収穫後プレスしステンレスタンクで発酵そのまま4ヶ月熟成、清澄せず軽く濾過し瓶詰めしました。透明感のあるレモンイエローの外観に、レモンやライム、ミント、トロピカルフルーツの香り、フレッシュな酸と果実味のバランスが取れています。		



【33823】C'est Bien Comme Ça Rouge セビアンコム サルージュ 16

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥1,500	JAN:4571455198988	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール ユーロリーフ		
テロワール	土壌	標高	収量
	粘土石灰	250m	50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カリニャン50% シラー 50%		
	(手摘み/平均25年)		
醸造 発酵	自生酵母		
	発酵	ステンレス発酵	
	熟成	そのまま4ヶ月熟成 濾過有・無清澄	
SO ₂	瓶詰め時:30mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	生産者とディオニーで共同開発C'est bien comme ça! = それえやん! という意味の気軽に楽しめる赤ワイン。樹齢25年のカリニャンとシラーを収穫後ステンレスタンクで発酵と同時にマセラシオンカルボニック後、4ヶ月熟成し清澄せず軽く濾過し瓶詰めしました。ルビーの色調に、ダークチェリーやカシスの香り、瑞々しい果実味とこなれたタンニンが口中に拡がります。		



【34029】Pin'Up De Janiny ピナップ・ド・ジャーニーニ17

呼称	IGP ベイ・ドック		
参考小売	¥1,900	JAN:4571455194348	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール ユーロリーフ		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	120m・北	2ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100%		
	(手摘み/平均5年)		
醸造 発酵	自生酵母		
	発酵	ステンレス発酵	
	熟成	15日間ピジャージュで醸し、そのまま7ヶ月熟成 濾過有・無清澄	
SO ₂	収穫時と熟成時		
アルコール度	12%		
特徴	南仏生まれのピノノワールをセクシーイメージのピンナップガールとつけてピナップと名付けました。キャップシールのキュートなピンク色が印象的なコストパフォーマンス溢れる味わいです。深いルビー色にイチゴやフランボワーズのチャームングな香りが広がり、しばらくすると煮詰めたジャムや白胡椒のスパイシーなニュアンスを感じ、少し高め酸ですが果実の旨味が綺麗に溶け込みます。		

