



YouTube デイオニーチャンネル公開中

Domaine Julien Pineau ロワール地方 ドメヌ・ジュリアン・ピノー

クロロッシュブランシュの畑を取得 旨味伴う華のあるナチュラル

Domaine des Bois Lucasドメヌ・デ・ボワ・ルカは、Clos Roche Blancheクロ・ロッシュ・ブランシュの所有する無農薬の畑を8ha購入させて頂きました。クロ・ロッシュ・ブランシュのオーナー Catherineカトリーヌは2015年に引退をしましたが、その最後の6.7haを購入し新しくドメヌを誕生させたのが、Julien Pineauジュリアン・ピノーです。

1985年9月16日ロワールToursトゥール生まれ。大学でワインとは全く違う経済を専攻後、アメリカに留学。その間に夏休みを利用して葡萄畑の収穫を経験。その時に自然の素晴らしさを認識します。

帰国した2009年にモンレイのLise et Bertnard Soussetリーズ・エ・ベルナル・スーセで収穫をして、ワインを造ろう！と決意。早速アンボワーズの醸造学校に入学し、本格的に醸造を勉強します。みっちりとエノログを勉強した後、2012～2013年プロヴァンスのDomaine Terres Promisesドメヌ・テール・プロミズやクリストフ・コモールで仕事をして、やはりロワールで自分のワイナリーを立ち上げようと、2014年Noella Morantinノエラ・モランタンの所で働きました。そこでクロ・ロッシュ・ブランシュのカトリーヌと出会い、今回の畑購入となったのです。

カトリーヌの畑を引き継いだのは全部で4名、私、ノエラ、ローラン、そして今回のジュリアン、全てピオを実践しております。彼女は引退しても、同じ志の仲間が畑を守っております。ジュリアンは最後までカトリーヌが売らなかった、一番良い畑をGetしました。あの樹齢100年以上の素晴らしいコーもジュリアンにご縁があったのです。

コー 6.5ha、ソーヴィニヨンブラン2.5ha、ピノドニス0.8ha、カベルネフランとカベルネソーヴィニヨン0.6ha、ガメイ0.5ha何とバランスが良いのでしょうか？一気に6種類の品種が醸造出来るのです。同じ畑で同じ醸造所で作ってもディエとは全くスタイルの違うワインが出来上がりました。ジュリアンの若い感性が初年度からきちっと瓶に詰まりました。どれを飲んでもウルトラナチュラル。新人とは思えない感覚です。同じ所有者の畑を4名別々に醸造すれば、4つの別々のスタイルのワインが出来上がります。本当にワインは面白いです。私のスタイルと全く違いますが、私は個人的にこのジュリアンのワインが大好きです。彼のワインには華があるのです。果実をこれだけ残すのは難しいのですが、それをいとも簡単にざらっとやってのけました。彼が今後どんなワイン造りをしていくのか、とっても楽しみな歴史が誕生しました。是非沢山の方に味わって貰いたいです。



(2016.1.14第2回目訪問 新井順子)



Diony

【44377】Pork Soda Pet Nat ポークソーダ ペットナット23			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・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
	粘土 シレックス	ComingSoon	0.75ha・60hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ムニユピノ75% シュナンブラン25% (手摘み / 平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月13日収穫 / 空気式圧搾・水平式圧搾 50hlのグラスファイバータンクで12日間発酵 糖糖20gの状態です9月25日瓶詰め 2024年2 ~ 4月デゴルジュマン / 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め前:15mg/L トータル:12mg/L未満		
アルコール度	12%		
特徴	プライマスのヒット曲をワイン名に冠しました。Vincentのシュナンブラン25hlと去年までスタッフだったアレキサンドルのムニユピノ10hlをアッサンブラージュしグラスファイバータンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、デゴルジュマンしました。グリーンイエローの外観、ライムやグレープフルーツの香り、広がるクリーミーな泡、スツキリとした果実味にリンゴのフレッシュな味わいです。		



【44217】Chicos チコス22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,800		
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
	粘土 シレックス	ComingSoon	0.9ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン50% ソーヴィニヨンブラン50% (手摘み / 20 ~ 50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月上旬収穫 / 空気式圧搾・水平式圧搾 シュナンブランは400Lの木樽で発酵・熟成 ソーヴィニヨンブランはステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年9月26日		
SO ₂	瓶詰め前:15mg/L トータル:22mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	Vouvrayから購入したシュナンブランは400Lの木樽で、Théséeから購入したソーヴィニヨンブランはステンレスタンクで発酵・熟成し23年9月に瓶詰めしました。イエローの外観、カリンやパイナップル、アップルミントの香り、カリンの酸味とほろ苦さを感じるアタック、フレッシュで弾ける感じを思わせる口あたりと柑橘の美味しい酸と溢れる清涼感が美しい仕上がりです。		



【44215】Is this it イズディスイット? 22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥6,400		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土 シレックス	110m・東、西	0.3ha・18hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み / 平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月15日収穫 全房でグラスファイバータンクで15日間醸し 垂直式圧搾 600Lの木樽で12ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年10月17日		
SO ₂	無添加 トータル:12mg/L未満		
アルコール度	12%		
特徴	ニューヨーク出身のミュージシャン、ザ・ストロークスのデビューアルバム名を冠しました。粘土・シレックス土壌で育つソーヴィニヨンブランを全房でグラスファイバーで15日間醸し後、600Lの木樽で12ヶ月発酵・熟成しました。ゴールドイエロー色、アプリコットやネクタリン、カリンジャム、黄桃の香り、厚みのあるアタックにはたっぷりの完熟果実香、コクのある少し長めの余韻です。		



【44378】Jubolin ジュボラン23			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,500		
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		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土 シレックス	いろいろ	いろいろ
品種 (収穫/樹齢)	ドメーヌのすべてのブドウ100% (手摘み / -)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月収穫 / 全房で黒ブドウは醸し 空気式圧搾・水平式圧搾 15hlのグラスファイバータンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年5月15日		
SO ₂	瓶詰め前:20mg/L トータル:13mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	ドメーヌ全てのブドウを白ブドウは直接圧搾、黒ブドウは醸し後プレスしアッサンブラージュ、15hlのグラスファイバータンクで発酵・熟成しました。紫のしっかりとしたルビー色、レッドチェリー、すもも、アメリカンチェリーや白胡椒のアロマ、柔らかなアタックにたっぷりのエキス感、冷涼な酸と果実味、じわりとした旨味と余韻にはチェリーの香りが広がります。		



【44216】Coup d'Jus クードジュ 22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,500		
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		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土 シレックス	100m・北西	1.3ha・23hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み / 40 ~ 140年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月収穫 / 全房で50hlのグラスファイバータンクで10日間醸し 空気圧式圧搾・水平式圧搾 / グラスファイバータンクで発酵 400L・600Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年9月26日		
SO ₂	無添加 トータル:25mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	元クロ・ロッシュ・ブランシュの畑に植わる樹齢40 ~ 140年のコーをグラスファイバータンクで醸し後プレスし発酵、400Lと600Lの木樽で熟成し23年9月に瓶詰めしました。紫ガーネット色、フランボワーズやフルーツキャンディ、黒蜜、バラの香り、優しく広がるアタックは複雑味が増し、上質なタンニンとアルコール感が強く感じられる骨格のしっかりとしたワインです。		



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)