



Domaine des Marnes Blanches ジュラ地方 ドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュ

初リリースも地元で瞬時に完売するほどの人気ワイン
若い当主夫婦とシルバーパワーが紡ぎ出す丁寧で暖かな仕事
ドメーヌ名の「白い土壌」が生み出すミネラル、旨味の競演



フランス/ジュラ地方はナチュラルワインの先駆者とも言えるオヴェルノワ氏の関係で、ワイン造りに真面目に取り組んでいる生産者がいる半面、とても古典的な一面をもった地域でもあります。

ここに2008年より新しい生産者が誕生しました。1983年5月生まれのGéraud Fromont (ジェロー・フロモン)。

2001年にディジョンで醸造学を学び、オノロジストとしての資格を取得。そこで出会った奥様と結婚し、ワイナリーを立ち上げました。まだまだ若いカップルですが、ワインに対する情熱だけは人一倍です。リリース直後地元で人気が出て、85%が地元で消費されてしまう程、ワインは一気に人気者になりました。でも新しいお客様を開拓する為、やっと2012年に公のサロンに出展しましたが、選んだ地はフランスでなく、イタリアなのです。面白いデビューだなど思いながら、かえってフランス独特のナチュラルワインの世界でなく、自分のペースを保てるのかもしれない。そこで飲んだので余計はっと魅かれるものがあつたのです。こういうワインはどこで飲んででも人の目を引きまします。

Domaine de Bertrand Millet氏の醸造所と畑を購入し、畑の一部はそのミレ氏の畑、そしてお爺様から受け継いだ畑を含め、全部で10.6ha、その割合は50%シャルドネ、25%サヴァニャン、残りの25%は黒ブドウで、その中にピノノワール、トゥルソー、プールサルがあります。その中に87歳でリタイアしたお爺様が1950年に植えて下さったブドウがあります。そのお爺様の息子のお父様は農業を選ばず会計士となり、お兄様もパリで裁判官というエリート家族。でも二男の彼が農業を選び、お爺様も嬉しかった事でしょう。そのお爺様の情熱が、今の彼のワインを生み出したのです。

丁度我々は収穫日に訪問となりました。そしたら何と皆シルバーの方々でゆっくりゆっくり1ヶ月かけて収穫するのです。まだ若い彼らは収穫者に給料を支払う事は出来ず、ご両親のお友達が皆手伝ってくれての収穫という、とてもAt Homeな感じなのです。奥様も当然収穫するので、収穫者の方々のお食事はお母様が作って下さいます。収穫のスピードのペースは決して速くはありませんが、その分丁寧に丁寧に収穫します。なのでこういう真面目な味わいになるのかもしれない。印象はMade in JapanかGermanyのような感じです。こういう面も古き良きブルゴーニュらしく感じるのでしょう。と、言うよりもしかしたら本当のジュラを知らないのかもしれない。醸造面からみるとまだまだ個人的には改良したい面もありますが、この年で、ここまでのワインを造るのはお見事です。これからどんどん良くなるでしょう。どんどん伸びる醸造家です。

ワイナリーの名前は、畑の白い石灰質粘土土壌から思いつきました。名前の通り晴れの日には一面真っ白な土壌です。彼の将来に期待すると共に毎年の味わいの向上が楽しみです。是非お試しください。

(新井順子)

[42872] Athena Rocket アテナ ロケット17(ネゴス)	
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売	¥2,800
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
	Coming Soon 450m・南東 0.5ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カリニャン100% (手摘み/平均50年)
醸造	酵母 自生酵母
	発酵 除梗せず、15日間醸し ステンレスタンクで30日間発酵
	熟成 600Lの木樽で9ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2018年6月
	SO ₂ 瓶詰め時: 50mg/L トータル: 33mg/L
アルコール度	11.5%
特徴	雹の影響で収量を80%を失った2017年、ドローム県の友人よりビオのブドウを購入する機会に恵まれジュラで醸造したネゴスものです。樹齢50年のカリニャンを除梗せずに醸し後ステンレスタンクで発酵、600Lの木樽で熟成しました。やや粘性のある憂いのあるルビーの外観から小梅や青紫蘇の香り、微かなガス感にクリアな酸、瑞々しい旨味が伴うアフターへの流れが美しい逸品です。

9月
新着



Diony