



Domaine Julien Meyer

アルザス地方
ドメーヌ・ジュリアン・メイヤー

アルザス北部のテロワールを自然な醸造で表現
オープンで職人氣質なビオダイナミスト
果実の旨みと土壌のエキスが混ざり合った珠玉のワイン



アルザス地方の首都ストラスブルグより南、コルマル方向に下った所にノートルテンという村があります。何とワイン通り(Route du Vin)という素敵な住所なので、訪問する前からワクワクです。

だって知る人ぞ知る‘ジュリアン・メイヤー’はビオダイナミ実践者の間では有名にも関わらず、雑誌などの媒体が嫌いで、一切マスコミに出ていない醸造家なのです。勿論、今、信憑性の高いClassementにも出ていません。レベルからすると当然出てもおかしくないほど偉大な醸造家なのですが、サンプルを送ってないから出ないのは当然です。例えばブリューレ・ロックが出ていないのと一緒で、宣伝する必要の無い造り主は、サンプルを送る必要はないのです。その幻の醸造家、噂にはかなり気難しい人と聞いておりました。久しぶりに緊張した訪問です。でも会ってみるとそんな噂とはかけ離れて、学者肌の素晴らしいインテリ醸造家。ビオダイナミの実践者で理論ばかり先行しがちに見える最近、彼の実践の伴った理論には驚かされっぱなしです。勿論、彼の造ったワインは素晴らしいの一言です。彼の所には有名ソムリエや有名レストラン、ワイン評論家が沢山コンタクトを取ってくるらしいのです。でもサンプルワインを送りません。そして会っていない人へのワイン販売は一切行っていません。普通は喜んで送るのがほとんどです。でも彼はここに直接訪問してくれた人には喜んで自分のワインを紹介するけれど、郵送で送ったりは絶対にしないそうです。言われてみると正統派な意見ですが、それは理想であって、なかなか実践が出来ないのが現状です。

でもそれを頑に行き続けているポリシーの持ち主、ですから尾ひれはひれ付いて、神秘的な噂さえたってしまうのですが、実際はオープンな職人氣質の方であります。

1705年から存在する歴史ある造り主で、もともとほとんどBIOの農法でした。彼の代、1990年から完全無農薬(BIO)に切り替え、1999年から100%ビオダイナミ農法にしました。一見優等生に見える彼も、学生の頃は勉強しない悪い生徒だったけど、沢山のワインを飲んでいくうちに自分の中のワイン造りに目覚めたと言っていました。アメリカにも輸出され、ロバート・パーカーも高い評価を下しております。彼から教わった事は沢山有り過ぎるのですが、素晴らしい名言の中の1つ「土を醸造家が借りている」と言っていました。大きな自然界の中で、今、この瞬間借りさせて頂いている、だからいいかげんな仕事をしてはいけないのだそうです。

(新井順子)

| 【42471】Le Comte Goûte ル コントグット 16 | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|---------------|----|-------|------|--------|---------------|
| 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | | | | | |
| 参考小売 | ¥2,600 | | | | | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 赤・ミディアム | | | | | | |
| 栽培/認証 | ビオダイナミ / - | | | | | | |
| テロワール | <table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>200m・北</td> <td>0.6ha・55hl/ha</td> </tr> </table> | 土壌 | 標高 | 面積・収量 | 粘土石灰 | 200m・北 | 0.6ha・55hl/ha |
| 土壌 | 標高 | 面積・収量 | | | | | |
| 粘土石灰 | 200m・北 | 0.6ha・55hl/ha | | | | | |
| 品種(収穫/樹齢) | メルロー シラー 100%(手摘み/平均20年) | | | | | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | | | | |
| 発酵 | 8日間セミセラシオンカルボニック、デキュヴァージュし空圧搾セメントタンクとステンレスタンクで3週間発酵し、アルザスへ運ぶ | | | | | | |
| 熟成 | アルザスで600Lの樽ドゥミユイで7ヶ月熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2017年5月17日 | | | | | | |
| SO ₂ | 無添加 トータル: 12mg/L | | | | | | |
| アルコール度 | 12% | | | | | | |
| 特徴 | 絶望的な雹被害を受けた16年、ブドウを購入したアルデッシュのクリストフ・コントが味見するという名を冠し、メルローとシラーをセミセラシオンカルボニック、デキュヴァージュし空圧搾、3週間発酵後アルザスへ持ってきて木樽で熟成、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。粘性豊かなパープルルビー色、青のりなど磯の香りが広がります。丸い口あたりといべりの果実、心地良い酸が印象的です。 | | | | | | |

9月
新着



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