



YouTube デイオニーチャンネル公開中

# Domaine Joubert

ボージョレ地方  
ドメーヌ・ジョベール

## Beaujolais Villages Nouveau Le Pont du Diable Vinifie Par Junko

ボージョレ・ヴィラー・ジュ・ヌーヴォー ル・ポン・デュ・ディアール ヴィニフィエパー・ジュンコ

ル・ポン・デュ・ディアールは樹齢60年の単一畑のボージョレ・ヴィラー・ジュです。所有者は‘ジョヴェール家’ボージョレのCruでは南に位置するBrouillyに位置し今の当主マルセルは4代目。SO2もほとんど使わず、無農薬栽培で自然な味わいに拘り続けている造り主です。

ル・ポン・デュ・ディアールはきつい斜面の畑で、土壌がかなりの砂利でスキーのようにつるつる滑っての収穫です。ですから体力がいつもの収穫の2倍必要になります。足で踏ん張って滑らないようにブドウを切ります。踏ん張りどころが悪いと人間が落ちていきます。ブドウを切った後、バケツに入れますが、ブドウがバケツに入れられなかったら大変。コロコロ下まで転がって行きます。ドイツでないけど命綱が必要です(笑)。

毎年作っている赤のヌーヴォー、Le Pont du Diable(ル・ポン・デュ・ディアール)に関しては、もう何も打ち合わせをする事はありません。2009年から収穫・醸造をしている畑なので、年々樹齢が高くなる分、仕込みも安定します。

2020年8月30日に収穫したガメイ、3週間は醸す予定でした。ところが今年は日本と同じくフランスは暑く、発酵がどんどん進み2週間弱でデキュベをする事になりました。9月11日にデキュベの予定で、10日の夕方ボージョレに到着しました。

到着したとたん、Carineから「プレス機が壊れたの・・・」「えっまさか！！」私のヌーボの前に彼女の「ガマラ」という上のクラスのボージョレ赤のプレスをしている最中に、ドアがきちんと閉じられていなかったため、圧力で蓋が開き中からプレス中の葡萄が全部飛び出しました。私は20年程ワインを醸造しておりますが、こんな事故は初めてです。

ここまでの事故だと修理は間に合いません。プレス機を貸す業者さんに問合せしても当然、当日は間に合いません。これを回避する為に持ち運びできる小さなプレス機を借りてきて、何回かに分けてプレスする方法。もしくは、発酵中の葡萄を運び出し、他の醸造所でプレスする方法、この2つを検討しました。私は前者を考えましたが、酸化が心配なのでCARINEもお父様のMARCEL JOUBERTさんも白の葡萄の生産者JEAN PIERREの所でのプレスを推奨。有難いことに彼の所には機械収穫のトラックがあるので、それで朝早く外気が低いうちにブドウを持ち運び事に決定しました。

翌日11日、普通は朝の8時に仕事開始ですが、この日は7時に始めました。

まずはジュースを下からポンプでタンクに移し、同時にマールを機械収穫のトラックに移します。普通は2時間位かかる作業が、ここぞとばかりにフランソワが頑張ってくれて何と1時間で終了。直ぐにJEAN PIERREの醸造所に持ち運び、プレス開始。

ジュースは予定通り綺麗な華やかさを残したまま狙い通りの味わいでプレスが出来ました。今年はドライアイスを使ったのがプラスに出たのでしょうか。私の狙い通りの綺麗な果実香とナチュラルな味わいになりそうです。こんな事故があつて最初はどうか心配でしたが、今年は実は自信があります♥(2020年9月 新井順子)

[43258] Beaujolais Villages Nouveau Le Pont du Diable Vinifie Par Junko ボージョレ・ヴィラー・ジュ・ヌーヴォー ル・ポン・デュ・ディアール ヴィニフィエパー・ジュンコ			
呼称	Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラー・ジュ (Quincé-en-Beaujolais)		
参考小売	¥3,400	JAN:4573461662422	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量
	砂利石灰	300m・南西	1ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 40 ~ 50年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵 熟成	8月30日収穫 / 2週間醸し後、デキュヴェしプレス セメントタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄	
	SO2	無添加	
アルコール度	15%未満		
特徴	新井順子が収穫から醸造まで携わったボージョレ・ヴィラー・ジュ・ヌーヴォーです。特別の区画ル・ポン・デュ・ディアールのガメイを醸し後デキュヴェしプレス、セメントタンクで発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。		



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Diony