



# Domaine Julien Labet ジュラ地方 ドメヌ・ジュリアン・ラベ

## ジュラのテロワール×地場品種が織り成す美しい旋律!!

ナチュラルワインの先駆者、ピエール・オヴェルノワで名高いJura地方は、スイス寄りのサヴァニャンやブルサールといったマイナーな品種の生産地としてのイメージが強いのですが、私にはブルゴーニュの隣というイメージの方が強いのです。行かれた方はお分かりかと思いますが、ポーヌからシャブリリに行く感覚の距離、ポーヌからポージョレに行くより近いかもしれません。気候・土壌も共通点が沢山あり、私にとってはコート・ドールの次にシャルドネやピノワールを醸造するなら!との思いが強いテロワールが存在する土地なのです。

Domaine Labetと聞けば「あ〜あのワインね」と思い当たる方も沢山いらっしゃると思います。そうです、カテゴリーではナチュラルワインに位置付けられるアラン・ラベさんのDomaineを思い出す方もいらっしゃると思います。『Domaine Julien Labet』は、そのアランさんの息子、ジュリアンが個人的に始めた別のドメヌです。

19世紀からRotalier(ロタリエ)という村(ジュラ地方のやや南部)でワイン造りを行っている、地元では有名なLabet家の3代目がお父様のアラン・ラベ氏。その息子さんが4代目がジュリアンです。どこの生産者も同じですが、ワイン造りだけで生計を立てられるようになったのは最近の話。色んな農業を兼業しながらその中にブドウ栽培も入っていた古い時代から、いち早くLabet家ではワイン造りをしておりました。アラン氏の時代になり、所謂Domaineと名乗れるワイナリーを設立、1974年の時でした。ですから時の人、オヴェルノワ氏よりも前からナチュラルワインを造っていたわけです。ヴァン・ド・パイユやヴァン・ジョーヌが主流のJuraではスティルワインは軽視されがち。が、アラン氏はジュラの地質のポテンシャルを経験から知っていたので、あえて酸化させないスティルワインに拘りを持っておりました。スティルワインを造れば変わり者と言われた時代です。周りが農薬や除草剤を使っている、彼は当時からそれらを一切使用しない、一貫したワイン哲学の持ち主。息子ジュリアンもお父様のコンセプトを引き継ぎ、子供の頃から帝王学のようにきっちりとお父様からワイン造りの全てを学びました。そしてポーヌの醸造学部で勉強した後、マコンの醸造学部を出て、ブルゴーニュのラモネでワイン造りをしました。その後何とアフリカでもワイン造りを勉強しました。1997年に実家に戻り、Domaine Labetを手伝います。お父様と同じChaiで働いていると、やはり100%自分の意見が通らないので、2003年から自分のドメヌ、『Domaine Julien Labet』を立ち上げました。ジュリアンはお父様のワイナリー、すなわちDomaine Labetと経営を分けた『Domaine Julien Labet』を立ち上げたのです。Domaine Julien Labetは100%無農薬なのですが、2012年から少しずつビオディナミに切り替えています。そして2013年1月1日からお父様が完全引退なされ、Domaine Labetでも責任者となり、2つのワイナリーをジュリアンが責任者としてきり盛りしております。フランスは権利関係が複雑です。妹さん弟さんも勿論ワイナリーのお手伝いをしますが、それはお父様の会社を引き継いだジュリアンのスタッフとしてなので、ジュリアンの個人のDomaineは基本的に彼が1人で切り盛りしております。



ブルゴーニュで修業をしたジュリアンは畑の個性、すなわちテロワールを尊重します。Juraでスティルワインが造られるようになって、まだまだ品種名を記載するのが精一杯の風潮下、ジュリアンは限りなく畑の区画に拘ります。だから収穫・醸造が大変です。どのCuveeも1000本ちよつとという単位になるので、生産量も限られるし、管理も大変です。基本的にSO2を使用しません(必要と判断した場合を除く)。醸造方法は至ってシンプル、手で収穫後、天然酵母で発酵、プレスはストレスを避けるため非常にゆっくりと丁寧に圧搾、新樽は基本的に使用しません。

1973年4月7日生まれ、どんどん精力的に美味しいワインを造ってくれる事間違いなし、どれもこれも綺麗な純粋なワインばかりです。ワインをこよなく愛するジュリアンの心が澄んでいるから、出来上がるワインなのかもしれません。

(新井順子)

[42359] La Paille Perdue ラパイユペルデュ 11			
呼称	Vin Liqueureux ヴァン・リクレー		
参考小売	¥7,000		
規格/タイプ	375ml×6×2 / 藁・甘口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	青色泥土	250m	0.8ha・20hl/ha
品種	シャルドネ サヴァニャン		
(収穫/樹齢)	ブルサール(手摘み / 65 ~ 100年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	セレクションマサールの高樹齢のブドウを藁の上で4ヶ月陰干し、糖度を高めてからプレス木樽で発酵		
熟成	そのまま48ヶ月熟成 / 無濾過・無清澄 / 残糖:207g/L		
SO2	プレス時と瓶詰め時:少量 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	10.2%		
特徴	3種のブドウを藁の上で4ヶ月陰干しし糖度を高めてからプレスし木樽で発酵、48ヶ月熟成しました。アルコール度14%以上からヴァン・ド・パイユの呼称になりますが、10.2%しかないのが「ペルデュ(失われた)」と名付けられました。ウイスキーのような琥珀色、とろりとした液面から糖度を感じます。マロンガラスや蜂蜜の香り、上品な甘さとほのかな酸から気品の高さが観えます。		

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)

