



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・ディアブル ヴィニフィエパー ジュンコ

ル・ポン・デュ・ディアブルは樹齢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・ディアブ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・ディアブル)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。

9月20日と遅く収穫したGamayは発酵が早く、何と11日目の10月1日(金)にデキュベとプレスをしました。いつもは2~3週間は醸しますが、逆に安心しました。収穫が遅くても11月第三木曜日には皆様の元にお届けしないといけませんからです。

前のレポートでも書きましたが、今年はとても大変な年で収穫も可能な限り丁寧に選果し、悪い部分は取り除きました。しかし天候が悪く糖度が乗らず心配しましたが、発酵が強い為、醸造スケジュールを挽回できたのです。デキュベをして私が手で丁寧にプレス機に入れていると、温かい葡萄がどんどんプレス機に入り、発酵の強さをこの手で自ら確認出来たのです。ピデオにも収めたので見て下さると嬉しいのですが、湯気が出るほど強いのです。こんな事初めてです。11日間しか醸せませんでした。綺麗なジュースとなり、酵母が強いのでポラチル(酢酸)の心配もありません。絞ったあと糖度計の数値が1023と、まだ糖分が残っておりますが、数字的には酢酸の心配があるものの、手の感触で私は解ります。このまま発酵が終わり同時にMLFも始まる筈です。理論ではありません。醸造家としての感がそう確信できるのです。まさにドンピシャのデキュベの日でした。実は私は少し早いと思いきCarinellにもう2~3日後にするよう連絡しましたが他の醸造スケジュールの関係で1日(金)にならざるを得ませんでした。結果それが、吉となりました♥今年はいっさいポンプを使わず、事前の重力だけでタンクに入れました。瓶詰めの際はどうしても使用しないとはいませんが、so2を使用しないナチュラルワインですので、出来るだけワインを無駄に傷つけないのです。

今年で13回目になるヌーボの醸造ですが、毎年スーパーポロポロの年季の入った木の開放桶で醸造しております。私は木のタンクが好きなのですが、Joubertさんの所は全てコンクリートかステンレスタンクなので、この木のタンクを使用するしかなかったのです。しかしそれも今年で最後の醸造。来年は新しい木のタンクを購入する予定です。美味しいワインを作るには、やはり良い醸造道具が必要です。沢山投資できれば最初から理想的な道具を揃える事が出来ますが、我々の様な弱小ワイナリーは無理のない中で、少しずつ理想に近づけないといけません。いつも大変な思いで醸造してきましたが、こうやって最後だと思つと、少し悲しい気もします。その事と葡萄の出来の関係で、今年はいつも以上にピリピリ緊張して醸造しております。まずは難関のプレスが無事終わり安心です。でも瓶詰め迄は気が抜けません。白とロゼはまだまだ発酵がゆっくりです。ロゼの方が少し早いので、いつもは同時に瓶詰めしますが、今年は白とロゼの瓶詰め日が重ならないと思います。そうすると500km近い道のりの往復が増えますが、どちらもベストな日を選ぶ予定です。栽培的には大変な年ですが、醸造的には今年はいちと自信があります♥(2021年10月3日 新井順子)

[43549] 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・ディアブル 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:4573461656360	
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	9月20日収穫 / 11日間醸し後、	
	熟成	10月1日デキュヴェしプレス 古い木製解放桶で熟成 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・ディアブルのガメイを醸し後デキュヴェしプレス、古い木製解放桶で発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。		



Diony

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)