



# 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プールサ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、ボヌからシャブリに行く感覚の距離、ボヌからボ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。その息子さんと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・バイユやヴァン・ジョヌが主流の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にです。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。そしてボ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ダイ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盛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人で盛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本ちょっ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)



*Diony*

<b>[44103] Crémant du Jura Brut クレマン・デュ・ジュラ ブリュット20</b>				<b>[44104] Chardonnay Savagnin Vin de Voile シャルドネ サヴァニャン ヴァンドヴォール19</b>			
呼称 参考小売 規格/タイプ 栽培/認証 テロワール 品種(収穫/樹齢) 醸造 酵母 発酵・熟成 ガス圧 SO <sub>2</sub> アルコール度 特徴	Crémant du Jura クレマン・デュ・ジュラ ¥6,500 750ml×12 / 白泡・辛口 ビオディナミ ビオロジック / - 土壌 標高・向き 面積・収量 粘土石灰(バトニアン期) 320m・西・南西 2ha・45hl/ha シャルドネ100%(手摘み / 5~60年) 自生酵母 ステンレスタンクで7ヶ月発酵・熟成 シュール・ラットで18ヶ月瓶内熟成 ドザー・ジュゼロでデゴルジュマン 3.5気圧 トータル:20mg/L未満 13.3% バトニアン期の粘土石灰土壌で育つ樹齢5~60年のシャルドネをステンレスタンクで7ヶ月発酵・熟成し、18ヶ月の瓶内熟成を経てドザー・ジュゼロでデゴルジュマンしました。		SOLD OUT	呼称 参考小売 規格/タイプ 栽培/認証 テロワール 品種(収穫/樹齢) 醸造 酵母 発酵・熟成 SO <sub>2</sub> アルコール度 特徴	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ ¥7,000 750ml×12 / 白・辛口 ビオディナミ ビオロジック / - 土壌 標高・向き 面積 青色泥土 250~300m・東 0.6ha シャルドネ95% サヴァニャン5% (手摘み / 40~65年) 自生酵母 複数区画のブドウをアッサンブラージュ 2年落ちの古樽で24ヶ月発酵・熟成 (うち12ヶ月は産膜酵母下) 瓶詰め:2021年7月23日 トータル:20mg/L未満 13.8% 複数区画の樹齢40年以上のシャルドネとサヴァニャンをアッサンブラージュし2年落ちの古樽で12ヶ月の産膜酵母下を含む計24ヶ月発酵・熟成しました。		SOLD OUT
<b>[44117] Chardonnay Lias シャルドネ リアス19</b>				<b>[44105] Chardonnay En Billat シャルドネ アンピヤ19</b>			
呼称 参考小売 規格/タイプ 栽培/認証 テロワール 品種(収穫/樹齢) 醸造 酵母 発酵・熟成 SO <sub>2</sub> アルコール度 特徴	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ ¥7,000 750ml×12 / 白・辛口 ビオディナミ ビオロジック / エコセール 土壌 標高・向き 収量 粘土(リアス期) 石灰(バトニアン期) ComingSoon ComingSoon シャルドネ100% (手摘み / 平均33・44年) 自生酵母 複数の区画(Pellerine, La Bardette, Le Cret)のシャルドネをアッサンブラージュ 228Lと350Lの古樽で発酵後、20ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2021年7月27日 トータル:7mg/L未満 13.8% Pellerine, La Bardette, Le Cretの3区画の粘土・石灰土壌で育つ樹齢33年・34年のシャルドネをアッサンブラージュし、228L・350Lの木樽で発酵後、20ヶ月熟成しました。		SOLD OUT	呼称 参考小売 規格/タイプ 栽培/認証 テロワール 品種(収穫/樹齢) 醸造 酵母 発酵・熟成 SO <sub>2</sub> アルコール度 特徴	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ ¥8,000 750ml×12 / 白・辛口 ビオディナミ ビオロジック / エコセール 土壌 標高・向き 面積 粘土 シスト(リアス期) 350m・東 ComingSoon シャルドネ100%(セレクションマサールとクローン) (手摘み / 平均44年・79年・126年) 自生酵母 10月9日収穫 セレクションマサールとクローンのシャルドネを 600L・228Lの木樽で22ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2021年7月27日 トータル:11mg/L 13.4% セレクションマサールとクローンで1975年、1940年、1893年にリアス期の粘土・シスト土壌に植樹したシャルドネを600Lと228Lの木樽で22ヶ月発酵・熟成しました。		SOLD OUT
<b>[44118] Chardonnay Les Champs Rouge シャルドネ レシャンルージュ 19</b>				<b>[44120] Chardonnay En Chalasse シャルドネ アンシャラス19</b>			
呼称 参考小売 規格/タイプ 栽培/認証 テロワール 品種(収穫/樹齢) 醸造 酵母 発酵・熟成 SO <sub>2</sub> アルコール度 特徴	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ ¥8,000 750ml×12 / 白・辛口 ビオディナミ ビオロジック / エコセール 土壌 標高・向き 面積 石灰 粘土(バジョシアン期) ComingSoon 0.5ha シャルドネ100%(セレクションマサール) (手摘み / 平均45年・52年) 自生酵母 350Lと500Lの古樽で発酵後、20ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2021年8月28日 トータル:7mg/L 13.8% バジョシアン期の石灰・粘土土壌に植わるセレクションマサールの樹齢45年と52年のシャルドネを木樽で発酵・熟成しました。		SOLD OUT	呼称 参考小売 規格/タイプ 栽培/認証 テロワール 品種(収穫/樹齢) 醸造 酵母 発酵・熟成 SO <sub>2</sub> アルコール度 特徴	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ ¥8,000 750ml×12 / 白・辛口 ビオディナミ ビオロジック / エコセール 土壌 標高・向き 面積 粘土 青泥灰土(リアス期) 265m・南・西 1.1ha シャルドネ100%(セレクションマサールとクローン) (手摘み / 平均34年・69年) 自生酵母 9月30日収穫 350L・500Lの古樽で発酵後、21ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2021年8月28日 トータル:15mg/L 14.4% セレクションマサールとクローンでリアス期の粘土・青泥灰土壌に1950年・1985年に植樹したシャルドネを350L・500Lの木樽で発酵後、21ヶ月熟成しました。		SOLD OUT

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)

【44106】Fleur de Savagnin En Chalasseフルールドサヴァニャン アンシャラス20				【44116】Chardonnay Les Varrons シャルドネ レヴァロン20			
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ			呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥8,500			参考小売	¥8,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ ビオロジック/エコセール			栽培/認証	バイオダイナミ ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土 青泥灰土(リアス期)	260m・真南	1.1ha		石灰粘土(バジョシアン期)	270 ~ 290m・東	5hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	サヴァニャン70% シャルドネ30% (手摘み/平均17年・30年)			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均53年・58年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月9日収穫 古樽と卵型のセメントタンクで21ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年6月23日			発酵 熟成	8月27日収穫/区画レヴァロンすべてのシャルドネを 228Lの古樽で24ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年8月25日		
SO <sub>2</sub>	トータル:9mg/L			SO <sub>2</sub>	トータル:7mg/L未満		
アルコール度	14.5%			アルコール度	14%		
特徴	1990年と2003年に植樹した標高260mに位置するリアス期の粘土 土壌と青泥灰土壌で育つサヴァニャン2種を古樽と卵型セメントタ ンクで21ヶ月発酵・熟成しました。			特徴	標高270 ~ 290mに位置するバジョシアン期の石灰上の粘土土壌 の区画レヴァロンで育つシャルドネを木樽で24ヶ月発酵・熟成し ました。		
							
【44119】Sur Charriere Macération シュール シャリール マセラシオン19				【44121】Cuvee du Hasard Vin de Voileシャルドネデュアザールヴァン ドヴォワール15No3			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥8,500			参考小売	¥13,000		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ ビオロジック/エコセール			栽培/認証	バイオダイナミ ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土 青泥灰土(リアス期)	ComingSoon	ComingSoon		泥灰土	ComingSoon	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	サヴァニャン70% シャルドネ30% (手摘み/平均25年・平均27年)			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100%(セレクションマサール) (手摘み/平均60年以上)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	10月1日収穫/30%は除梗し、14日間醸し 65%はアンフォラで発酵後、ウイエしながら9ヶ月間熟成 35%は228Lの古樽で発酵後、ウイエしながら9ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2020年8月21日			発酵 熟成	古樽で72ヶ月以上発酵・熟成 (うち48ヶ月は産膜酵母下) 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年6月24日		
SO <sub>2</sub>	トータル:20mg/L未満			SO <sub>2</sub>	トータル:7mg/L		
アルコール度	13.4%			アルコール度	15.3%		
特徴	リアス期の粘土・青泥灰土壌で育つサヴァニャンとシャルドネを 70%は全房、30%は除梗し14日間醸し、65%アンフォラ・35%古樽 で発酵、ウイエしながら9ヶ月熟成しました。			特徴	泥灰土に植わる2区画で育つセレクションマサールの樹齢60年以上の シャルドネを古樽で発酵後、産膜酵母下での48ヶ月間を含む計72ヶ 月以上熟成し瓶詰めしました。		
							

【44107】Métis メティス17				【44108】Métis メティス20			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥7,600			参考小売	¥7,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオディナミ ビオロジック / -			栽培/認証	ビオディナミ ビオロジック / エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	ComingSoon	ComingSoon	0.28ha		ComingSoon	ComingSoon	0.28ha
品種 (収穫/樹齢)	トウルソー 30% ヴィキューセパージュ 30% ピノワール30% プールサル5% ガメイ5% (手摘み / 26 ~ 60年)			品種 (収穫/樹齢)	ピノワール35% ガメイ15% アンファリネ15% Mille8% その他27% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	複数区画に植わる複数品種を区画とセパージュごとに 228Lの古樽で発酵後、7ヶ月間熟成 瓶詰め直前にアッサンブラージュ 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2018年6月4日			発酵 熟成	8月27日~9月7日収穫 醸し後、228Lの古樽で8ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2021年4月29日		
SO <sub>2</sub>	トータル: 7mg/L			SO <sub>2</sub>	トータル: 7mg/L未満		
アルコール度	12%			アルコール度	13.5%		
特徴	メティス=混血の意味で、複数区画に植わる複数品種を区画とセパージュごとに228Lの木樽で発酵後、7ヶ月熟成しアッサンブラージュしました。			特徴	メティス=混血の意味で、8月末から9月中旬に収穫した複数区画に植わる複数品種を区画とセパージュごとに228Lの木樽で8ヶ月発酵・熟成しアッサンブラージュしました。		
【44109】Métis メティス21				【44112】Pinot Noir Les Varronsピノワールレ ヴァロン18			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥7,600			参考小売	¥7,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオディナミ ビオロジック / エコセール			栽培/認証	ビオディナミ ビオロジック / エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	ComingSoon	ComingSoon	0.28ha		石灰小石粘土(バジョシアン期)	260 ~ 280m・東	0.395ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ62% アンファリネ20% ハイブリッド18% (手摘み / ComingSoon)			品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100% (クローン) (手摘み / 平均32年・平均33年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	醸し後、228Lの古樽で10ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年6月23日			発酵 熟成	228Lの古樽で発酵後、9ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 瓶詰め: 2019年7月17日		
SO <sub>2</sub>	トータル: 7mg/L未満			SO <sub>2</sub>	トータル: 20mg/L未満		
アルコール度	11%			アルコール度	13%		
特徴	2021年は霜と気まぐれな天候で混濁とした年でした。メティス=混血の意味で、複数区画に植わる複数品種を区画とセパージュごとに228Lの木樽で10ヶ月発酵・熟成しアッサンブラージュしました。			特徴	親木からの枝を挿木したクローン4種を0.395haのバジョシアン期の土壌に1985年と1986年に植樹したピノワールを228Lの木樽で発酵後、9ヶ月熟成しました。		
【44113】Pinot Noir Les Varronsピノワールレ ヴァロン20				【44114】Pinot Noir Les Varronsピノワールレ ヴァロン21			
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ			呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥8,500			参考小売	¥8,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオディナミ ビオロジック / エコセール			栽培/認証	ビオディナミ ビオロジック / エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	石灰小石粘土(バジョシアン期)	260 ~ 280m・東	0.395ha		石灰小石粘土(バジョシアン期)	ComingSoon	1.16ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100% (クローン) (手摘み / 平均35年・平均36年)			品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み / 平均36年・59年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月25日収穫 / 80%全房・20%除梗 228Lの古樽で8ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2021年4月28日			発酵 熟成	木樽で10ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年6月23日		
SO <sub>2</sub>	トータル: 7mg/L未満			SO <sub>2</sub>	トータル: 8mg/L		
アルコール度	14%			アルコール度	11%		
特徴	親木からの枝を挿木したクローン4種を0.395haのバジョシアン期の土壌に1985年と1986年に植樹したピノワールを80%全房・20%除梗し、228Lの木樽で8ヶ月発酵・熟成しました。			特徴	2021年は春に霜が続き、バジョシアン期の石灰・小石・粘土土壌で育つ樹齢36年と59年のドメーヌすべてのピノワールを木樽で10ヶ月発酵・熟成しました。		

【44110】Gamay La Raine ガメイ ラレーヌ20				【44111】Poulsard プールサール21			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥8,500			参考小売	¥8,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	バイオダイナミ ビオロジック/エコセール			栽培/認証	バイオダイナミ ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	泥土粘土石灰(バトニアン期)	250m・北西	0.4ha		粘土シスト(リアス期)	360m・東	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100%(セレクションマサール) (手摘み/平均4年・57年)			品種 (収穫/樹齢)	プールサール100% (手摘み/平均60年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月1日収穫 11日間マセラシオンカルボニック 228Lの古樽で9ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年5月27日			発酵 熟成	228Lの古樽で発酵後、8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年6月23日		
SO <sub>2</sub>	トータル:7mg/L未満			SO <sub>2</sub>	トータル:7mg/L未満		
アルコール度	13.4%			アルコール度	10.6%		
特徴	バトニアン期の泥土・粘土・石灰土壌に1963年・2016年に植樹したセレクションマサールのガメイを11日間マセラシオンカルボニックし、228Lの木樽で9ヶ月発酵・熟成しました。			特徴	2021年は春に霜が続き、リアス期の粘土・シスト土壌に植わるドメヌすべてのプールサールを木樽で発酵後、8ヶ月熟成しました。		

【44115】Trousseau トウルソー 21			
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥8,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	バイオダイナミ ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	赤色粘土石灰(バジョシアン期)	250m・東	0.54ha
品種 (収穫/樹齢)	トウルソー 100%(セレクションマサール) (手摘み/平均13年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	228Lの古樽で発酵後、8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 瓶詰め:2022年6月23日		
SO <sub>2</sub>	トータル:7mg/L未満		
アルコール度	11%		
特徴	3区画のバジョシアン期の赤色粘土・石灰土壌のトウルソーを木樽で発酵後、8ヶ月熟成しSO <sub>2</sub> 無添加で仕上げました。		

【44122】Marc du Jura マール デュ ジュラ11				【44123】Marc du Jura マール デュ ジュラ12			
呼称	Marc du Jura マール・デュ・ジュラ			呼称	Marc du Jura マール・デュ・ジュラ		
参考小売	¥13,000			参考小売	¥13,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 蒸留酒 <b>SOLD OUT</b>			規格/タイプ	750ml×12 / 蒸留酒 <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	バイオロジック/-			栽培/認証	バイオロジック/-		
テロワール	土壌			テロワール	土壌		
	-				-		
品種 (収穫/樹齢)	2011年のブドウの搾りかす全て (手摘み/-)			品種 (収穫/樹齢)	2012年のブドウの搾りかす全て (手摘み/-)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	ブドウの搾りかす全てを単式蒸留器で2回蒸留後、 オーク樽で120ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年12月3日			発酵 熟成	ブドウの搾りかす全てを単式蒸留器で2回蒸留後、 オーク樽で120ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年11月29日		
SO <sub>2</sub>	トータル:20mg/L未満			SO <sub>2</sub>	トータル:20mg/L未満		
アルコール度	50%			アルコール度	49%		
特徴	2011年に収穫したブドウの搾りかす全てを単式蒸留器で2回蒸留後、オーク樽で120ヶ月熟成しSO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めした長期熟成の華やかなマールでアルコール度数は50%です。			特徴	2012年に収穫したブドウの搾りかす全てを単式蒸留器で2回蒸留後、オーク樽で120ヶ月熟成しSO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めした長期熟成の華やかなマールでアルコール度数は49%です。		