



Domaine Buronfosse

ジュラ地方
ドメーヌ・ビュロンフォッス

夫婦二人三脚！ピュアな果実味とエレガンスが共存するワイン達

気候がBourgogneに似ており、注目され続けているJura地方。

ドメーヌ・ビュロンフォッスは最初奥様、Peggyさん(1972年生)が1人で立ち上げました。2000年にこの地に到着し、移住を決意。そして子供の為に自分達が自ら生産した物だけで生活しようと決意したのです。4.40haに4種類のブドウ(プルサール、ピノワール、シャルドネ、サヴァニャン)を植えはじめ、オヴェルノワ氏の協力も得て、2015年にはトゥルソーの苗木も植えました。

品種それぞれ開花時期、実り収穫のタイミングが違う、そういう自然のリズムを感じる事の出来るブドウ畑と同じ敷地の中に牛を飼い、野菜を植え、自分達の食べる物と共存します。畑の仕事は最低の事しかしません。ケミカルな物は一切使用せず、有機でも余計な肥料を入れたり、畑を耕す事も最低限。収穫は全て手で行います。

今では100%ピオになりましたが、其れまでは紆余曲折色々ありました。最初は100%ピオではなく、2005年から切り替え始め、2007年には完璧な状態に持って行きました。

醸造方法は至ってシンプルで、醸造機械は出来るだけ新しい物を選びますが、方法は至って昔の方法、どちらかと言うと感覚的・昔の先人の経験的な作り方です。樽は228Lのブルゴーニュの古い樽に拘ります。最初はほんの少しかワインを造りませんでした。そして少しずつ小さな家族だけで出来る範囲の中で増やしていったのです。何とかワインで生活が出来る自信がついてきた時に夫のJean-Pascal(1970年生)も農業学校の先生を辞め、自分達の畑1本に従事する事にしました。それまでは他のWineryでワイン造りに従事しておりましたが、2012年に決意したのです。彼は元々Lyonという大きな都市で生まれ育ったので、Peggyさんとの出会い人生を変えられたと言っていました。その言い方にも奥様への愛情や自然への尊敬の念を感じます。

Franceでも彼らのワインの人気は定着し、世界一美味しいと言われるレストランNomaでもオンリストされております。(新井順子)



Diony

【43240】Marcus マルクユ 18				【43241】Varron Chardonnay ヴァロン シャルドネ16			
呼称	Côte du Jura コート・デュ・ジュラ			呼称	Côte du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥3,300			参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	面積・収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	石灰 泥灰土	東	0.64ha・65hl/ha		泥灰土(バジョシアン期)	南東	0.32ha・46hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / ComingSoon)			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / 平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 ・ 熟成	空気圧式圧搾 228Lの木樽で発酵後、 ウイヤーシュしながら、9ヶ月間シュールリー熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2019年7月1日			発酵 ・ 熟成	空気圧式圧搾 500Lの木樽で発酵後、 ウイヤーシュしながら、30ヶ月間シュールリー熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2019年7月1日		
SO ₂	澱引き時:3mg/L トータル:20mg/L未満			SO ₂	澱引き時:1mg/L トータル:20mg/L未満		
アルコール度	12%			アルコール度	13.5%		
特徴	ローマ時代の学者Marcus Terentius Varroの名を冠し、Marne Ocre(オレンジや栗色の泥灰土)と石灰の選りすぐりの区画のシャルドネをプレス後、木樽でウイヤーシュしながらシュールリー熟成しました。輝くイエローゴールド色、ミントチョコの甘い香り、重心低めのふくよかな口あたりにジューシー且つミネラリーな味わい、酸が奥行きを表現してくれます。			特徴	春の終わりから収穫まで雨が多く菌に支配される年でした。約1億7000万年前のバジョシアン期のMarnes Ogres(オレンジや栗色の泥灰土)のシャルドネをプレス後、木樽で発酵、ウイヤーシュしながら熟成しました。輝くイエローゴールドの外観からほのかなシェリー香や栗のアロマ、ふっくらと酸を伴うアタックに高めの酸とタンニン、熟成感が光るアフターを楽しめます。		
【43247】A Part アパー NV マグナム							
呼称	Côte du Jura コート・デュ・ジュラ						
参考小売	¥9,000						
規格/タイプ	1500ml×6 / 白・辛口						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量				
	石灰粘土 泥灰土	-	-				
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ50% サヴァニャン50%(すべての区画) (手摘み / -)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵 ・ 熟成	228Lの木樽で18ヶ月以上発酵・熟成した 16年、17年、18年の3ミレジムのワインを 瓶詰め前にアッサンブラージュ						
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満						
アルコール度	13%						
特徴	ドメーヌすべての区画のシャルドネとサヴァニャンを228Lの木樽で18ヶ月以上発酵・熟成した16年、17年、18年の3ミレジムのワインを瓶詰め前にアッサンブラージュしました。輝くレモンイエローの外観から、トースト香やバナナ、マンゴーの香りが広がります。たっぷりとしたエキシ感に綺麗な酸と穏やかな苦味、長く続く心地の良いアフターが素晴らしいです。						

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)

[42306]Les Soupois レ スーポワ15				[42307]Les Fontaines レ フォンタン15			
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	¥3,900			参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土砂質	250m	ComingSoon		泥土	250m・北東	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均48年)			品種 (収穫/樹齢)	サヴァニャンノワール100% (手摘み/平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	除梗後、6日間低温で醸し、10日間発酵 デキュヴァージュしてプレス 木樽で8ヶ月熟成(ウイヤーージュあり) 無濾過・無清澄			発酵 熟成	除梗後、6日間低温で醸し、10日間発酵 デキュヴァージュしてプレス 木樽で8ヶ月熟成(ウイヤーージュあり) 無濾過・無清澄		
SO ₂	プレス時:20mg/L トータル:20mg/L未満			SO ₂	プレス時:20mg/L トータル:20mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	12%		
特徴	粘土砂質に植わる樹齢48年のピノノワールを除梗、低温で6日醸し、発酵10日、デキュヴァージュしてプレス後、木樽に移し替えてウイヤーージュしながら8ヶ月熟成しました。少し朱色を帯びたガーネットの外観、草木のフレッシュなアロマやお花の柔らかく甘やかな香りを感じます。木樽の控えめな酸と幾重にも重なる旨味が時間と共に色濃くなる、ピュアで女性的な印象のピノノワールです。			特徴	泥土で育った樹齢70年のサヴァニャンノワールを除梗し、低温で6日醸し、発酵10日、デキュヴァージュしてプレス後、木樽に移し替えてウイヤーージュしながら8ヶ月熟成しました。透明感のあるルージュの色調から、イチゴジャムや甘草のアロマが拡がります。梅のニュアンスを感じる引き締まりのある酸に、うっすらと漂うタンニンと細長い余韻が心地良く、マルサネを連想する味わいです。		
[42308]Sous Le Monceau スル モンソー 15				[42875]SE KWA SA? セクワサ?17			
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	¥4,000			参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	石灰 泥灰土	270m・西	ComingSoon		ComingSoon	250m	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	プールサール100% (手摘み/平均70年)			品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール、プールサール50% トウルソー、プティベ克蘭、グロベ克蘭 アンファリネ、ガメイ、タンテュリエ50%(手摘み/ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	除梗後、6日間低温で醸し、10日間発酵 デキュヴァージュしてプレス 木樽で8ヶ月熟成(ウイヤーージュあり) 無濾過・無清澄			発酵 熟成	除梗後、2週間低温で醸し デキュヴァージュしてプレス 木樽で9ヶ月間熟成(ウイヤーージュあり) 軽く濾過・無清澄		
SO ₂	プレス時:30mg/L トータル:20mg/L未満			SO ₂	瓶詰め前:10mg/L トータル:20mg/L未満		
アルコール度	12%			アルコール度	11%		
特徴	複数区画の石灰と泥灰土壌に植わるセレクションマサールのプールサールを除梗、低温で6日醸し、発酵10日、デキュヴァージュしてプレス後、木樽に移し替えてウイヤーージュしながら8ヶ月熟成しました。オレンジを帯びたルージュの外観からラズベリーやなめし皮の香りを感じます。明確なアタック、レッドカラントや小粒系果実の柔らかな酸に白胡椒のスパイシーなニュアンスが印象的です。			特徴	すべての黒ブドウ、ピノノワール、プールサール、トウルソー、プティベ克蘭、グロベ克蘭、アンファリネ、ガメイ、タンテュリエを除梗し醸し後、デキュヴァージュしプレス、木樽でウイヤーージュしながら9ヶ月熟成しました。淡いオレンジルビーの外観からシナモンやミントチョコの甘い香り、しっとりとしたテクスチャーに美しい酸が伴う優しい味わいと馴染んだアフターが心地よいです。		

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)

【41916】Epicure Passerillage エピキュール パスリヤージュ 10				【42311】Macvin du Jura マクヴァン デュ ジュラ 15			
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ			呼称	Macvin du Jura マクヴァン・デュ・ジュラ		
参考小売	¥6,000			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	375ml×12 / 薫・甘口			規格/タイプ	750ml×12 / 甘味果実酒		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	泥灰土 粘土石灰	250m・南、南東	0.5ha・20hl/ha		赤色泥灰土 粘土石灰	250m・南	0.25ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ50% サヴァニャン25% プールサール25% (手摘み / 30 ~ 50年)			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / 平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月に収穫し、約3ヶ月陰干し 12月にゆっくりと除梗せずプレス (シロップのような果汁。糖度は306g/L以上必要) 228Lの木樽で36ヶ月熟成 / 無濾過・無清澄			発酵・熟成	マールドゥジュラ1/3と2/3シャルドネのムー (果帽) を 15日間タンクで発酵 24ヶ月間木樽で熟成 軽く濾過		
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	17%		
特徴	9月に収穫したブドウを3ヶ月陰干しし水分を飛ばして糖度を上げてからプレス、228Lの木樽に果汁を入れると暖かくなり自生酵母が働き始める春ごろから発酵が始まり、その後36ヶ月熟成しました。高い粘性のある褐色がかかったイエローから麦わらや紅茶、リンゴジャムの香りを感じます。粘性の割に口当たりはしっとり滑らかで、優しい甘みと綺麗な酸のバランスをお楽しみいただけます。			特徴	赤色泥灰土壌に植わる平均樹齢50年のシャルドネを発酵した時のムー (果帽) にマールデュジュラを加え15日間タンクで発酵、木樽で24ヶ月熟成しました。アンバーゴールドの外観、チョコバナナやマロンガラスのアロマの奥からフローラル香を感じます。甘味を伴うファーストアタックが心地よく口中に拡がり中盤から、まったりとした旨味がアフターへと細く長く続きます。		

【43246】Marc égrappé du Jura マール・エグラッペ・デュ・ジュラ 15			
呼称	Marc du Jura マール・デュ・ジュラ		
参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	700ml×12 / 蒸留酒		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	-	-	-
品種 (収穫/樹齢)	2015年のシャルドネ・サヴァニャン プールサール・ピノノワール		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	4品種を除梗してプレスした後の搾りかすを 樹脂タンクで2ヶ月発酵 銅製のアランピックで蒸留 樽で長期熟成し瓶詰め		
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	45%		
特徴	15年のシャルドネ・サヴァニャン・プールサール・ピノノワールの4品種を除梗してプレスした後の搾りかすを樹脂タンクで2ヶ月発酵し銅製のアランピックで蒸留した後、樽で長期熟成しました。琥珀色、コニャックの香り、高めの重心と甘やかな味わいが広がるファーストアタック、中盤からは滑らかで落ち着いたニュアンスが流れ、心地の良い素晴らしいアフターへと誘ってくれます。		

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)