



# Domaine Julien Meyer

アルザス地方  
ドメーヌ・ジュリアン・メイヤー

## 無添加醸造が奏でる土壌のエキスと果実の旨味が絶妙ハーモニー

アルザス地方の首都ストラスブルグより南、コルマル方向に下った所にノータルテンという村があります。何とワイン通り(Route du Vin)という素敵な住所なので、訪問する前からワクワクです。

だって知る人ぞ知る‘ジュリアン・メイヤー’はビオディナミ実践者の間では有名にも関わらず、雑誌などの媒体が嫌いで、一切マスコミに出ていない醸造家なのです。勿論、今、信憑性の高いClassementにも出ていません。レベルからすると当然出ておかしくないほど偉大な醸造家なのですが、サンプルを送ってないから出ないのは当然です。例えばプリュール・ロックが出ていないのと一緒で、宣伝する必要の無い造り主は、サンプルを送る必要はないのです。その幻の醸造家、噂にはかなり気難しい人と聞いておりました。久しぶりに緊張した訪問です。でも会ってみるとそんな噂とはかけ離れて、学者肌の素晴らしいインテリ醸造家。ビオディナミの実践者で理論ばかり先行しがちに見える最近、彼の実践の伴った理論には驚かされっぱなしです。勿論、彼の造ったワインは素晴らしいの一言です。彼の所には有名ソムリエや有名レストラン、ワイン評論家が沢山コンタクトを取ってくるらしいのです。でもサンプルワインを送りません。そして会っていない人へのワイン販売は一切行ってないのです。普通は喜んで送るのがほとんどです。でも彼はここに直接訪問してくれた人には喜んで自分のワインを紹介するけれど、郵送で送ったりは絶対にしないそうです。言われてみると正統派な意見ですが、それは理想であって、なかなか実践が出来ないのが現状です。



でもそれを頑なにやり続けているポリシーの持ち主、ですから尾ひれはひれ付いて、神秘的な噂さえたってしまうのですが、実際はオープンな職人気質の方であります。

1705年から存在する歴史ある造り主で、もともとほとんどBIOの農法でした。彼の代、1990年から完全無農薬(BIO)に切り替え、1999年から100%ビオディナミ農法にしました。一見優等生に見える彼も、学生の頃は勉強しない悪い生徒だったけど、沢山のワインを飲んでいくうちに自分の中のワイン造りに目覚めたと語っておりました。アメリカにも輸出され、ロバート・パーカーも高い評価を下しております。彼から教わった事は沢山有り過ぎるのですが、素晴らしい名言の中の1つ「土を醸造家が借りている」と言っていました。大きな自然界の中で、今、この瞬間借りさせて頂いている、だからいいかげんな仕事をしてはいけないのだそうです。

(新井順子)

【43405】Eau de Vie de Marc de Gewurztraminerオー・ド・ヴィ・ド・マルム・ド・ゲヴルツトラミネール18			
呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥ 7,000		
規格/タイプ	500ml×12 / 蒸留酒・-		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセル、デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	-	-	-
品種 (収穫/樹齢)	2018年のレ・ピュセルのゲヴルツトラミネール		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	レ・ピュセルのゲヴルツトラミネールの搾りかすをプレス機の抽出口に集め、振るい機にかけ枝を取り除き、残った部分を容器に密封し自然発酵ランビック(蒸留器)を借りて蒸留し、ガラス製の丸い容器ボンボンヌで19ヶ月熟成して瓶詰め		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル：4mg/L		
アルコール度	45%		
特徴	レ・ピュセルのゲヴルツトラミネールの搾りかすをプレス機の抽出口に集め振るい機にかけ枝を取り除き、残った部分を容器に密封し自然発酵させます。その後、蒸留所から借りたランビックで蒸留、ガラス製の丸い容器ボンボンヌで熟成後、瓶詰めしました。クリアなホワイトの外観、ライチの香りを感じます。上品な甘さとナチュラルで心地の良い味わいがアフターまでしっかりと続く逸品です。		

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)

Diory