



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

[44426] Chardonnay Lias シャルドネ リアス21				[44428] Chardonnay Bajocien シャルドネ バジョシアン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	¥9,800			参考小売	¥9,800		
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/ -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土(リアス期) 石灰(バトニアン期) ComingSoon ComingSoon				バジョシアン期石灰上に脱灰した粘土 350m・東 ComingSoon		
品種 (収穫/樹齢)	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4・46年)			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均16年・72年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	3区画 (Le Cret, La Bardette, La Reine) の シャルドネをアッサンブラージュ 228Lと500Lの古樽で発酵後、22ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年8月17日			発酵 熟成	8月17日収穫/レ ヴァロンのシャルドネを 228Lの木樽で22ヶ月間発酵・熟成(ウイヤー・ジュあり) (ウイヤー・ジュあり) 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年8月17日		
SO ₂	無添加 トータル:9mg/L			SO ₂	無添加 トータル:9mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	12.5%		
特徴	リュウディ Le Cret, La Bardette, La Reineのバジョシアン期の石灰上の リアス期の粘土土壌に植わるセレクションマサールとクローンの シャルドネを228Lと500Lの樽で22ヶ月熟成しました。			特徴	リュウディ・レ ヴァロンでバジョシアン期の石灰上の粘土土壌に植 わる樹齢16年と72年のシャルドネを228Lの木樽でウイエシながら 22カ月熟成しました。		
[44429] Chardonnay La Pellerine シャルドネ ラペレリン20				[44441] Chardonnay La Pellerine シャルドネ ラペレリン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	¥9,800			参考小売	¥9,800		
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		テロワール	土壌	標高	
	石灰(バジョシアン期) 粘土(リアス期) 260m				石灰(バジョシアン期) 粘土(リアス期) 260m		
品種 (収穫/樹齢)	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・43年)			品種 (収穫/樹齢)	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35年・44年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月21日収穫 228Lの古樽で21ヶ月間発酵・熟成(ウイヤー・ジュあり) 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年8月25日			発酵 熟成	9月21日収穫 228Lの古樽で22ヶ月間発酵・熟成(ウイヤー・ジュあり) 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年8月18日		
SO ₂	無添加 トータル:7mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:7mg/L未満		
アルコール度	14.5%			アルコール度	14.5%		
特徴	バジョシアン期の石灰上のリアス期の粘土土壌に植わるシャルド ネを228Lの木樽で21ヶ月発酵・熟成しました。			特徴	バジョシアン期の石灰上のリアス期の粘土土壌に植わるシャルド ネを228Lの木樽で22ヶ月発酵・熟成しました。		
[44427] Chardonnay En Chalasse シャルドネ アンシャラス20							
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ						
参考小売	¥12,000						
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						
テロワール	土壌	標高・向き	面積				
	粘土 青泥灰土(リアス期) 265m・南、西 1.1ha						
品種 (収穫/樹齢)	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35年・42年・66年・70年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵 熟成	9月2日収穫 50%は650L・50%は228Lの古樽で22ヶ月発酵後、 13ヶ月間熟成(ウイヤー・ジュあり) 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年8月13日						
SO ₂	トータル:13mg/L						
アルコール度	14.5%						
特徴	粘土、リアス期の青色泥土に植わるセレクションマサールとクロー ンのシャルドネを650Lの木樽50%・228Lの木樽50%で22ヶ月発 酵後、ウイヤー・ジュしながら13ヶ月熟成しました。						

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)

Diony

【44430】Savagnin Sur Charriere Macération サヴァニャンシュールシャリールマセラシオン22			【44431】Savagnin La Bardette Macération サヴァニャンラバルデットマセラシオン22		
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	¥9,800		参考小売	¥9,800	
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口 SOLD OUT		規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口 SOLD OUT	
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)	ComingSoon ComingSoon		石灰(バトニアン期)	ComingSoon ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	サヴァニャンジョヌ100% (手摘み/平均29年・平均31年)		品種 (収穫/樹齢)	サヴァニャンジョヌ100% (手摘み/平均2年)	
醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母	
発酵・熟成	9月23日収穫 / 36%は除梗し、10日間醸し 59%アンフォラ・41%6hlの卵型セメントタンクで 10ヶ月間発酵・熟成(ウイヤー・ジュあり) 無濾過・無清澄		発酵・熟成	9月20日収穫 / 30%除梗し10日間醸し 850Lのアンフォラで 10ヶ月間発酵・熟成(ウイヤー・ジュあり) 無濾過・無清澄	
SO ₂	無添加 トータル:7mg/L未満		SO ₂	無添加 トータル:7mg/L未満	
アルコール度	13.2%		アルコール度	13%	
特徴	粘土とリアス期の青色泥土に植わる樹齢29年と31年のサヴァニャンジョヌを36%除梗し10日間醸し後、59%はアンフォラ・41%は卵型セメントタンクで発酵・熟成しました。		特徴	バトニアン期の石灰土壌に植わるサヴァニャンジョヌを30%除梗し10日間醸し後、850Lのアンフォラで10ヶ月発酵・熟成しました。	

【44436】Les Chercheurs D'Or レシェルシュールドール09		
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売	¥14,000	
規格/タイプ	375ml×6×2 / 藁・甘口 SOLD OUT	
栽培/認証	バイオロジック / -	
テロワール	土壌	標高 面積・収量
	ComingSoon	ComingSoon ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ、サヴァニャン、プールサール (セレクションマサール)(手摘み/高樹齢)	
醸造 酵母	自生酵母	
発酵・熟成	セレクションマサールの高樹齢のブドウを藁の上で4.5ヶ月陰干し、糖度を高めてからプレス古樽で96ヶ月間発酵・熟成 / 72ヶ月間瓶内熟成 無濾過・無清澄 / 残糖:275g/L	
SO ₂	少量添加	
アルコール度	8%	
特徴	セレクションマサールのシャルドネ、サヴァニャン、プールサールを藁の上で4.5ヶ月自然乾燥、古樽で96ヶ月熟成、72ヶ月瓶内熟成しました。長い乾燥期間、高糖濃度、土着酵母による自然醸造がアベラシオン格下げの原因となっています。(アルコール度14%以上からヴァン・ド・バイユの呼称になります。)	

【44437】Vin Jaune ヴァンジョーヌ15		
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ	
参考小売	¥16,000	
規格/タイプ	620ml×12 / 黄・辛口 SOLD OUT	
栽培/認証	バイオダイナミ ビオロジック / -	
テロワール	土壌	標高
	ComingSoon	250 ~ 300m
品種 (収穫/樹齢)	サヴァニャンジョヌ62% サヴァニャンヴェール38%(手摘み/平均40・70年)	
醸造 酵母	自生酵母	
発酵・熟成	228Lの木樽で発酵後、産膜酵母下で84ヶ月熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年6月23日	
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満	
アルコール度	16%	
特徴	区画 Charriere, Billat, Cret のリアス期の土壌に植わるサヴァニャンジョヌとサヴァニャンヴェールを 228L の木樽で厳選された最高の産膜酵母と共に 84ヶ月熟成しました。	

【44438】Vin Jaune ヴァンジョーヌ16		
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ	
参考小売	¥16,000	
規格/タイプ	620ml×12 / 黄・辛口 SOLD OUT	
栽培/認証	バイオダイナミ ビオロジック / -	
テロワール	土壌	標高
	ComingSoon	250 ~ 300m
品種 (収穫/樹齢)	サヴァニャンジョヌ60% サヴァニャンヴェール40%(手摘み/平均13・27年)	
醸造 酵母	自生酵母	
発酵・熟成	228Lの木樽で発酵後、産膜酵母下で72ヶ月熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年6月23日	
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満	
アルコール度	15%	
特徴	区画 Chalasse, Charriere のリアス期の土壌に植わるサヴァニャンジョヌとサヴァニャンヴェールを 228L の木樽で厳選された最高の産膜酵母と共に 72ヶ月熟成しました。	

【44432】Métis メティス22				【44433】Gamay La Raine ガメイ ラレーヌ22			
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	¥8,500			参考小売	¥8,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon		砂質ローム粘土石灰岩(パトニアン期)	250m・西	2.8ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ20% ピノワール15% ハイブリッド50%赤品種15%(手摘み/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6年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	全房で醸し後、発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年5月29日			発酵・熟成	11日間マセラシオンカルボニック 228Lの古樽で7ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年5月27日		
SO ₂	無添加 トータル:7mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:7mg/L未満		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.3%		
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全房で醸し後、発酵・熟成しました。			特徴	砂質・ロームとパトニアン期の石灰岩上の粘土土壌に植わる樹齢6年のガメイを11日間マセラシオンカルボニック後、228Lの木樽で7ヶ月発酵・熟成しました。		
							
【44434】Pinot Noir Les Varrons ピノワール レヴァロン22				【44435】Trousseau Les Chateau トゥルソー レシャソー 22			
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			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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
	粘土石灰(バジョシアン期)	ComingSoon	0.395ha		粘土石灰岩	250m・東	0.54ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100%(クローン) (手摘み/平均36年・37年)			品種 (収穫/樹齢)	トゥルソー 100%(セレクションマサール) (手摘み/平均6年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	8月31日収穫/木樽で9ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年5月28日			発酵・熟成	9月13日収穫/228Lの古樽で7ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 瓶詰め:2023年5月12日		
SO ₂	無添加 トータル:7mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:7mg/L未満		
アルコール度	13.5%			アルコール度	14%		
特徴	クローンの4区画、粘土・バジョシアン期の石灰土壌に植わる樹齢36年と37年のピノワールを木樽で9ヶ月発酵・熟成しました。			特徴	2016年に植樹した粘土や石灰岩で構成される区画 Les Chauxaux に植わるトゥルソーを228Lの木樽で7ヶ月発酵・熟成しました。		
							
【44439】Macvin du Jura マクヴァン デュジュラNV				【44440】Marc du Jura マール デュジュラ14			
呼称	Macvin du Jura マクヴァン・デュ・ジュラ			呼称	Marc du Jura マール・デュ・ジュラ		
参考小売	¥7,000			参考小売	¥15,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 甘味果実酒			規格/タイプ	750ml×12 / 蒸留酒		
栽培/認証	バイオダイナミ ビオロジック/-			栽培/認証	バイオロジック/-		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌		
	青色粘土石灰	270m・東	0.25ha・30hl/ha		-		
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均30年)			品種 (収穫/樹齢)	2014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	発酵前のフレッシュなブドウジュース(2/3)に、 228Lの木樽で24ヶ月熟成した 18年(10%)・19年(30%)・20年(60%)のマール(1/3)を アッサンブラージュ/瓶詰め:2023年8月18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、 新樽で120ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年8月25日		
SO ₂	少量添加 トータル:20mg未滿			SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未滿		
アルコール度	18%			アルコール度	50%		
特徴	発酵前のシャルドネのジュース(2/3)に、228Lの木樽で24ヶ月熟成した18年(10%)・19年(30%)・20年(60%)のマール(1/3)をアッサンブラージュし、23年8月18日瓶詰めしました。			特徴	2014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、オークの新樽で120ヶ月熟成し23年8月25日に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。		
							