



YouTube デイオニーチャンネル公開中

Domaine Julien Pineau ロワール地方 ドメヌ・ジュリアン・ピノー

クロロッシュブランシュの畑を取得 旨味伴う華のあるナチュラル

Domaine des Bois Lucasドメヌ・デ・ボワ・ルカは、Clos Roche Blancheクロ・ロッシュ・ブランシュの所有する無農薬の畑を8ha購入させて頂きました。クロ・ロッシュ・ブランシュのオーナー Catherineカトリーヌは2015年に引退をしましたが、その最後の6.7haを購入し新しくドメヌを誕生させたのが、Julien Pineauジュリアン・ピノーです。

1985年9月16日ロワールToursトゥール生まれ。大学でワインとは全く違う経済を専攻後、アメリカに留学。その間に夏休みを利用して葡萄畑の収穫を経験。その時に自然の素晴らしさを認識します。

帰国した2009年にモンレイのLise et Bertnard Soussetリーズ・エ・ベルナル・スーセで収穫をして、ワインを造ろう！と決意。早速アンボワーズの醸造学校に入学し、本格的に醸造を勉強します。みっちりとエノログを勉強した後、2012～2013年プロヴァンスのDomaine Terres Promisesドメヌ・テール・プロミズやクリストフ・コモールで仕事をして、やはりロワールで自分のワイナリーを立ち上げようと、2014年Noella Morantinノエラ・モランタンの所で働きました。そこでクロ・ロッシュ・ブランシュのカトリーヌと出会い、今回の畑購入となったのです。

カトリーヌの畑を引き継いだのは全部で4名、私、ノエラ、ローラン、そして今回のジュリアン、全てピオを実践しております。彼女は引退しても、同じ志の仲間が畑を守っております。ジュリアンは最後までカトリーヌが売らなかった、一番良い畑をGetしました。あの樹齢100年以上の素晴らしいコーもジュリアンにご縁があったのです。

コー 6.5ha、ソーヴィニヨンブラン2.5ha、ピノドニス0.8ha、カベルネフランとカベルネソーヴィニヨン0.6ha、ガメイ0.5ha何とバランスが良いのでしょうか？一気に6種類の品種が醸造出来るのです。同じ畑で同じ醸造所で作ってもディエとは全くスタイルの違うワインが出来上がりました。ジュリアンの若い感性が初年度からきちっと瓶に詰まりました。どれを飲んでもウルトラナチュラル。新人とは思えない感覚です。同じ所有者の畑を4名別々に醸造すれば、4つの別々のスタイルのワインが出来上がります。本当にワインは面白いです。私のスタイルと全く違いますが、私は個人的にこのジュリアンのワインが大好きです。彼のワインには華があるのです。果実をこれだけ残すのは難しいのですが、それをいとも簡単にざらっとやってのけました。彼が今後どんなワイン造りをしていくのか、とっても楽しみな歴史が誕生しました。是非沢山の方に味わって貰いたいです。



(2016.1.14第2回目訪問 新井順子)



Diony

【44377】Pork Soda Pet Nat ポークソーダペットナット23			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土 シレックス	ComingSoon	0.75ha・60hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ムニユピノ75% シュナンブラン25% (手摘み / 平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月13日収穫 / 空気式圧搾・水平式圧搾		
熟成	50hlのグラスファイバータンクで12日間発酵 糖糖20gの状態です9月25日瓶詰め 2024年2 ~ 4月デゴルジュマン / 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め前:15mg/L トータル:12mg/L未満		
アルコール度	12%		
特徴	プライマスのヒット曲をワイン名に冠しました。Vincentのシュナンブラン25hlと去年までスタッフだったアレキサンドルのムニユピノ10hlをアッサンブラージュしグラスファイバータンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、デゴルジュマンしました。グリーンイエローの外観、ライムやグレープフルーツの香り、広がるクリーミーな泡、スツクリとした果実味にリンゴのフレッシュな味わいです。		



SOLD OUT

【44214】Roche Blanche ロッシュブランシュ 22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック/エコセール(メリエ・サン・フランソワのみ転換中)		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	シレックス 粘土	100m	2.5ha・17hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニオンブラン、ムニユピノ メリエ・サン・フランソワ(手摘み / 5 ~ 70年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫		
熟成	全房で空気圧式圧搾と水平式圧搾 33.5hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年9月26日		
SO ₂	無添加 トータル:12mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	シレックス・粘土土壌で育つソーヴィニオンブラン、ムニユピノ、メリエ・サン・フランソワをプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。にごりあるグリーンイエローの外観、洋梨やカリン、レモンピールの爽やかな香りに若葉と火打石のミネラル感が相まり、スモーキーなニュアンスと柑橘の酸が心地よく調和した仕上がりです。		



SOLD OUT

【44497】Roche Blanche ロッシュブランシュ 23			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / エコセール		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	シレックス 粘土	100m	1.7ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ムニユピノ60% メリエ・サン・フランソワ25% パコ10% シュナンブラン5% (手摘み / 5 ~ 65年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月上旬収穫 / 全房で空気圧式圧搾		
熟成	ムニユピノは木樽で発酵・熟成 その他は30hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年7月19日		
SO ₂	無添加 トータル:12mg/L未満		
アルコール度	12%		
特徴	シレックス・粘土土壌で育つムニユピノ、メリエ・サン・フランソワ、パコ、シュナンブランを全房でプレスし、ムニユピノは木樽で、その他はステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。グリーンイエローの色調、洋梨やカリン、若葉、ミント、火打石が香ります。豊かなエキス感に柑橘の酸が綺麗に調和し穏やかな味わい、長い余韻が心地よく続きます。		



SOLD OUT

【44498】Substance シュブスタンス23			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / エコセール		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	シレックス 粘土	100m	1.3ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニオンブラン100% (手摘み / 平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫 / 空気圧式圧搾		
熟成	400Lの木樽(2 ~ 4年落ちの古樽)で16ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2025年1月31日		
SO ₂	瓶詰め前:20mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	マンチェスター出身のミュージシャン・ニューオーダーのアルバム名を冠しました。樹齢70年のソーヴィニオンブランをプレスし400Lの木樽で発酵・熟成しました。淡いイエローゴールドの外観、梨の香りが広がる中、ライム、黄桃やプリオッシュの香りが重なります。アタックからたっぷりの旨味とエキス、果実味とてもよく完熟した柑橘の甘味も感じられ、酸が心地よく溶け込んでふふ仕上がりです。		



SOLD OUT

【44217】Chicos チコス22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
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
	粘土 シレックス	ComingSoon	0.9ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン50% ソーヴィニオンブラン50% (手摘み / 20 ~ 50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月上旬収穫 / 空気式圧搾・水平式圧搾		
熟成	シュナンブランは400Lの木樽で発酵・熟成 ソーヴィニオンブランはステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年9月26日		
SO ₂	瓶詰め前:15mg/L トータル:22mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	Vouvrayから購入したシュナンブランは400Lの木樽で、Théséeから購入したソーヴィニオンブランはステンレスタンクで発酵・熟成し23年9月に瓶詰めしました。イエローの外観、カリンやパイナップル、アップルミントの香り、カリンの酸味とほろ苦さを感じるアタック、フレッシュで弾ける感じを思わせる口あたりと柑橘の美味しい酸と溢れる清涼感が美しい仕上がりです。		



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)

[44376] Monkey Gone To Heaven モンキー ゴーン トゥ ヘブン23

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土 シレックス	ComingSoon	1ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100% (パイエのVincent Leclairから購入) (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月上旬収穫 全房で5日間マセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾と水平式圧搾 50hlのグラスファイバータンクで8ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年5月15日		
SO ₂	瓶詰め前:20mg/L トータル:12mg/L未満		
アルコール度	12%		
特徴	アメリカのロックバンドPixiesの曲を冠したキュヴェ名でパイエのVincent Leclairから購入したピノワールを全房で5日間マセラシオンカルボニック後、グラスファイバータンクで8ヶ月発酵・熟成しました。少しにごりある淡いルビー色、白イチゴや赤スグリ、トマトの葉の香りが拡がり、高めの酸と穏やかなタンニンがジューシーなエキスを引き立てます。		



[44499] Les Sucettes a l'Aunis レシュセッタ アロニス23

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土 シレックス	100m	2ha・32hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノニス70% ガメイ25% コー5% (樹齢40 ~ 100年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月下旬 ~ 9月上旬収穫 ピノニスは全房でグラスファイバータンクで15日間2回モンタージュをしながら醸し、ガメイとコーはマセラシオンカルボニック後プレスしグラスファイバータンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しました。クリアな淡いルビー色、クランベリーやレッドプラム、木材の香り、丸みのある果実味とじわりと拡がるエキスを感、穏やかな酸が全体を包み、心地よいアフターへと導きます。		
SO ₂	33hlのステンレスタンクで熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年7月19日		
アルコール度	12%		
特徴	樹齢40 ~ 100年のピノニスはルモンタージュをしながら醸し、ガメイとコーはマセラシオンカルボニック後プレスしグラスファイバータンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しました。クリアな淡いルビー色、クランベリーやレッドプラム、木材の香り、丸みのある果実味とじわりと拡がるエキスを感、穏やかな酸が全体を包み、心地よいアフターへと導きます。		



SOLD OUT

[44378] Jubolin ジュボラン23

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	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 シレックス	いろいろ	いろいろ
品種 (収穫/樹齢)	ドメーヌのすべてのブドウ100% (手摘み/-)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月収穫/全房で黒ブドウは醸し 空気式圧搾・水平式圧搾 15hlのグラスファイバータンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年5月15日		
SO ₂	瓶詰め前:20mg/L トータル:13mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	ドメーヌ全てのブドウを白ブドウは直接圧搾、黒ブドウは醸し後プレスしアッサンブラージュ、15hlのグラスファイバータンクで発酵・熟成しました。紫のしっかりとしたルビー色、レッドチェリー、すもも、アメリカンチェリーや白胡椒のアロマ、柔らかなアタックにたっぶりのエキスを感、冷涼な酸と果実味、じわりとした旨味と余韻にはチェリーの香りが拡がります。		



SOLD OUT

[44216] Coup d'Jus クードジュ 22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土 シレックス	100m・北西	1.3ha・23hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	コー100% (手摘み/40 ~ 140年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月収穫/全房で50hlのグラスファイバータンクで10日間醸し 空気圧式圧搾・水平式圧搾/グラスファイバータンクで発酵 400L・600Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年9月26日		
SO ₂	無添加 トータル:25mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	元クロ・ロッシュ・ブランシュの畑に植わる樹齢40 ~ 140年のコーをグラスファイバータンクで醸し後プレスし発酵、400Lと600Lの木樽で熟成し23年9月に瓶詰めしました。紫カーネット色、フランボワーズやフルーツキャンディ、黒蜜、バラの香り、優しく拡がりのあるアタックは複雑味が増し、上質なタンニンとアルコール感が強く感じられる骨格のしっかりとしたワインです。		

