

Domaine Joubert

ボージョレ地方
ドメーヌ・ジョベール

ボージョレ無農薬栽培のパイオニア名家、長女カリーヌの挑戦

Domaine Joubert(ドメーヌ・ジョベール)の名前を知らない人はボージョレではない程、現地フランスでは有名です。それは第4代目の当主Marcel Joubert(マルセル・ジョベール)さんがボージョレのワイン協会の会長であったと共に、1980年代にあのMarcel Lapierre(マルセル・ラピエール)氏と共にボージョレの地で無農薬を実践したパイオニアであるからです。お父様Marcel氏は高校を卒業後、1972年に畑を引き継ぎ、農業大学にはいかないで実践で農業を学びました。最初はカーブコペラティブの推奨する農法で行っていましたが、何かが違うと思い、まだ誰も行わなかった無農薬農法に切り替えました。このDomaineは全部で10ha、Brouillyに位置しておりますので、このAOCは勿論、その他Beaujolais、Beaujolais Village、Fleurie、Chiroubles、Morgonの畑を所有しており全て無農薬で栽培しております。お父様の時代まではGamay 100%でした。

Marcelは2人のお嬢さんがおりますが、息子さんがおりませんでした。娘2人共、彼のワイナリーを継ぐ事には全く興味がなくて、ロワールで実際ワイン造りをしている私に何度もDomaine Joubertをやらないか？やらないか？と話がありました。畑は完璧なので、とても素敵なお申し出でしたが、ロワールの畑で精一杯の私には不可能な事。長女のCarine(カリーヌ)さんの子供も2人共お嬢さんなので、Marcel氏は冗談でなく、ちゃんと無農薬を続ける誰かにDomaineを渡すつもりでした。そんな中、ベルギーに住んでいる次女が結婚して長男が誕生。その時のMarcelの大喜びたら今も忘れません。「70歳までは何とか頑張らないとなあ〜」嬉しそうに語っていたMarcelの笑顔が忘れられません。

そんな中、長女Carine(カリーヌ)が離婚しました。彼女は地元の高校を出て、職場で知合った男性と結婚。直ぐに家庭に入りました。典型的なボージョレの田舎の女性の生き方、2人の子供の為、ご主人の為にしっかりと家庭を守ってきた女性です。離婚後、彼女は決めます。「子供達の為にも、お父さんの為にも、ワイン造りを始めよう！Domaine Joubertを継ごう！」と。しかし農業は未経験、小さい頃からブドウ栽培やワイン造りを見てきたけれど、実際行った事はありません。そこでMarcelから徹底して学ぶ事にしました。それが2015年、です。2015年はMarcelにワイン造りを学びながら、彼女が最初に造った初ヴィンテージでもあります。2015年、2016年と2年間しっかりと学び、2017年にMarcelはCarineが大丈夫と判断し、リタイアの決断をしました。正式に5代目としてCarineを認め、法的にも会社の在り方も全てCarineがTopとなりました。「僕はただのお手伝い、これからはオーナーはカリーヌだよ」と冗談で言っていたのですが、その姿は安堵と共に少し寂しそうでした。

時間は2015年に戻ります。2015年からCarineが会社に入り、最初に行った改革は、赤ワインだけのワイナリーを卒業して白ワインの醸造も始めた事！そしてボージョレに一番近い坂の急な畑と、新しく買ったブルイの一番標高の高い畑の2ヶ所にシャルドネを植えました。ボージョレでは誰もシャルドネを植樹しません。カリーヌは女性の身でシャルドネを植えたので、直ぐにプレスから取材が殺到しました。「私がどうしてシャルドネを植えたの？」と聞いたら「順子が頼んだじゃない。貴方のボージョレヌーヴォ白を自社畑で作りたいって言ったでしょ!?!」本当に嬉しくなりました。随分前の話をCarineは覚えていてくれました。それは彼女がワイナリーのお手伝いをするかなり前の2011年の時、その頃Jean-Louis(ジャン・ルイ)の無農薬のシャルドネで私のヌーヴォオを作っておりましたが、それだけではブドウが足りず、Marcelに聞いただけ、彼は基本的に白の醸造は興味がなかったのです。だから言った本人の私すらも忘れていたのです。

その夢をCarineが叶えてくれました。彼女は1974年10月19日生まれ、ワイナリーの実家で生まれたけれど、ワインを実際に作り始めたのは彼女が40歳の時。一度私がロワールで右も左も解らないでワインを作り始めたのと同じ年です。だから何故だか似たような境遇のCarineとは話が合うのです。そして彼女もお父様から、醸造家として先輩の私から醸造を勉強する姿勢で接してくれます。その彼女の好奇心と私の希望が叶って、白とロゼのヌーヴォオのベティアンが誕生したのが数年前。白のヌーヴォオを作るのすらも、その当時のMarcelはあまり乗り気ではなかったけれど、そのスティルワインのスタイルを変えようと提案した時に、Carineはやる気満々でした。新しい感覚なので新しいスタイルがとても気になるのでしょう。モチベーションも醸造量もお父様の時代とは圧倒的に違うのです。

2015年に植樹したシャルドネで2017年、たった1樽だけ白をCarineが作りました。彼女は私のTouraine Sauvignon Blancが大好きで、プレス後、迷わず直ぐに樽で熟成しました。それが本当に美味しかったのです。しかし販売量にはほど遠かったのです。そして2018年、2樽になったので、やっと一部のお客様に販売出来ました。それは勿論、日本とフランスの一部のお客様しか知らない幻のシャルドネです。シンプル・イズ・ベスト、ブドウの品の良さがそのまま伝わってくる素直でパワーのある味わいです。もう彼女は私から学ぶ事はありません。醸造家として、今年で6年目になるので、Marcelも安心して彼のMY畑で無農薬の野菜造りに専念できます。勿論、実際は畑のお手伝いはやっておりますが、それは娘だからまだまだ心配なのでしょう。

彼女はどんどん新しい事を取り入れます。アンフォラを2018年から取り入れたり、2019年には新型のプレス機を購入したり。赤ワインだけの時は前のプレス機でも問題はありませんでした。白・ロゼはプレス機の良しあしが味わいに影響します。そして2019年から農法も変えました。無農薬の雑草取りを機械と手で切って行っておりましたが、まだ雑草が生える前の春に牧草を撒き、雑草の成長を抑える農法に変えたのです。合理的な農法なのですが、技術的・タイミング的に判断が難しい事、金銭的にも多額の費用がかかる事、また仕事量も膨大な事。実際にはとても大変な農法です。でも写真の通りトラクター一杯の牧草を畑にまき、2019年成功したので2020年は撒く箇所を増やしました。私のヌーヴォオを作るPont du Diable(ポン・デュ・ディアブル)の畑も対象です。春・秋と羊で草を食べ雑草を取り、その他この牧草を撒いて、畑を大切に大切に守ってくれます。醸造方法もCarineになってから、よりカルボニックの期間を長くして、ピュアな味わいになってきました。お父様から引き継いだ、素晴らしい畑を、女性らしい感覚で守り引き継いでおります。ワインの味わいは年々向上しております。Carineの代で私はそろそろラベルを変えた方が良いのかも！って、提案していますが、まだ彼女は決心がつかないようです。お父様からの時代のお客様が沢山いるので、簡単に変える事は出来ません。でも彼女の代で新しいお客様も増えてきました。

きっとその割合がもっともっと増えたら新しくなるかもしれませんね。勿論、その頃はCarine節がしっかりとワインの味わいに反映している事と思います。(新井順子)



【44456】Charly Chardonnay Pétillant Vinifie Par Junkoシャルリー-シャルドネペティアンヴィニフィエーション23				【44283】Chardonnay Confidence シャルドネ コンフィダンス21			
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	¥3,300			参考小売	¥3,700		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量	テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量
	粘土石灰	600m・南西	0.5ha・35hl/ha		粘土石灰	600m・南西	0.5ha・22hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均20年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均8年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月20日収穫/全房で空気圧式圧搾			発酵	9月収穫/全房で空気圧式圧搾	
	熟成	30hlのステンレスタンクと500Lの木樽で2ヶ月間発酵。糖が残った状態で2023年11月28日瓶詰めし、瓶内発酵・熟成。デゴルジュマン:2024年5月5日。無濾過・無清澄。			熟成	500Lの木樽・グラスファイバータンクで18ヶ月間発酵・熟成。無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年3月。	
	SO ₂	無添加 トータル:11mg/L未満			SO ₂	熟成中:1mg/L 瓶詰め前:1mg/L トータル:5mg/L未満	
ガス圧	5.0気圧			アルコール度	12.5%		
アルコール度	11.5%			特徴	21年は非常に予測しにくく複雑な天候で、収穫量は非常に少ない年でした。粘土石灰で育つ樹齢20年のシャルドネを全房でプレス後、30hlのステンレスタンクと500Lの木樽で2ヶ月間発酵。糖が残った状態で瓶詰めし、24年5月にデゴルジュマンしました。細かくクリーミーな泡、グリーンイエロー色、ライムや二十世紀梨、青りんごのアロマ、シャープなアタック、果実味と酸のバランス良く、瑞々しさが溢れるジュシーな仕上がりです。		
特徴	粘土石灰土壌で育つ樹齢20年のシャルドネを全房でプレス後、30hlのステンレスタンクと500Lの木樽で2ヶ月間発酵。糖が残った状態で瓶詰めし、24年5月にデゴルジュマンしました。細かくクリーミーな泡、グリーンイエロー色、ライムや二十世紀梨、青りんごのアロマ、シャープなアタック、果実味と酸のバランス良く、瑞々しさが溢れるジュシーな仕上がりです。						
【44284】Bourgogne Blanc ブルゴーニュ ブラン22				【44484】Beaujolais Villages Primeur Le Pont du Diable Vinifie Par Junkoボージョレ・ヴィラージュ・プリムール ルボンデュディアール ヴィニフィエーション24			
呼称	Bourgogne ブルゴーニュ			呼称	Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ (Quincié-en-Beaujolais)		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量	テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量
	粘土石灰	150m・南東	0.5ha・35hl/ha		砂利石灰	300m・南西	0.7ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均18年)			品種(収穫/樹齢)	ガメイ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	9月1日収穫/全房で空気圧式圧搾			発酵	9月22日収穫/全房でセメントタンクとジャーで6日間マセラシオンカルボニック/空気圧式圧搾	
	熟成	30hlのグラスファイバータンクと500Lと220Lの木樽で発酵・熟成。無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年10月。			熟成	20hlのグラスファイバータンクと5hlのジャーで発酵(ルモンタージュ4回)・熟成。無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年12月。	
	SO ₂	無添加 トータル:11mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:11mg/L	
アルコール度	12.5%			アルコール度	12%		
特徴	22年は晴天に恵まれ、高品質のブドウを非常に早く収穫できました。樹齢18年のシャルドネをプレス、グラスファイバータンクと500Lと220Lの木樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。グリーンイエローの外観、洋梨や二十世紀梨、摘みたてカリン、柚子ジャムの香り、おとなしいイメージで中程度の酸とバランスの良い果実味、後半のほろ苦さがアクセントとなります。			特徴	雨が多く、収穫量は非常に少ない年でした。新井順子が収穫から醸造まで携わるキュヴェで、特別区画ルボンデュディアールのガメイをマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクとジャーで発酵・熟成しました。パープルルビー色、ラズベリーやザクロ、白胡椒の香り、柔らかくミディアムな口あたり、バランス良く軽やかで拡がりのあるエキスが特徴です。		
【44020】Brouilly Cuvée Présent ブルイィ キュヴェ プレゼン20				【44286】Brouilly Renaissance ブルイィ ルネッサンス20			
呼称	Brouilly ブルイィ			呼称	Brouilly ブルイィ		
参考小売	¥3,500			参考小売	¥4,100		
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	ビオロジック/エコセール			栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量	テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量
	ピンク砂岩シリスを含む花崗岩	200m・南西	1ha・35hl/ha		ピンク砂岩シリスを含む花崗岩	200m・南西	0.5ha・18hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100%(手摘み/平均55年)			品種(収穫/樹齢)	ガメイ100%(手摘み/平均100年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月収穫			発酵	全房でアンフォラとグラスファイバータンクで40日間マセラシオンカルボニック後、プレス	
	熟成	全房でセメントタンクで12日間ミマセラシオンカルボニック空気圧式圧搾。セメントタンクで12ヶ月間発酵(ルモンタージュあり)・熟成。無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年9月。			熟成	5hlのアンフォラと10hlのグラスファイバータンクで発酵。5hlのアンフォラと10hlのグラスファイバータンクと古樽で熟成。無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年4月。	
	SO ₂	瓶詰め前:1mg/L			SO ₂	瓶詰め前:1mg/L トータル17mg/L	
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	ワインはギフトであり今を大いに謳歌できる飲み物であることからPrésent(現在)をキュヴ名に冠しました。太陽に恵まれた20年、全房のガメイを12日間ミマセラシオンカルボニック後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。紫ガーネット色、フランボワーズやザクロ、フルーツキャンディの甘い香り、フレッシュな酸味と程よいタンニン、酸味があり苦みとのバランスが良く冷涼な味わいです。			特徴	曾祖母の畑の樹齢100年のガメイで当時のワインを復活させようと造られたキュヴェでルネッサンスと名づけられました。全房でマセラシオンカルボニック後プレスし発酵、アンフォラ・グラスファイバータンク・古樽で熟成しました。明るいガーネットの外観、スパイシーな香りのアタックにバランスのよいタンニンと酸味、ナツメグのようなスパイス香がアフターに感じられます。		

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)