

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’はバイオダイ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も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。例えばプリュレ・ロックが出ていないのと一緒に、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。バイオダイ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いないのです。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%バイオダイ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)



Diony

【44508】Les Bulles d'Emma レブルデマ23				【44686】A-La-Vie アラヴィ 24			
呼称	Vin Mousseux de Qualité ヴァン・ムスー・ド・カリテ			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,500			参考小売	¥3,500		
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	ビオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール デメテール		
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
	シルト、粘土	250m・南～南東	0.45ha・46hl/ha		沖積層の砂利 シルト	270m・南東	1ha・62hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノブラン オーセロワ(手摘み/平均30年)			品種(収穫/樹齢)	ピノブラン シルヴァネール(手摘み/ 30～50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/水平式圧搾 80hlのステンレスタンクで2ヶ月間発酵 フルーリー製のビオディナミ酵母を添加し2023年11月25日瓶詰め 12ヶ月間瓶内発酵・熟成/無濾過・無清澄/メード・トラディショナル			発酵 熟成	8月下旬収穫/全房で水平式圧搾 60hlのステンレスタンクで発酵・熟成 軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2025年7月11日		
SO ₂	発酵中:15mg/L トータル:5mg/L			SO ₂	発酵中:2mg/L トータル:14mg/L		
ガス圧	5.8気圧			アルコール度	11%		
アルコール度	12.5%			特徴	ナチュールからアラヴィへキュヴェ名を変更しました。沖積層の砂利・シルト土壌で育つピノブランとシルヴァネールを全房でプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いクリアなグリーンイエロー、カボスや黄リンゴ、摘みたてカリンのアロマを感じます。果実味良くじわりと広がる旨味、リンゴ食べたときのジューシーな味わいが広がります。		
特徴	メイエ家の愛娘エマの20歳のお祝いに造り始めたキュヴェでピノブランとオーセロワをプレス後ステンレスタンクで発酵、フルーリーの酵母を添加しティラージュ、12ヶ月瓶内発酵・熟成したメード・トラディショナルです。黄色の強いイエローゴールド、きめ細やかな泡立ちでオレンジピールや洋梨、ネクタリンが香り、ドライな味わいにアブリコットの果実味と引き締まった酸、クリーミーで厚みあり心地よく余韻が続きます。						
【44687】Riesling リースリング RN422 24				【44510】Riesling Grittermatte リースリング グリッテルマット20			
呼称	Alsace アルザス (Saint Pierreサンピエール村)			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥5,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール デメテール		
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
	砂質 花崗岩	200m・南東	0.8ha・20hl/ha		砂岩	280m・南東	0.5ha・23hl/ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング100%(手摘み/平均40年)			品種(収穫/樹齢)	リースリング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	8月下旬収穫/全房で水平式圧搾 30hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2025年7月11日			発酵 熟成	9月上旬収穫/水平式圧搾 500～600Lの木樽で発酵・熟成 軽く濾過・清澄あり 瓶詰め:2023年8月		
SO ₂	発酵中・熟成中:2mg/L トータル:23mg/L			SO ₂	無添加 トータル:7mg/L		
アルコール度	11%			アルコール度	12.5%		
特徴	国道422号線(RN422)から程近いSaint Pierre村のリースリングをプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、カボスやすりおろしリンゴや洋梨、わずかに火打石や湿った土の香りを感じます。プチプチ感を思わせるフレッシュなアタック、ドライで高めの酸味、たっぷりの果実味が広がる味わいの良さに喉越しの良さも加わります。			特徴	グリッテルマットとは「ハーブの牧草地」を意味するテロワールの名称で、火山質の豊かな成分を含む砂岩で育つリースリングをプレスし、500～600Lの木樽で発酵・熟成しました。黄金色の外観、スモークの香りが強く火打石やリンゴ、カリン、ネクタリンのアロマを感じます。コクと深みのあるアタックで、しっかりと味わいが広がり、香りの強さと複雑味が増してゆきます。		
【44385】Les Pucelles Maceration レピュセル マセラシオン22				【44386】Riesling GC Muencheberg リースリング グランクリュ ムエンシュベルグ21			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ		
参考小売	¥5,500			参考小売	¥7,800		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール		
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
	粘土石灰 花崗岩	250m・南東、南	1ha・31.5hl/ha		砂化した砂岩	300m・南	0.5ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール 100%(手摘み/平均65年)			品種(収穫/樹齢)	リースリング100%(手摘み/平均65年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月収穫 全房で30%はプレス機で7日間醸し、水平式圧搾 40hl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4日			発酵 熟成	9月収穫/全房で水平式圧搾 600Lの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄/ 2023年8月31日		
SO ₂	無添加 トータル:11mg/L			SO ₂	無添加 トータル:8mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	12.5%		
特徴	リュエディ・ツェルベルグとフロンホルツのパーセルと、無垢な味わいを掛けてピュセル＝処女と名付けました。泥灰土と粘土石灰土壌で育つブドウを30%は醸し・70%は直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。			特徴	砂化した砂岩土壌で南向きのグランクリュ「ムエンシュベルグ」に植わる平均樹齢 65 年のリースリングをプレス後 600L の古樽で発酵・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)

【44690】Sylvaner Sous Voile Zellberg シルヴァネール スーヴォールツェルベルグ04

呼称	Alsace アルザス
参考小売	¥ 15,000
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテル
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 泥土 泥灰土 300m・南東 0.46ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シルヴァネール100% (手摘み/平均60年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	全房で水平式圧搾/15hlのステンレスタンクで発酵
熟成	600Lの木樽で産膜酵母下で6年間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2010年8月
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L
アルコール度	13%
特徴	樹齢60年のシルヴァネールを全房でプレス、ステンレスタンクで発酵、600Lの木樽で産膜酵母下で6年間熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。琥珀色に近い濃い黄金色、アプリコットジャムやママレード、ナッツやアーモンド、べっこう飴のアロマ、ドライで複雑なアタック、たっぷりの熟成感とエキス感が拡がり、コクと旨味を感じます。オレンジビールのほろ苦さがありシェリーを思わせるフロール香がアフターに感じられます。



【44387】PG&PN LouLou ピノグリ&ピノノワール ルル22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス (Saint Pierreサンピエール村)
参考小売	¥ 5,500
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオロジック バイオダイナミ/エコセール デメテル
テロワール	土壌 標高・向き 面積 沖積土 砂利 花崗岩 300m・南東 0.4ha
品種(収穫/樹齢)	ピノグリ50% ピノノワール50% (手摘み/ 35 ~ 60年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	9月収穫 全房でステンレスタンクで7日間スミセラシオンカルボニック 水平式圧搾/ステンレスタンクで発酵
熟成	600Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年9月1日
SO ₂	無添加 トータル:8mg/L
アルコール度	13%
特徴	沖積土・砂利・花崗岩のテロワールから生まれるピノグリとピノノワールをスミセラシオンカルボニック後、発酵・熟成しました。



【44389】Pinot Noir Les Pierres Chaudes ピノノワール レピエールショウド22

呼称	Alsace アルザス
参考小売	¥ 5,500
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオロジック バイオダイナミ/エコセール デメテル
テロワール	土壌 標高 面積・収量 花崗岩 300m・南 0.8ha・45hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均55年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	9月収穫 全房でステンレスタンクで7日間スミセラシオンカルボニック 水平式圧搾/ステンレスタンクで発酵
熟成	600Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年8月29日
SO ₂	無添加 トータル:7mg/L
アルコール度	12.5%
特徴	「シリカの力によって命を吹き込まれたエーテル的な垂直性によってブドウが養われている」とジュリアンは言い、南向きの花崗岩で育つピノノワールをスミセラシオンカルボニック後、発酵・熟成しました。



【44692】Pinot Noir Le Vieux Chemin ピノノワール ルヴィユ シュマン23

呼称	Alsace アルザス
参考小売	¥ 5,500
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテル
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 砂 シルト 粘土 300m・東 0.5ha・55hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均15年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	9月収穫/全房でステンレスタンクで7日間スミセラシオンカルボニック 水平式圧搾/30hlのステンレスタンクで発酵(ルモンタージュ3回)
熟成	600Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年8月7日
SO ₂	無添加 トータル:7mg/L
アルコール度	12.5%
特徴	花崗岩・砂・シルト・粘土土壌で育つピノノワールをスミセラシオンカルボニック後プレス、ルモンタージュをしながらステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡いルビー色、クランベリーやラズベリー、ドライフルーツ、イチゴジャムのアロマを感じます。やさしいタンニンと心地の良い酸味がバランスの良さを保ち、ラズベリーの果実味と甘味も溶け込んだ逸品です。



【44511】Eau de Vie de Marc de Gewurztraminerオー・ド・ヴィ・ド・マル・ド・ゲヴルツトラミネールNV

呼称	Alsace アルザス
参考小売	¥ 9,000
規格/タイプ	500ml×12 / 蒸留酒・-
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール、デメテル
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 - - -
品種 (収穫/樹齢)	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 ₂	無添加
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。強めの香り立ち、アロマティックでバナナやパッションフルーツ、メロンの香りを感じます。アルコールだけではなく美味しさを感じられます。



【44512】Djinn ジン

呼称	-
参考小売	¥ 9,000
規格/タイプ	500ml×12 / スピリッツ・-
栽培/認証	- / -
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 - - -
品種(収穫/樹齢)	シルヴァネール ピノブラン ジュニパーベリー
醸造 酵母	自生酵母
発酵・熟成	シルヴァネールとピノブランのワインを蒸留(※A)森で収穫したたくさんのジュニパーベリーとAの10%を24時間漬け込み、2%になるまで蒸留し抽出した凝縮アロマを、Aの残り90%にブレンド、瓶詰め
SO ₂	無添加
アルコール度	40.3%
特徴	ジンのスペルがわからなくなり「DJINN」になりました。シルヴァネールとピノブランのワイン2種を蒸留した10%を取り出し、森で収穫したたくさんのジュニパーベリーとともに24時間漬け込み、2%になるまで蒸留し抽出した凝縮アロマを、ワインを蒸留した残り90%とブレンド、瓶詰めしました。ボタニカルの香りと控えめなアルコール感、角がとれていてまろやかな味わいです。



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)

Diony