

# Domaine Julien Meyer

アルザス地方  
ドメーヌ・ジュリアン・メイエー

無添加醸造が奏でる土壤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、コルマー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・メイエ’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るのは当然です。例えばブリューレ・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。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、彼の作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。

でもそれを頑なに行い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、神秘的な噂され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・パーク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・ムースー・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 <b>SOLD OUT</b>	規格/タイプ	750ml×12／白・辛口 <b>SOLD OUT</b>				
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	土壤 標高・向き 面積・収量 シルト、粘土 250m・南～南東 0.45ha・46hl/ha	テロワール	土壤 標高・向き 面積・収量 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	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／メトード・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 <sub>2</sub>	発酵中:15mg/L トータル:5mg/L	SO <sub>2</sub>	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%	アルコール度	11%				
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・熟成したメトード・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ジペールや洋梨、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。	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・シルト土壤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拡がる旨味、リンゴ食べたときのジューシーな味わいが拡がります。				
[44687]Riesling リースリング RN422 24				[44510]Riesling Gittermatte 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 <b>SOLD OUT</b>	規格/タイプ	750ml×12／白・辛口 <b>SOLD OUT</b>				
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	土壤 標高・向き 面積・収量 砂質 花崗岩 200m・南東 0.8ha・20hl/ha	テロワール	土壤 標高・向き 面積・収量 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 <sub>2</sub>	発酵中・熟成中:2mg/L トータル:23mg/L	SO <sub>2</sub>	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。チチ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拡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拡がり、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 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 <b>SOLD OUT</b>	規格/タイプ	750ml×12／白・辛口 <b>SOLD OUT</b>				
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	土壤 標高・向き 面積・収量 粘土石灰 花崗岩 250m・南東・南 1ha・31.5hl/ha	テロワール	土壤 標高 面積・収量 砂化した砂岩 300m・南 0.5ha・30hl/ha				
品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルツトラミネール 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 <sub>2</sub>	無添加 トータル:11mg/L	SO <sub>2</sub>	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	リューディ・ツエ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たピュセル=処女と名付けました。泥灰土と粘土石灰土壤で育つブドウを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	砂化した砂岩土壤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)

Diony

【44690】Sylvaner Sous Voile Zellberg シルヴァネールスーザヴォワルツェルベルグ04			【44387】PG&PN LouLou ピノグリ&ピノノワールルル22		
呼称	Alsace アルザス		呼称	VdF ヴァン・ド・フランス (Saint Pierreサンピエール村)	
参考小売	¥15,000		参考小売	¥5,500	
規格/タイプ	750ml×12／白・辛口	<b>SOLD OUT</b>	規格/タイプ	750ml×12／赤・ミディアム	<b>SOLD OUT</b>
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	土壤	標高・向き	面積・収量	土壤	標高・向き
	泥土 泥灰土	300m・南東	0.46ha・45hl/ha	沖積土 砂利 花崗岩	300m・南東 0.4ha
品種	シルヴァネール100%		品種(収穫/樹齢)	ピノグリ50% ピノノワール50%(手摘み／35～60年)	
(収穫/樹齢)	(手摘み／平均60年)		醸造	自生酵母	
醸造	酵母		発酵	9月収穫 全房でステンレスタンクで7日間スミマ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	
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	
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 <sub>2</sub>	無濾過・無清澄／瓶詰め:2023年9月1日	
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L		SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:8mg/L	
アルコール度	13%		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 <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。琥珀色に近い濃い黃金色、アーピコットジャムやママーレード、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抜け、コクと旨味を感じます。オレンジピールのほろ苦さがありシェリーを思わせるフローラル香がアフターに感じられます。			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マ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			【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		呼称	Alsace アルザス	
参考小売	¥5,500		参考小売	¥5,500	
規格/タイプ	750ml×12／赤・ミディアム	<b>SOLD OUT</b>	規格/タイプ	750ml×12／赤・ミディアム	<b>SOLD OUT</b>
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	土壤	標高	面積・収量	土壤	標高・向き
	花崗岩	300m・南	0.8ha・45hl/ha	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55年)		品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み／平均15年)	
醸造	酵母		醸造	自生酵母	
発酵	9月収穫 全房でステンレスタンクで7日間スミマ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		発酵	9月収穫／全房でステンレスタンクで7日間スミマ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(レモンタージュ3回)	
熟成	600Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め:2023年8月29日		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 <sub>2</sub>	無添加 トータル:7mg/L		SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:7mg/L	
アルコール度	12.5%		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つ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マセラシオンカルボニック後、発酵・熟成しました。			特徴	花崗岩・砂・シルト・粘土土壤で育つピノノワールをスミマセラシオンカルボニック後プレス、ルモンタージュを施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・マーク・ド・ゲヴュルツトラミネールNV			【44512】Djinn ジン		
呼称	Alsace アルザス		呼称	-	
参考小売	¥9,000		参考小売	¥9,000	
規格/タイプ	500ml×12／蒸留酒・-	<b>SOLD OUT</b>	規格/タイプ	500ml×12／スピリット・-	<b>SOLD OUT</b>
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール、デメテール		栽培/認証	- / -	
テロワール	土壤	標高・向き	面積・収量	土壤	標高・向き
	-	-	-	-	-
品種	レピュセルのゲヴュルツトラミネール		品種(収穫/樹齢)	シルヴァネール ピノブラン ジュニパーべリー	
(収穫/樹齢)			醸造	自生酵母	
醸造	酵母		発酵	シルヴァネールとピノブランのワインを蒸留(※A)	
発酵・熟成	レピュセルのゲヴュ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ピックで蒸留、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バッシュヨンフルーツ、メロンの香りを感じます。アルコールだけではない美味しさを感じられます。		熟成	森で収穫したたくさんのジュニパーべリーと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 <sub>2</sub>	無添加		SO <sub>2</sub>	無添加	
アルコール度	45%		アルコール度	40.3%	
特徴	レピュセルのゲヴュ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ピックで蒸留、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バッシュヨンフルーツ、メロンの香りを感じます。アルコールだけではない美味しさを感じられます。			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べリーとともに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