



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 Bernard 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

【44605】Pork Soda ポークソーダ24				【44608】Chicos チコス23			
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	¥3,500			参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土 シレックス	ComingSoon	3ha・15hl/ha		粘土 シレックス	ComingSoon	0.8ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン カベルネフラン (手摘み / ComingSoon)			品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み / 平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月20日収穫 / 全房で空気式圧搾 50hlのグラスファイバータンクで発酵 2025年3月ティラージュ後、瓶内二次発酵・瓶内熟成 ドザージュ後、2025年6月デゴルジュマン 清澄あり			発酵 熟成	2023年8月24日収穫 / 全房で空気式圧搾 50hl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7月29日		
SO ₂	瓶詰め前: 15mg/L			SO ₂	瓶詰め前: 2mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	24年は天候不順で、ソーヴィニヨンブランとカベルネフランを仕入れ造りました。発酵が非常に遅くベットナットを造ることができず、私のキャリアで初めてメトードトラディショナルで造りました。人生では全てに挑戦してみるべきです! 活力ある力強い泡、透明に近いクリアなグリーン色、ライムやグレープフルーツ、竹林、ハーブ、爽快なイメージのアロマ、ドライなアタックにライムの果実味、スムーズで口あたりの良い逸品です。			特徴	ヴァンサンからの買いブドウでシュール川の斜面にある畑はAOCトゥーレーヌ・シュナンソーの区画ですが、樹の植え方が規定から外れるためVDFです。全房のソーヴィニヨンブランをグラスファイバータンクで発酵・熟成しました。緑色中心のグリーンイエロー、グレープフルーツ、アップルミントのアロマを感じます。フレッシュでシャープなアタック、果実味よく洋梨のようなジュシーさと柑橘の心地よい酸味がアクセントとなっています。		
【44606】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% バコ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 熟成	9月上旬収穫 / 全房で空気圧式圧搾 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、バコ、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。粘性あるグリーンイエローの外観、洋梨、カリン、火打石の香り、柑橘の酸がフレッシュな口当たりで、心地のよいレモンビールのほろ苦さがバランスよく溶け込んでいます。						



SOLD OUT

[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	9月上旬収穫		
熟成	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。		



[44604] Monkey Gone To Heaven モンキー ゴーン トゥ ヘブン24

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
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	1.5ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ ピノノワール (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月19・20日収穫		
熟成	全房で15日間グラスファイバータンクでマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 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: 2025年5月15日		
SO ₂	瓶詰め前: 15mg/L		
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ガメイとピノノワールを全房で15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。濃い紫を帯びたルビー色、赤スグリやいちご、フルーツマトのアロマを感じます。穏やかなアタックに少し高めの酸味、タンニンはまろやかでほろ苦さが心地よくスーッと消える余韻です。		



[44607] Les Sucettes a l'Aunis レ シュセット 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 SOLD OUT		
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)	ピノドニス70% ガメイ25% コー 5% (樹齢40 ~ 100年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月下旬 ~ 9月上旬収穫		
熟成	ピノドニスは全房でグラスファイバータンクで15日間2回ルモンタージュをしながら醸しガメイとコーはグラスファイバータンクでマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 / 50hlのグラスファイバータンクで発酵		
発酵	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		
熟成	無添加 トータル: 12mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	樹齢40 ~ 100年のピノド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。とろり粘性ある明るい紫ルビーの外観、ブラックチェリー、レッドプラム、湿った木材、杉や土の香り、まろやかで丸みのある果実味に穏やかな酸がバランスよく溶け込み、優しい味わいです。		



[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	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		
熟成	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。紫ガーネット色、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。		



[43118] Yokai ヨーカイ15

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥8,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土 シレックス	ComingSoon	0.7ha・8.5hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み / 平均132年) <small>クロ・ロッシュ・ブランシュの区画で、フランス最古の樹齢未だれたブドウの木のひとつ。1890年代にフランス株を振替えたアメリカ台木のフィロキセラに対する耐性を調べるための試験として使われた区画です。</small>		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫 / 全房で1日2回ルモンタージュしながら、3週間醸し		
熟成	空気圧式圧搾 / グラスファイバータンクで発酵		
発酵	600Lの木樽で熟成		
熟成	無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2018年6月21日		
SO ₂	無添加 トータル: 20mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	ドメーヌ誕生の記念すべきVTGで、日本の妖怪が大好きなのでキュヴェ名に冠しました。樹齢130年のコーを醸し後プレス、グラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しました。黒色調の強いガーネット色、カシスジャム、イチヂク、プルーン、リコリス、湿った土のアロマ、じわりと拡がる旨味に溶け込んだまろやかなタンニン、円熟した味でブラックチェリー香がアクセントとなり長く続く余韻です。		



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)