



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、ディディエとカトリーヌは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ブドウ畑の収穫を経験。その時に自然の素晴らしさを認識します。

帰国した2009年にモンリイの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、畑を購入することとなったのです。

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。ジュリアンの感性は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。すばらしい感覚です。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さらっとやっつけてのけます。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。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)

| 【44605】Pork Soda ポークソーダ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 / 白泡・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 3ha・15hl/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) |
| 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 ドザーージュ後、2025年6月デゴルジュマン 清澄あり |
| SO ₂ | 瓶詰め前: 15mg/L |
| 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。 |

新着



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)

