



Les Jardins de Theseiis

ロワール地方
レ・ジャルダン・ド・テゼイ

トゥーレーヌ・ブルノアリヨンの後継者 ピュアさと凝縮感を共存

私がワインを造っているPouille(プイエ)という村の対岸にThese(テゼ)という村があります。同じAOC Touraineですが、Cher河を挟んで北がテゼ村・南が私のプイエ村、近いのにやっぱり気候・土壌が違います。そこにビオディナミ実践者としてMichel Augeと同じくパイオニアだったBruno Allion氏という生産者がおります。ブドウ畑は勿論、その他の野菜や果物も無農薬に拘り続け、この辺では知らない人はいない程の有名人です。

Domaine des Bois Lucasは2002年と2003年、このブルノの醸造所を借りてワイン造りをしました。お陰様で2004年からはChene Gauthierという場所に醸造所を見つける事が出来たので、ずっとそこで造っていましたが、ブルノの醸造所は私には忘れられない思い出が沢山詰まった所なのです。

そのビオディナミの大先輩のブルノがリタイアに伴いワイン造りを辞める事を決めました。地元では、あの素晴らしい畑を誰が買うのだろうか？という話題で持ちきり。とても良い状態ですから誰でも欲しがります。でもブルノが納得した人だけが引き継ぐ事が出来るのです。その矢が当たったのは何とフランス人ではありません。カナダ人とフランス人のカップルです。ご主人のPaul Andre Risseポール・アンドレ・リス氏は1976年、ストラスブールに生まれたフランス人。パリの大学院を卒業した後、カナダの大学院に留学します。5年半カナダに住みましたが、そこで奥様と出会います。彼女はカナダのケベック生まれ、大都会に生まれましたがワイン造りをしたくて、2012年フランス・モンペリエ大学で醸造学を学びます。2014年イタリアのピエモンテでワインの勉強をしてマスターを取得。2015年カナダに戻りワイナリーに勤めました。その時に2人は出会います。2人は一緒にワインを造る事を決意、フランスに出発、2016年ボルドーのシャトーパルメで4月から9月まで働きました。しかしフランスでナチュラルワインに出会い、やはりナチュラルワインを造りたい！と2016年の秋に2人はANJOUのMarc Angeliの所で収穫を手伝いました。Marc にロワールでワインを造りたいと相談したところ、ブルノを紹介され、2017年2人はブルノの所を手伝います。ブルノも彼らを認め、彼らに20年以上ビオディナミで大切に守ってきた畑を委ねる事を決意。こうやって同じ魂を持った人にバトンタッチをしたのです。

2017年はブルノも一緒に手伝いましたが、2018年からは勿論ブルノは手伝いません。日本初お披露目だったブルノと一緒に造った2017年も素晴らしいのですが、私は個人的に彼らが自分たちだけで造った2018年の方が好きです。

(新井順子)



Diony

【44449】Sauvignon Blanc Jardin du Poiraソーヴィニヨンブランジャルダンデュ ポワラ22				【44644】Sauvignon Blanc Jardin de la Grande Pieceソーヴィニヨンブランジャルダンドラグランドピエス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	¥4,200			参考小売	¥4,200		
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・向き	面積・収量
	粘土石灰 砂	50 ~ 100m・色々	0.6ha・25hl/ha		泥土シレックス 粘土石灰	50m・色々	0.5ha・50hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均27年)			品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均57年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月25・26日収穫/全房で水平式圧搾 グラスファイバータンクで発酵後、228L・350Lの木樽で発酵			発酵	9月6 ~ 16日収穫/全房で水平式圧搾 グラスファイバータンクと228L・350Lの古樽で発酵		
熟成	228L・350Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年7月13日			熟成	228L・350Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年6月11日		
SO ₂	瓶詰め前:10mg/L トータル:12mg/L未満			SO ₂	瓶詰め前:10mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	14.3%			アルコール度	12.7%		
特徴	テゼ村の粘土石灰・砂土壌の区画ポワラで育つソーヴィニヨンブランをプレス、グラスファイバータンクと木樽で発酵後、木樽で熟成しました。グリーンイエロー色、わずかな濁りのと粘性、ミントやディル、ハッサク、焚火、湿った土、芝のアロマを感じます。高めながら旨味を纏う酸に心地よくジューシーな果実味、ハーブの香りがしっかりと口中に拡がる上品な逸品です。			特徴	シェール河流域のテゼ村で泥土・シレックス・粘土石灰土壌の区画グランドピエスで育つソーヴィニヨンブランをグラスファイバータンクと木樽で発酵し、木樽で熟成しました。粘性あるグリーンを帯びたイエローの外観、ライム、かぼす、早生みかん、カモミール、果樹の花のアロマを感じます。ミネラルリティがあり心地よくミントのようなスッキリとした味わいがフィニッシュまで続きます。		
【44451】Sauvignon Blanc Jardin de la Cabaneソーヴィニヨンブランジャルダンドラキャバンヌ22				【43990】Sauvignon Blanc Jardin de la Cabane ソーヴィニヨンブランジャルダンドラキャバンヌ20			
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	¥4,200			参考小売	¥4,500		
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・向き	面積・収量
	砂 石灰岩	100m・色々	0.8ha・11.5hl/ha		砂 石灰岩	100m・色々	0.8ha・18hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均40年)			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	9月5 ~ 7日収穫/全房で水平式圧搾 グラスファイバータンクで発酵後、228L・350Lの木樽で発酵			発酵	9月5日収穫/全房で水平式圧搾 グラスファイバータンクと木樽で発酵		
熟成	228L・350Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年6月20日			熟成	350Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年4月30日		
SO ₂	無添加 トータル:12mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:9mg/L		
アルコール度	14.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	2022年はとても暑く曇にみまわれた年でした。砂・石灰岩土壌で育つソーヴィニヨンブランを最初はグラスファイバーで、その後228L・350Lの木樽で発酵・熟成しました。輝きのある濃いイエロー色、とろりとした粘性、伊予柑、せとか、柚子ジャム、カリンのアロマを感じます。まろやかなアタックでしっかりとエキスを感ずるアタック、しっかりと旨味が増す旨味、厚みのある果実味と酸味は上質なバランスです。			特徴	2020年はとても暑く、うどんこ病が発生した年でした。砂・石灰岩土壌で育つソーヴィニヨンブランをグラスファイバーと木樽で発酵し、350Lの木樽で熟成しました。グリーンイエロー色、とろりとした粘性、ディルやローズマリー、竹林、ゆずジャム、火打石、茎の青い香りを感じます。しっかりとエキスを感ずるアタック、しっかりと味わいにほのかな苦み、時間が経つとまろやかさがプラスされます。		
【44643】Sauvignon Blanc Hapax ソーヴィニヨンブラン アパックス23				【44452】Romorantin Jardin du Poira ロモランタンジャルダンデュ ポワラ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	¥4,500			参考小売	¥5,600		
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	向き	面積
	粘土石灰 砂	50 ~ 100m・色々	1.1ha・45hl/ha		粘土石灰	西	0.3ha
品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均30年)			品種(収穫/樹齢)	ロモランタン100% (手摘み/平均6年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月4・23日収穫/除梗後、グラスファータータンクで7 ~ 9日間醸し 水平式圧搾/グラスファイバータンクと228・350Lの古樽で発酵			発酵 熟成	10月1日/全房で水平式圧搾 グラスファイバータンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/ 2023年6月20日		
熟成	228L・350Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年7月9日			SO ₂	無添加 トータル:12mg/L未満		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			アルコール度	12.9%		
アルコール度	12.5%			特徴	ドメヌボワルカのあったブイエ村とシェール河を挟んで対岸のテゼ村のロモランタンを全房でプレス後、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、わずかな濁りと粘性、ミントやディル、ハッサク、焚火、湿った土、芝のアロマを感じます。旨味をもった酸と心地よくジューシーな果実味、ハーブの香りがしっかりと口中に拡がる上品な仕上がりです。		
特徴	粘土石灰・砂土壌で育つソーヴィニヨンブランを除梗し7 ~ 9日間醸し後プレス、グラスファイバータンクと木樽で発酵、木樽で熟成しサンフルで仕上げました。わずかにオレンジを帯びたイエローの外観、すりおろしリンゴやカリン、金柑コンポートのアロマを感じます。しっかりとアタックはたっぷりの果実味、オレンジピールのほろ苦さがアクセントとなっています。						

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)



【44648】La Métis ラメティスNV				
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			
参考小売	¥ 6,000			
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			
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
	粘土石灰	50m・西	0.3ha・17hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	ロモランタン84% ソーヴィニヨンブラン16% (手摘み/平均7年)			
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵	全房で水平式圧搾		
	熟成	グラスファイバータンクで発酵・熟成(バトナージュあり)		
		無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年7月9日		
	SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	14%			
特徴	粘土石灰土壌で育つロモランタンとソーヴィニヨンブランを全房でプレス後、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。輝きのある濃いグリーンイエロー色、果樹の花やカモミール、スタチヤカボスの香りを感じ、スワリング後は洋梨やメロンのアロマがプラスされます。心地よいアタック、まろやかで綺麗でバランスの良い味わい、特に柑橘の酸味がとても心地良い印象です。			





【44258】Cot Jardin de la Maison Neuveコー ジャルダンドラメゾンヌーヴ18				【44455】Cot Jardin de la Maison Neuveコー ジャルダンドラメゾンヌーヴ19			
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	¥ 4,500			参考小売	¥ 4,500		
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 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	向き	面積・収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土	南	1ha・28hl/ha		粘土	南	1ha・15hl/ha
品種(収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み/平均20年)			品種(収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み/平均21年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	8月29日収穫/除梗後、スミマセラシオンカルボニック 水平式圧搾/グラスファイバータンクと古樽で発酵 (ピジャージュ 3回)			発酵	9月17日収穫 除梗後、グラスファイバータンクでスミマセラシオンカルボニック/水平式圧搾 グラスファイバータンクと古樽で発酵 (ピジャージュ 3回)	
	熟成	225Lと350Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年7月13日			熟成	225Lと350Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年6月20日	
SO ₂	無添加 トータル:3mg/L			SO ₂	無添加 トータル:12mg/L未満		
アルコール度	12.5%			アルコール度	13.4%		
特徴	18年は湿度が高くミルデューの被害があった年でした。除梗したコーをスミ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古樽でピジャージュを施しながら発酵、古樽で熟成しました。紫のしっかりとしたガーネット色、ブルーベリーやプラム、イチゴジャム、スモークチップのアロマ、しっかりとしたアタックに高めの酸、タンニンも渋さもしっかりと主張するミディアムからフルボディな仕上がりです。			特徴	除梗したコーをスミ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古樽でピジャージュを施しながら発酵、古樽で熟成しました。ブラックガーネット色、ブルーベリージャムやカシス、カカオ、スモークの香り、ボリュームのあるしっかりとした味わいで豊富なタンニンと厚みのある詰まった旨味、アフターまで骨太で骨格のしっかりとした逸品です。		



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)

【44256】Gamay Jardin de la Grande Pieceガメイジャルダンドラ グランドピエス21

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 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
	粘土石灰 シレックス	50m・南	0.74ha・28hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/平均55年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月21・22日収穫 80%除梗・20%全房でグラスファイバータンクで12日間醸し/水平式圧搾 グラスファイバータンクで発酵(ピジャージュ 2回・ルモンタージュ 2回)	
	熟成	225L・350Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満	
アルコール度	11.8%		
特徴	粘土石灰・シレックス土壌で育つガメイを80%除梗・20%全房で12日間醸し後プレス、ピジャージュ・ルモンタージュを施しながらグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しました。明るい紫ルビー色、レッドチェリーやフランボワーズ、スミレのアロマを感じます。丸みのあるあタックでジューシーな果実味と柔らかい酸味、とてもよくまとまっていて後半まで後味が残ります。		



【44453】Gamay Jardin de la Grande Pieceガメイジャルダンドラ グランドピエス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 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
	粘土石灰 シレックス	50m・南西	0.74ha・12hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100%(手摘み/平均56年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	8月29日収穫 80%除梗・20%全房でグラスファイバータンクで10日間醸し/水平式圧搾 グラスファイバータンクで発酵(ピジャージュ 4回)	
	熟成	225L・350Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年6月20日	
	SO ₂	無添加 トータル:18mg/L	
アルコール度	13.1%		
特徴	粘土石灰・シレックス土壌で育つガメイを80%除梗・20%全房で10日間醸し後プレス、ピジャージュをしながらグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。紫を帯びたガーネット色、ザクロやレッドチェリー、レッドプラムのアロマ、まろやかなアタックに果実味とやさしい酸が溶け込んだ味わいはバランスよく中程度の余韻が続きます。		





【44645】Gamay Jardin de la Grande Pieceガメイジャルダンドラ グランドピエス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		
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
	粘土石灰 シレックス	50m・南西	0.74ha・47hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/平均57年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月7～9日収穫 90%除梗・10%全房でグラスファイバータンクで10日間醸し/水平式圧搾 グラスファイバータンクで発酵(ピジャージュ 4回)	
	熟成	225L・350Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年6月11日	
	SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満	
アルコール度	13.1%		
特徴	粘土石灰・シレックス土壌で育つガメイを90%除梗・10%全房で10日間醸し後プレス、ピジャージュを施しながらグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。紫ガーネット色、フランボワーズやブルーネ、スミレ、湿った土や枝のアロマを感じます。柔らかなアタックで心地よい味わいに穏やかなタンニンと酸のバランスがとれた仕上がりです。		



【44454】Artefact アーティファクトNV

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 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
	粘土石灰	50m・西	0.3ha・27hl/ha
品種(収穫/樹齢)	2022年のピノドニス70%		
	2021・2020年のピノドニス30%(手摘み/平均15年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	80%除梗・20%全房で、グラスファイバータンクで9日間醸し 水平式圧搾/グラスファイバータンクで発酵(ピジャージュ 3回) 発酵途中に21・20年のワインをアッサンブラージュ	
	熟成	225Lと350Lの古樽で熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年7月13日	
	SO ₂	無添加 トータル:13mg/L	
アルコール度	12.2%		
特徴	粘土石灰土壌の22年のピノドニスを80%除梗し醸し後プレス、ピジャージュを施しながら発酵途中に21・20年のピノドニスのワインをアッサンブラージュし、古樽で熟成しました。紫ルビー色、カシスやフランボワーズ、ザクロ、黒胡椒のアロマ、しっかりとしたアタックに、豊かなタンニンとコクが拡がり少し高め酸味、アフターにはベリー香が拡がります。		





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)