

Domaine Joubert

ボージョレ地方
ドメーヌ・ジョベール

ボージョレ無農薬栽培のパイオニア名家、長女カリーヌの挑戦

Domaine Joubert(ドメーヌ・ジョベール)の名前を知らない人はボージョレではない程、現地フランスでは有名です。それは第4代目の当主Marcel Joubert(マルセル・ジョベール)さんがボージョレのワイン協会の会長であったと共に、1980年代にあのMarcel Lapierre(マルセル・ラピエール)氏と共にボージョレの地で無農薬を実践したパイオニアであるからです。お父様Marcel氏は高校を卒業後、1972年に畑を引き継ぎ、農業大学にはいかないで実践で農業を学びました。最初はカーブコペラティブの推奨する農法で行っていましたが、何かが違うと思い、まだ誰も行わなかった無農薬農法に切り替えました。このDomaineは全部で10ha、Brouillyに位置しておりますので、このAOCは勿論、その他Beaujolais、Beaujolais Village、Fleurie、Chiroubles、Morgonの畑を所有しており全て無農薬で栽培しております。お父様の時代まではGamay 100%でした。

Marcelは2人のお嬢さんがいますが、息子さんがおりませんでした。娘2人共、彼のワイナリーを継ぐ事には全く興味がなくて、ロワールで実際ワイン造りをしている私に何度もDomaine Joubertをやらないか？やらないか？と話がありました。畑は完璧なので、とても素敵なお申し出でしたが、ロワールの畑で精一杯の私には不可能な事。長女のCarine(カリーヌ)さんの子供も2人共お嬢さんなので、Marcel氏は冗談でなく、ちゃんと無農薬を続ける誰かにDomaineを渡すつもりでした。そんな中、ベルギーに住んでいる次女が結婚して長男が誕生。その時のMarcelの大喜びたら今も忘れません。「70歳までは何とか頑張らないとなあ〜」嬉しそうに語っていたMarcelの笑顔が忘れられません。

そんな中、長女Carine(カリーヌ)が離婚しました。彼女は地元の高校を出て、職場で知り合った男性と結婚。直ぐに家庭に入りました。典型的なボージョレの田舎の女性の生き方、2人の子供の為、ご主人の為にしっかりと家庭を守ってきた女性です。離婚後、彼女は決めます。「子供達の為にも、お父さんの為にも、ワイン造りを始めよう！Domaine Joubertを継ごう！」と。しかし農業は未経験、小さい頃からブドウ栽培やワイン造りを見てきたけれど、実際行った事はありません。そこでMarcelから徹底して学ぶ事にしました。それが2015年、です。2015年はMarcelにワイン造りを学びながら、彼女が最初に造った初ヴィンテージでもあります。2015年、2016年と2年間しっかりと学び、2017年にMarcelはCarineが大丈夫と判断し、リタイアの決断をしました。正式に5代目としてCarineを認め、法的にも会社の在り方も全てCarineがTopとなりました。「僕はただのお手伝い、これからはオーナーはカリーヌだよ」と冗談で言っていたのですが、その姿は安堵と共に少し寂しそうでした。



時間は2015年に戻ります。2015年からCarineが会社に入り、最初に行った改革は、赤ワインだけのワイナリーを卒業して白ワインの醸造も始めた事！そしてボージョレに一番近い坂の急な畑と、新しく買ったブルイの一番標高の高い畑の2ヶ所にシャルドネを植えました。ボージョレでは誰もシャルドネを植樹しません。カリーヌは女性の身でシャルドネを植えたので、直ぐにプレスから取材が殺到しました。「私がどうしてシャルドネを植えたの？」と聞いたら「順子が頼んだじゃない。貴方のボージョレヌーヴォ白を自社畑で作りたいって言ったでしょ!?!」本当に嬉しくなりました。随分前の話をCarineは覚えていてくれました。それは彼女がワイナリーのお手伝いをするかなり前の2011年の時、その頃Jean-Louis(ジャン・ルイ)の無農薬のシャルドネで私のヌーヴォオを作っておりましたが、それだけではブドウが足りず、Marcelに聞いただけ、彼は基本的に白の醸造は興味がなかったのです。だから言った本人の私すらも忘れていたのです。

その夢をCarineが叶えてくれました。彼女は1974年10月19日生まれ、ワイナリーの実家で生まれたけれど、ワインを実際に作り始めたのは彼女が40歳の時。一度私がロワールで右も左も解らないでワインを作り始めたのと同じ年です。だから何故だか似たような境遇のCarineとは話が合うのです。そして彼女もお父様からと、醸造家として先輩の私からと醸造を勉強する姿勢で接してくれます。その彼女の好奇心と私の希望が叶って、白とロゼのヌーヴォオのベティアンが誕生したのが数年前。白のヌーヴォオを作るのすらも、その当時のMarcelはあまり乗り気ではなかったけれど、そのスティルワインのスタイルを変えようと提案した時に、Carineはやる気満々でした。新しい感覚なので新しいスタイルがとても気になるのでしょう。モチベーションも醸造量もお父様の時代とは圧倒的に違うのです。

2015年に植樹したシャルドネで2017年、たった1樽だけ白をCarineが作りました。彼女は私のTouraine Sauvignon Blancが大好きで、プレス後、迷わず直ぐに樽で熟成しました。それが本当に美味しかったのです。しかし販売量にはほど遠かったのです。そして2018年、2樽になったので、やっと一部のお客様に販売出来ました。それは勿論、日本とフランスの一部のお客様しか知らない幻のシャルドネです。シンプル・イズ・ベスト、ブドウの品の良さがそのまま伝わってくる素直でパワーのある味わいです。もう彼女は私から学ぶ事はありません。醸造家として、今年で6年目になるので、Marcelも安心して彼のMY畑で無農薬の野菜造りに専念できます。勿論、実際は畑のお手伝いはやっておりますが、それは娘だからまだまだ心配なのでしょう。

彼女はどんどん新しい事を取り入れます。アンフォラを2018年から取り入れたり、2019年には新型のプレス機を購入したり。赤ワインだけの時は前のプレス機でも問題はありませんでした。白・ロゼはプレス機の良しあしが味わいに影響します。そして2019年から農法も変えました。無農薬の雑草取りを機械と手で切って行っておりましたが、まだ雑草が生える前の春に牧草を撒き、雑草の成長を抑える農法に変えたのです。合理的な農法なのですが、技術的・タイミング的に判断が難しい事、金銭的にも多額の費用がかかる事、また仕事量も膨大な事。実際にはとても大変な農法です。でも写真の通りトラクター一杯の牧草を畑にまき、2019年成功したので2020年は撒く箇所を増やしました。私のヌーヴォオを作るPont du Diable(ポン・デュ・ディアブル)の畑も対象です。春・秋と羊で草を食べ雑草を取り、その他この牧草を撒いて、畑を大切に大切に守ってくれます。醸造方法もCarineになってから、よりカルボニックの期間を長くして、ピュアな味わいになってきました。お父様から引き継いだ、素晴らしい畑を、女性らしい感覚で守り引き継いでおります。ワインの味わいは年々向上しております。Carineの代で私はそろそろラベルを変えた方が良いのかも！って、提案していますが、まだ彼女は決心がつかないようです。お父様からの時代のお客様が沢山いるので、簡単に変える事は出来ません。でも彼女の代で新しいお客様も増えてきました。

きっとその割合がもっともっと増えたら新しくなるかもしれませんね。勿論、その頃はCarine節がしっかりとワインの味わいに反映している事と思います。(新井順子)

【44848】Charly Chardonnay Pétillant Vinifie Par Junko シャルリーシャルドネペティアンヴィニフィエパー ジュンコ24

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	面積・収量	面積
	粘土石灰	600m・南西	0.5ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	全房で空気圧式圧搾	
	熟成	30hlのステンレスタンクと500Lの木樽で発酵 糖が残った状態で瓶詰めし、瓶内発酵・熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:11mg/L未満	
ガス圧	5.0気圧		
アルコール度	11.5%		
特徴	粘土石灰土壌で育つ樹齢20年のシャルドネを全房でプレス後、30hlのステンレスタンクと500Lの木樽で発酵、糖が残った状態で瓶詰めしました。グリーンイエローの外観、持続して泡立つクリアで細かな泡、二十世紀梨や黄色リンゴ、ライムや若葉のアロマを感じます。ドライなアタックで心地の良い泡、スッキリとした梨の酸味、口あたりよくシャープなアフターです。		

新着

新着



【43096】Gamay Rosé Nouveau Vinifie Par Junko ガメイ・ロゼ・ヌーヴォー ヴィニフィエパー ジュンコ19

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス (Quincié-en-Beaujolais村)		
参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口		
栽培／認証	ビオロジック／ -		
テロワール	土壌	収量	面積・収量
	粘土石灰	南	0.8ha・25 ～ 30hl/ha
品種	ガメイ100%		
(収穫/樹齢)	(手摘み／ 30 ～ 40年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	収穫後、すぐに直接圧搾	
	熟成	タンクで発酵 糖が残った状態で瓶詰めし、瓶内発酵・熟成 無濾過・無清澄／ 瓶詰め:2019年10月	
	SO ₂	無添加 トータル:11mg/L	
アルコール度	15%未満		

新着



特徴	2019年のロゼ・ヌーヴォーを船便で取り寄せ、長期熟成していました。南向きの粘土石灰土壌で育ったガメイを収穫後すぐに直接圧搾しタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしました。濁りあるサーモンピンク色、さくらんぼや赤スグリ、赤リンゴのアロマを感じます。クリーミーで細やかな泡、たっぷりの果実味はジューシーで、ピールのほろ苦さがアクセントとなる旨味の多い逸品です。
----	---

新着



【44287】Brouilly Les Grès Roses ブルイィ レ グレ ローズ21

呼称	Brouilly ブレイイ		
参考小売	¥ 3,800		
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	面積・収量	面積・収量
	ピンク砂岩シリスを含む花崗岩	200m・南西	1ha・27hl/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月収穫/全房でセメントタンクで15日間スミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾/ 55hlのセメントタンクで発酵(ルモンタージュあり)	
	熟成	20hlのフードルと10hlのエナメルタンクで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年1月	
	SO ₂	瓶詰め前:1mg/L トータル:28mg/L	
アルコール度	12%		
特徴	ピンク砂岩シリスを含む花崗岩で育つガメイを全房でスミマセラシオンカルボニック後プレスし発酵、フードルとエナメルタンクで熟成しました。黒色調のガーネット色、フランボワーズやザクロ、白胡椒、湿った土のアロマを感じます。しっかりとしたアタックでミディアムフルの味わい、心地よいタンニンと少し高めめの酸、しっかりとした果実味を感じます。		

新着



新着



【42835】Beaujolais Villages Nouveau Le Pont du Diable Vinifie Par Junko ボージュレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー ル・ポン・デュ・ディアブル ヴィニフィエパー ジュンコ18

呼称	Beaujolais Villages ボージュレ・ヴィラージュ (Quincié-en-Beaujolais)		
参考小売	¥ 5,800		
規格/タイプ	1500ml×6 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量
	砂利石灰	300m・南西	1ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 40 ~ 50年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月8日収穫 / 古い木製解放桶に手でドウを並べ	
	熟成	15日間マセラシオンカルボニック / 9月24日デキュヴェ フリーランジュースとプレスしたジュースを 古い40hlの木製解放桶で発酵・熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:0mg/L	
アルコール度	15%未満		
特徴	18年のヌーヴォーは記念すべき10年目、そして順子さんに御目出度い事があり、また良い出来でもあったためマグナムでも瓶詰めされました。特別区画のガメイをマセラシオンカルボニック後デキュヴェプレス、タンクで発酵・熟成しました。落ち着いたトーンの淡い紫ルビー色、山ぶどうやラズベリー、フランボワーズや湿った土のアロマを感じます。まるやかで角のない熟成した丸さ、中程度のタンニンに広がる果実味が印象的です。		

新着

新着



Diony