



Domaine Buronfosse

ジュラ地方
ドメーヌ・ビュロンフォッス

夫婦二人三脚！ピュアな果実味とエレガンスが共存するワイン達

気候がBourgogneに似ており、注目され続けているJura地方。

ドメーヌ・ビュロンフォッスは最初奥様、Peggyさん(1972年生)が1人で立ち上げました。2000年にこの地に到着し、移住を決意。そして子供の為に自分達が自ら生産した物だけで生活しようと決意したのです。4.40haに4種類のブドウ(ブルサール、ピノワール、シャルドネ、サヴァニャン)を植えはじめ、オヴェルノワ氏の協力も得て、2015年にはトゥルソーの苗木も植えました。

品種それぞれ開花時期、実り収穫のタイミングが違う、そういう自然のリズムを感じる事の出来るブドウ畑と同じ敷地の中に牛を飼い、野菜を植え、自分達の食べる物と共存します。畑の仕事は最低の事しかしません。ケミカルな物は一切使用せず、有機でも余計な肥料を入れたり、畑を耕す事も最低限。収穫は全て手で行います。

今では100%ピオになりましたが、其れまでは紆余曲折色々ありました。最初は100%ピオではなく、2005年から切り替え始め、2007年には完璧な状態に持って行きました。

醸造方法は至ってシンプルで、醸造機械は出来るだけ新しい物を選びますが、方法は至って昔の方法、どちらかと言うと感覚的・昔の先人の経験的な作り方です。樽は228Lのブルゴーニュの古い樽に拘ります。最初はほんの少しかワインを造りませんでした。そして少しずつ小さな家族だけで出来る範囲の中で増やしていったのです。何とかワインで生活が出来る自信がついてきた時に夫のJean-Pascal(1970年生)も農業学校の先生を辞め、自分達の畑1本に従事する事にしました。それまでは他のWineryでワイン造りに従事しておりましたが、2012年に決意したのです。彼は元々Lyonという大きな都市で生まれ育ったので、Peggyさんとの出会い人生を変えられたと言っていました。その言い方にも奥様への愛情や自然への尊敬の念を感じます。

Franceでも彼らのワインの人気は定着し、世界一美味しいと言われるレストランNomaでもオンリストされております。(新井順子)



Diony

【44067】Crémant du Jura クレマン・デュ・ジュラ20				【44070】Circumstantia シルクムスタンシア20&21			
呼称	Crémant du Jura クレマン・デュ・ジュラ			呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥5,500			参考小売	¥4,500		
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	ビオロジック / Alpes Contrôle			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	バジョシアン期の粘土石灰	西	0.64ha・45hl/ha		粘土石灰岩	ComingSoon	0.27ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均37年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均23年)		
醸造	酵母 自生酵母			醸造	酵母 自生酵母		
発酵・熟成	8月22日収穫/空気圧式搾/ステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成 ティラージュ:2021年9月4日/瓶内二次発酵・熟成 21日間ルミアージュシ、デゴルジュマン ノンドザージュ/無濾過・無清澄			発酵・熟成	ゆっくりプレス 木樽でウイエしながら9ヶ月間発酵・熟成した2021年と 18ヶ月間発酵・熟成した2020年をアッサンブラージュ		
SO ₂	収穫時:20mg/L トータル:20mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:26mg/L		
気圧	5.2気圧			アルコール度	12.5%		
アルコール度	12%			特徴	シャルドネをゆっくりとプレス後、木樽でウイエしながら9ヶ月発酵・熟成した21年のワインと18ヶ月発酵・熟成した20年のワインをアッサンブラージュしました。		
特徴	1982年に植樹したシャルドネをプレス後ステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成、21年9月にティラージュ後、瓶内二次発酵・熟成しノンドザージュで仕上げました。						
【44068】Varron Savagnin ヴァロン サヴァニャン20				【44071】Ephémère エフェメール20			
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ			呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥5,500			参考小売	¥5,500		
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 / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
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
	石灰 赤色泥灰土	ComingSoon	ComingSoon		泥土石灰岩	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	サヴァニャン100%(手摘み/平均68年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均72年)		
醸造	酵母 自生酵母			醸造	酵母 自生酵母		
発酵・熟成	ゆっくりプレス 木樽でウイエしながら18ヶ月間発酵・熟成			発酵・熟成	ゆっくりプレス 木樽でウイエしながら18ヶ月間発酵・熟成		
SO ₂	トータル:25mg/L			SO ₂	トータル:25mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	区画ヴァロンでバジョシアン期の石灰・赤色泥灰土で育つ樹齢68年のサヴァニャンをゆっくりとプレス後、木樽でウイエしながら18ヶ月発酵・熟成しました。			特徴	泥土・石灰岩で育ったシャルドネをゆっくりとプレス後、木樽でウイエしながら18ヶ月発酵・熟成しました。		
【44072】Le Monceau Savagnin スル モンソー サヴァニャン 19MAG				【44069】SE KWA SA? セクワサ?21			
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥13,000			参考小売	¥5,200		
規格/タイプ	1500ml×6 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / Alpes Contrôle			栽培/認証	ビオロジック / Alpes Contrôle		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	石灰 泥灰土	ComingSoon	3.6ha		灰色泥灰土 泥土	いろいろ	40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	サヴァニャン100%(手摘み/平均72年)			品種(収穫/樹齢)	ピノワール、プールサール70% プティベ克蘭、グロベ克蘭 アンファリネ、ガメイ、タンテュリエ30%(手摘み/ComingSoon)		
醸造	酵母 自生酵母			醸造	酵母 自生酵母		
発酵・熟成	ゆっくりプレス 木樽で34ヶ月間発酵・熟成			発酵・熟成	除梗後、醸し ゆっくりプレスし、木樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:25mg/L			SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	13.5%			アルコール度	11%		
特徴	レアな一区画に植わるセレクションマサールのサヴァニャンを木樽で34ヶ月間発酵・熟成しました。			特徴	すべての黒ブドウ、ピノワール、プールサール、プティベ克蘭、グロベ克蘭、アンファリネ、ガメイ、タンテュリエを醸した後プレスし、木樽で発酵・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)

Diory

[44073] Macvin du Jura マクヴァン デュ ジュラ 20

呼称	Macvin du Jura マクヴァン・デュ・ジュラ		
参考小売	¥ 5,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 甘味果実酒		
栽培/認証	ビオロジック / Alpes Contrôle		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	赤色泥灰土 粘土石灰	250m・南	0.25ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均50年)		
醸造: 酵母	自生酵母		
発酵・ 熟成	シャルドネのムー (果帽) (2/3) に マール・デュ・ジュラ (1/3) を加えて、 タンクで15日間発酵 木樽で24ヶ月間熟成 / 軽く濾過		
SO ₂	無添加 トータル: 20mg/L未滿		
アルコール度	17%		
特徴	赤色泥灰土・粘土石灰土壤に植わる平均樹齢50年のシャルドネを 発酵した時のムー (果帽) にマールデュジュラを加え15日間タンク で発酵後、木樽で24ヶ月熟成しました。		



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)