



Jean-François Debourg

ボージョレ地方
ジャン・フランソワ・ドゥブール

ブドウ栽培のプロが醸造もついにSTARTさせました！

ボージョレに又、新しい生産者が誕生しました。ボージョレはとても広い地域で、ドゥブール家の邸宅は1850年から存在しております。当初は40haの大地主で元々ブドウを売っておりました。しかし、今の当主Jean-François Debourgジャン・フランソワ・ドゥブール氏は全て無農薬での栽培を決意、その為24haに減らしました。と、言っても24haもの畑を家族だけで無農薬で守るのは大変なパワーです。

1973年5月18日生まれ、昔はブドウ栽培だけでしたが、2016年から少しずつワインも造り始めました。勿論その方法は自然派ワインです。

これだけ広い畑に色々なテロワールがあります。土壌粘土質、シルト質、花崗岩、砂土、ピンクサンド。それぞれの区画ごとに様々な特徴を持つキュヴェを生産しております。ブドウの品種はガメイ16.5ha、シャルドネ3ha、ヴィオニエ4.5ha。それも自分で全部植えた畑なのです。自分の納得のいく畑だけになり、やっと植樹も落ち着いた2016年から本格的にワイン醸造も開始しました。半分の12haは今までのお客様に売り、12haは自分の名前のワイン造りを開始。元々彼の無農薬のブドウはボージョレの生産者の間では有名だったので、彼が自分のワインを造り始めると困ってしまう醸造家も多いです。名前は言えませんが皆様の知っている某自然派ワインの醸造家もこのブドウを買っております。お陰様でその方のワインもリリースと共に売り切れとなり、なかなか日本向けには紹介されませんでした。

2021年から正式にbioの認証を得ました。今回ご縁がありました。沢山のラインがありますが、ディオニーさんがチョイスした3つのワインをご紹介します。

(2021年6月21日 第1回目 新井順子 訪問記)



[43860]l'Orée des Pierres Jaunes ロレ デ ピエール ジョーヌ 18

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
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
	粘土石灰 ピンク砂質	350m・南西	2ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴィオニエ100% (手摘み/平均12年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月中旬収穫/空気圧式搾 ステンレスタンクで12ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年9月		
SO ₂	無添加 トータル:8mg/L		
アルコール度	14.5%		
特徴	黄色い石のエッジという名のキュヴェ名で、18年は気候条件も良く収穫に恵まれた年でした。粘土石灰やピンク砂質に植わるヴィオニエをプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。わずかな気泡とグリーンイエロー、搾りたてレモンジュースやグレープフルーツのフレッシュ香や発酵の香り、しっかりとした果実味にエキス感が拡がり完熟みかんの旨味と柑橘の美味しさで満たされます。		



[43861]Les Prenelles レ プレネル 20

呼称	Beaujolais ボージョレ		
参考小売	¥2,800		
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
	沖積土	330m・南西	1.5ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/平均12年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月上旬収穫 除梗後、フードルで8日間スミマセラシオンカルボニック発酵 空気圧式搾 フードルでルモンタージュを1回行い7ヶ月間発酵・マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年4月19日		
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	2020年は太陽燦爛の年で沖積土壌で育つガメイを除梗、フードルで8日間スミマセラシオンカルボニックプレス、フードルでルモンタージュを1回行い発酵・熟成しました。鮮やかな紫ガーネット色、少し粘性があり、フランボワーズや山ぶどう、ブルーンの香り、骨太なアタックに少し高め酸、タンニン少し強めでじわじわと拡がるプラムやブルーンの果実味がアフターに続きます。		



[43862]Croix Haty クロワアティ 19

呼称	Beaujolais ボージョレ		
参考小売	¥3,500		
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	面積・収量	面積・収量
	シレックス(火打石)	340m・南西	0.5ha・28hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/平均12年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月中旬収穫 全房でステンレスタンクで10日間醸し 空気圧式搾 ステンレスタンクで発酵(ルモンタージュ 1回) フードルでマロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年4月19日		
SO ₂	無添加 トータル:9mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	2019年は暑い年でシレックス土壌に植わるガメイを全房でステンレスタンクで醸しプレス、ステンレスタンクで発酵後フードルでマロラクティック発酵・熟成しました。淡いレンガ色のルビー、克蘭ベリーやフランボワーズ、スミレ、ジャスミンの香り、上品で優しいアタックに全体的に滑らかなテクスチャーに心地の良いタンニン、フランボワーズやベリーの果実感が余韻まで続きます。		



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)

Diony