

Mas De Janiny

ラングドック地方
マス・ド・ジャニーニ

ブドウの凝縮感とフレッシュ感が共存 人気の南仏ナチュラルワイン

2010年夏 待ち合わせ時間に5時間も遅れての到着なのに満面の笑顔で迎えてくれたジュリアンファミリー。

ラングドックの中心モンペリエから西へ20km、ニームとベジエの間にある人口約700人のサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村。

南仏の輝く太陽のもとで家族経営を行うマス・ド・ジャニーニは、1980年代の終わりにパスカル(写真左)が父親からブドウ畑を引き継ぎ、ワイン造りに加わりビオロジック栽培を始めました。

ガリグが生い茂る畑は粘土石灰質土壌で、除草剤・化学肥料は使用せず、ブドウの木の畝(うね)を耕し(雑草を除く意味と、表面の根を切って真ん中の太い根がさらに深く張るようにするため)、堆肥を使用しています。テロワールの味を最大に引き出すようブドウの根が地中深く張るような栽培を心がけています。ジュリアン兄弟は「私たちのドメーヌでは、ブドウの樹が自分自身にバランスの良いように実をつけるため収量は問題にならない」と言い、房の数を減らすため手を加えることはありません。

白ワインは混植された3品種を真夏の高温を避けナイトハーベストを行い混醸、ステンレスタンクでの低温発酵によりアロマティックなワインに仕上げます。赤ワインは品種毎に手摘み収穫後ステンレスタンクで発酵を行います。カリニャンは、フルーティーさとやさしいタンニンを求めてマロラクティック発酵を行うなど品種毎の特性を生かした醸造を行います。

樹齢50年以上のカリニャンから誕生する赤は2006が初リリースで、第20回シグナチュール・ピオ・ラングドックルーション地方コンクールで銀賞を受賞したほか、07は第22回ヴァレ・ド・レローコンクールで金賞を受賞するなど現地での評価はかなりのもの。小規模生産者であるためワイン造りに要する手間と時間もかなりのものですが、コツコツと足並み揃え兄弟で日々奮闘中です。


それにしても目を引く衝撃的なエチケットですが音楽好きの二人がギター片手にブドウを踏む姿が描かれコミカル&ド派手に仕上がっています。ラベルとは裏腹にナチュラルな味わいとその背後に隠れたとてつもない力量を是非音楽と共に堪能ください。

今やロングセラーとなったルタンデジタンシリーズに続き、日本の皆様のご要望にお応えて2012年に造ったBOXワインは、とてつもないコストパフォーマンスで大人気です。そしてよりカジュアルラインのセビアンコムサの白・赤、ピノノワールで造るピナップ、グレープフルーツのアロマが溢れるロゼパンブルムースをリリースするなど絶え間ない進化を続けています。2018年には総面積110haのビオロジック栽培の畑を家族4人と5人の従業員で管理し全て自社ブドウ100%のナチュラルワインを追及、醸造方法も2017年ヴィンテージからはSO2の添加を瓶詰め時のみ3 ~ 4mg/Lに留めるなど、より自然で健康と環境に優しく美味しいワインを私たちに届けてくれます。

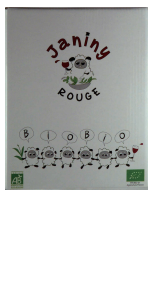


ジュリアン兄弟(左がパスカル・右がティエリー)
日本の皆様にもお馴染みのグザヴィエ(左から二人め)

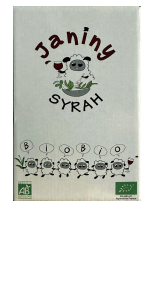
[35607] BIB Blanc BIB ブラン22

呼称	IGP ペイ・ドック	
参考小売	¥4,700 JAN:4571455201350	
規格/タイプ	3000ml×6 / 白・辛口	
栽培/認証	ビオロジック/エコセール ユーロリーフ	
テロワール	土壌 収量 粘土石灰 30 ~ 40hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	混植:ソーヴィニヨンブラン60% ヴェルメンティエ/20% グルナッシュブラン20%(ナイトハーヴェスト/平均20年)	
醸造 発酵	直接圧搾後、 ステンレスタンクで発酵(混醸)	
熟成	ステンレスタンク熟成	
SO ₂	澱引き時 トータル:84mg/L	
アルコール度	12%	
特徴	お馴染みのルタンデジタン・ブランと同じキュヴェを使用し、「美味しいオーガニックワインをよりお手軽価格で」という思いで造ったボックスワイン、キリッと冷やして気軽に楽しめる、スルスル喉を通るこれぞカブ飲みタイプです。透明感のある麦藁色で、ソーヴィニヨンブランが主体のハーブや柑橘系の香りとライムのような瑞々しい酸と果実味がどれも突出せず程良くまとまった味わいです。	

[35758] BIB Rouge BIB ルージュ 22

呼称	IGPペイ・ド・レロー	
参考小売	¥4,700 JAN:4571455201343	
規格/タイプ	3000ml×6 / 赤・ミディアム	
栽培/認証	ビオロジック/エコセール ユーロリーフ	
テロワール	土壌 収量 粘土石灰 40hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	カリニャン100%(手摘み/平均50年)	
醸造 酵母	自生酵母	
発酵	除梗なしステンレスタンクで8 ~ 10日[25 ~ 30℃]発酵後、 マセラシオンカルボニック(炭酸ガス注入)、マロラクティック発酵	
熟成	ステンレスタンク熟成	
SO ₂	澱引き時 トータル:96mg/L	
アルコール度	13%	
特徴	お馴染みのルタンデジタン・カリニャンと同じキュヴェを使用し、「美味しいオーガニックワインをよりお手軽価格で」という思いで造ったボックスワイン、少し冷やして気軽に楽しめる、スルスル喉を通るこれぞカブ飲みタイプです。南仏の輝く太陽を浴びたカリニャン100%の透明感のある紫色、スミレや乾燥ハーブなどの清涼感ある香りに程良いボリュームを伴うジュシーな味わいです。	

[35759] BIB Syrah BIB シラー 22

呼称	IGP ペイ・ドック	
参考小売	¥3,800 JAN:4571455200889	
規格/タイプ	2000ml×8 / 赤・ミディアム	
栽培/認証	ビオロジック/エコセール ユーロリーフ	
テロワール	土壌 収量 粘土石灰 40hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	シラー 100%(手摘み/平均30 ~ 40年)	
醸造 酵母	自生酵母	
発酵	ステンレスタンクで30日間、 その後1週間マロラクティック発酵	
熟成	ステンレスタンクで12ヶ月熟成	
SO ₂	発酵後と瓶詰時 トータル:73mg/L	
アルコール度	13.5%	
特徴	サン・ボジル・ド・ラ・シルビー村の特別な区画で無農薬栽培する高樹齢シラーから造る落ち着いた味わいが人気のボックスタイプ・プレミアムキュヴェです。カーネットの綺麗な色調で、閉じ気味ながらスミレや甘草の香りの後にスパイシーなロースト香が感じられます。豊かな果実味に優しいタンニンが溶け込む滑らかな口当たりで、喉もとをすっくと心地良く通り過ぎる軽快さが特徴です。	

[35606]C'est Bien Comme Ça Blanc セビアンコム サブラン22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥1,900	JAN:4571455198971	
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 ユーロリーフ		
テロワール	土壌	標高	収量
	粘土石灰	400m	50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン50% ヴェルメンティーノ50% (手摘み/平均4年)		
醸造 発酵	収穫後プレスし、ステンレスタンクで発酵		
熟成	そのまま4ヶ月熟成 濾過有・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:30mg/L トータル:97mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	生産者とディオニーが共同開発C'est bien comme ça=それええやん!という意味の気軽に楽しんでいただきたい辛口白ワイン。収穫後プレスしステンレスタンクで発酵そのまま4ヶ月熟成、清澄せず軽く濾過し瓶詰めしました。透明感のあるレモンイエローの外観に、レモンやライム、ミント、トロピカルフルーツの香り、フレッシュな酸と果実味のバランスが取れています。		



[35780]C'est Bien Comme Ça Rouge セビアンコム サルージュ 22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥1,900	JAN:4571455198988	
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 ユーロリーフ		
テロワール	土壌	標高	収量
	粘土石灰	250m	50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カリニャン50% シラー 50% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレス発酵		
熟成	そのまま4ヶ月熟成 濾過有・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:30mg/L トータル:81mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	生産者とディオニーが共同開発C'est bien comme ça=それええやん!という意味の気軽に楽しめる赤ワイン。樹齢25年のカリニャンとシラーを収穫後ステンレスタンクで発酵と同時にマセラシオンカルボニック後、4ヶ月熟成し清澄せず軽く濾過し瓶詰めしました。ルビーの色調に、ダークチェリーやカシスの香り、瑞々しい果実味とこなれたタンニンが口中に拡がります。		



[35694]Le Temps Des Gitans Blanc ル・タン・デ・ジタン ブラン22

呼称	IGP ペイ・ドック		
参考小売	¥1,900	JAN:4582138365603	
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 ユーロリーフ		
テロワール	土壌	収量	
	粘土石灰	30 ~ 40hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	混植:ソーヴィニヨンブラン60% ヴェルメンティーノ20% グルナッシュブラン20% (ナイトハーヴェスト/平均20年)		
醸造 発酵	直接圧搾後、ステンレスタンク発酵 (混醸)		
熟成	ステンレスタンク熟成		
SO ₂	澱引き時 トータル:99mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」の白、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で健康なブドウを育て丁寧に醸造しています。キリッと冷やして気軽に楽しんでいただきたい辛口です。透明感のある麦藁色で、ソーヴィニヨンブランが主体のハーブや柑橘系の香りとライムのような瑞々しい酸と果実味がどれも突出せず程良くまとまった味わいです。		



[35695]Le Temps Des Gitans Rose ル・タン・デ・ジタン ロゼ22

呼称	IGP ペイ・ドック		
参考小売	¥1,900	JAN:4582138363180	
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール ユーロリーフ		
テロワール	土壌	収量	
	粘土石灰	40 ~ 50hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	サンソー 60% シラー 20% カリニャン10% グルナッシュ 10% (手摘み / 20 ~ 50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	直接圧搾後、冷やした状態で上澄み液を取り、 ステンレスタンクで発酵		
熟成	ステンレスタンク熟成		
SO ₂	澱引き時 トータル:115mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」のロゼワイン、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で健康なブドウを直接圧搾して造ります。輝くサーモンピンクの外観から、さくらんぼやザクロの甘酸っぱい香りが顔を覗かせます。爽やかな酸に続くチャーミングな果実と少しのミネラルが親しみやすい辛口で気軽に飲める味わいで幅広いお料理と楽しめます。		



[35778]Le Temps Des Gitans Carignan ル・タン・デ・ジタン カリニャン22

呼称	IGPペイ・ド・レロー		
参考小売	¥1,900	JAN:4582138362947	
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 ユーロリーフ		
テロワール	土壌	収量	
	粘土石灰	40hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	カリニャン100% (手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗なし/ステンレスタンクで8~10日[25~30℃]発酵後、 マセラシオンカルボニック(炭酸ガス注入)、マロラクティック発酵		
熟成	ステンレスタンク熟成		
SO ₂	澱引き時 トータル:60mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	ワイン専門誌で「旨安ワイン大賞」受賞した人気キュヴェです。コミカルで陽気なエチケットとキュートなコルクが一際目を引く南仏ピオ「ルタンデジタン」の赤ラベルは、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村の高樹齢カリニャンを丁寧に醸造しました。透明感のある紫色で、スマイレや乾燥ハーブなどの清涼感ある香りに程良いボリュームを伴うジュシーな味わいです。		



[35696]Le Temps Des Gitans Syrah ル・タン・デ・ジタン シラー 22

呼称	IGP ペイ・ドック		
参考小売	¥1,900	JAN:4582138363418	
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 ユーロリーフ		
テロワール	土壌	収量	
	粘土石灰	40hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクで20日間、 その後1週間マロラクティック発酵		
熟成	ステンレスタンクで3ヶ月熟成		
SO ₂	発酵後と瓶詰め時 トータル:42mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」の青ラベル、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で健康なブドウを育て丁寧に醸造しています。濃い赤紫色で、完熟したシラーならではのスパイシーな香りの中にほんのりローズト香が感じられます。果実の凝縮感が若干の力強さと深み、心地良い余韻を与えつつも全体的にはフルーティーで優しい味わいです。		



【35779】Pin'Up De Janiny ピナップ・ド・ジャーニーニ22		【33967】Le Temps Des Fruits Rose Pamplermousse ル・タン・デ・フリユイ ロゼ・パンブルムースNV																	
呼称	IGP ベイ・ドック	呼称	-																
参考小売	¥2,000 JAN:4571455194348	参考小売	¥2,000 JAN:4571455206881																
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム	規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・やや甘口																
栽培/認証	ビオロジック/エコセール ユーロリーフ	栽培/認証	ビオロジック/エコセール ユーロリーフ																
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>120m・北</td> <td>2ha・40hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土石灰	120m・北	2ha・40hl/ha	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>100～150m・南</td> <td>5ha・60hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土石灰	100～150m・南	5ha・60hl/ha					
土壌	標高・向き	面積・収量																	
粘土石灰	120m・北	2ha・40hl/ha																	
土壌	標高・向き	面積・収量																	
粘土石灰	100～150m・南	5ha・60hl/ha																	
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均5年)	品種 (収穫/樹齢)	ル・タン・デ・ジタン ロゼのセパージュによる																
醸造	<table border="1"> <tr> <td>酵母</td> <td>自生酵母</td> </tr> <tr> <td>発酵</td> <td>ステンレス発酵</td> </tr> <tr> <td>熟成</td> <td>15日間ピジャージュで醸し、そのまま7ヶ月熟成 濾過有・無清澄</td> </tr> <tr> <td>SO₂</td> <td>収穫時と熟成時 トータル:55mg/L</td> </tr> </table>	酵母	自生酵母	発酵	ステンレス発酵	熟成	15日間ピジャージュで醸し、そのまま7ヶ月熟成 濾過有・無清澄	SO ₂	収穫時と熟成時 トータル:55mg/L	醸造	<table border="1"> <tr> <td>酵母</td> <td>自生酵母</td> </tr> <tr> <td>発酵</td> <td>10℃で15日間ステンレスタンク発酵</td> </tr> <tr> <td>熟成</td> <td>6ヶ月ステンレスタンク熟成 濾過有・無清澄</td> </tr> <tr> <td>SO₂</td> <td>瓶詰め時:60mg/L トータル:49mg/L</td> </tr> </table>	酵母	自生酵母	発酵	10℃で15日間ステンレスタンク発酵	熟成	6ヶ月ステンレスタンク熟成 濾過有・無清澄	SO ₂	瓶詰め時:60mg/L トータル:49mg/L
酵母	自生酵母																		
発酵	ステンレス発酵																		
熟成	15日間ピジャージュで醸し、そのまま7ヶ月熟成 濾過有・無清澄																		
SO ₂	収穫時と熟成時 トータル:55mg/L																		
酵母	自生酵母																		
発酵	10℃で15日間ステンレスタンク発酵																		
熟成	6ヶ月ステンレスタンク熟成 濾過有・無清澄																		
SO ₂	瓶詰め時:60mg/L トータル:49mg/L																		
アルコール度	13%	アルコール度	8%																
特徴	南仏生まれのピノノワールをセクシーイメージのピンナップガールとかけてピナップと名付けました。キャップシールのキュートなピンク色が印象的なコストパフォーマンス溢れる味わいです。深いルビー色にイチゴやフランボワーズのチャーミングな香りが広がり、しばらくすると煮詰めたジャムや白胡椒のスパイシーなニュアンスを感じ、少し高め酸ですが果実の旨味が綺麗に溶け込みます。	特徴	パンブルムースはフランス語でグレープフルーツ、直接圧搾して造ったジタン・ロゼに水、砂糖、グレープフルーツアロマを加えて造られますが全てオーガニック原料を使用しています。ほんのり淡いピンクを帯びた透明の液面からフローラル香が広がります。甘やかなキャンディに程良い酸味が絡み合い、ピンクグレープフルーツの砂糖漬けの甘酸っぱさがアフターを華やかに演出してくれます。																



SOLD OUT