



YouTube デイオニーチャンネル公開中

# Domaine Julien Pineau ロワール地方 ドメヌ・ジュリアン・ピノー

## クロロッシュブランシュの畑を取得 旨味伴う華のあるナチュラル

Domaine des Bois Lucasドメヌ・デ・ボワ・ルカは、Clos Roche Blancheクロ・ロッシュ・ブランシュの所有する無農薬の畑を8ha購入させて頂きました。クロ・ロッシュ・ブランシュのオーナー Catherineカトリーヌは2015年に引退をしましたが、その最後の6.7haを購入し新しくドメヌを誕生させたのが、Julien Pineauジュリアン・ピノーです。

1985年9月16日ロワールToursトゥール生まれ。大学でワインとは全く違う経済を専攻後、アメリカに留学。その間に夏休みを利用して葡萄畑の収穫を経験。その時に自然の素晴らしさを認識します。

帰国した2009年にモンレイのLise et Bernard Soussetリーズ・エ・ベルナル・スーセで収穫をして、ワインを造ろう！と決意。早速アンボワーズの醸造学校に入学し、本格的に醸造を勉強します。みっちりとエノログを勉強した後、2012～2013年プロヴァンスのDomaine Terres Promisesドメヌ・テール・プロミズやクリストフ・コモールで仕事をして、やはりロワールで自分のワイナリーを立ち上げようと、2014年Noella Morantinノエラ・モランタンの所で働きました。そこでクロ・ロッシュ・ブランシュのカトリーヌと出会い、今回の畑購入となったのです。

カトリーヌの畑を引き継いだのは全部で4名、私、ノエラ、ローラン、そして今回のジュリアン、全てピオを実践しております。彼女は引退しても、同じ志の仲間が畑を守っております。ジュリアンは最後までカトリーヌが売らなかった、一番良い畑をGetしました。あの樹齢100年以上の素晴らしいコーもジュリアンにご縁があったのです。

コー 6.5ha、ソーヴィニヨンブラン2.5ha、ピノドニス0.8ha、カベルネフランとカベルネソーヴィニヨン0.6ha、ガメイ0.5ha何とバランスが良いのでしょうか？一気に6種類の品種が醸造出来るのです。同じ畑で同じ醸造所で作ってもディエとは全くスタイルの違うワインが出来上がりました。ジュリアンの若い感性が初年度からきちっと瓶に詰まりました。どれを飲んでもウルトラナチュラル。新人とは思えない感覚です。同じ所有者の畑を4名別々に醸造すれば、4つの別々のスタイルのワインが出来上がります。本当にワインは面白いです。私のスタイルと全く違いますが、私は個人的にこのジュリアンのワインが大好きです。彼のワインには華があるのです。果実をこれだけ残すのは難しいのですが、それをいとも簡単にざらっとやってのけました。彼が今後どんなワイン造りをしていくのか、とっても楽しみな歴史が誕生しました。是非沢山の方に味わって貰いたいです。



(2016.1.14第2回目訪問 新井順子)



*Diony*

【44083】Pork Soda Pet Nat ポークソーダペットナット22				【43973】Chicos チコス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	¥3,300			参考小売	¥3,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック/エコセール			栽培/認証	バイオロジック/エコセール		
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
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon		粘土石灰	ComingSoon	40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ムニユピノ100% (手摘み / ComingSoon)			品種 (収穫/樹齢)	コロンバール100% (手摘み / 平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	発酵し、糖が残った状態で瓶詰め			発酵	9月20日収穫 空気圧式圧搾と水平式圧搾 セメントタンクで発酵		
熟成	瓶内発酵・熟成 デゴルジュマンなし / 無濾過・無清澄			熟成	400Lの木樽(新樽~3年落ち)とステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年4月5日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:12mg/L未満			SO <sub>2</sub>	Le Gersからロワールへの移動時:2mg/L トータル:15mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	ロワールのLaurent Saillardと造ったキュヴェで米ロックバンドのプライマスのヒット曲をワイン名に冠しました。ムニユピノを発酵し糖が残った状態で瓶詰めしたペットナットです。グリーンイエロー、ライムやグレープフルーツ、黄色リンゴの香り、口中に色がるクリーミーな泡、心地の良いスッキリとした果実味にリンゴを食べたときのフレッシュな味わいと、シャープなアフターを楽しめます。			特徴	Le GersのDomaine Daugéから購入したコロンバールをプレスしセメントタンクで発酵し400Lの木樽とステンレスタンクで熟成し、22年4月に瓶詰めしました。イエローの外観、カリンやパイナップル、アップルミントの香り、カリンの酸味とほろ苦さを感じるアタック、フレッシュなプチプチを思わせる口あたりと柑橘の美味しい酸と溢れる清涼感が美しい仕上がりです。		
【43970】Roche Blanche ロッシュ ブランシュ 21				【43784】Substance シュブスタンス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	¥4,400			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	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / エコセール		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	シレックス 粘土	100m	4ha・8hl/ha		シレックス 粘土	100m	1ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ムニユピノ50%ソーヴィニヨンブラン30%シュナンブラン10% メリエ・サン・フランソワ5%パコ5%(手摘み / 2~70年)			品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み / 平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫 空気圧式圧搾と水平式圧搾 ステンレスタンクと古樽で発酵			発酵	8月下旬収穫 / 空気圧式圧搾と水平式圧搾		
熟成	ステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年5月5日			熟成	400Lの木樽(新樽~3年落ちの古樽)で20ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年4月		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:13mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	11%			アルコール度	12%		
特徴	遅霜や雹、バト病の被害に苦しんだ2021年は低収量で全白ブドウをブレンドしプレス、ステンレスタンクと木樽で発酵後、ステンレスタンクで熟成し瓶詰めしました。淡いグリーンイエロー色、黄色リンゴやグレープフルーツ、セルフィーユの香り、瑞々しく軽快なアタックにレモンの香り、レモネードのように喉を潤す綺麗な酸、柑橘香が後半に増してきます。			特徴	マンチェスター出身のミュージシャン・ニューオーダーのアルバム名を冠しました。樹齢70年のソーヴィニヨンブランをプレスし400Lの木樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。緑の多いクリアなグリーンイエロー色、青りんごやスウィーティ、白い花の香り、ジュシーで爽やかなアタックに果実味と旨味のある酸、ミネラルが広がるアフターには金木犀の香りがプラスされます。		

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)



**[44082] Monkey Gone To Heaven モンキー ゴントゥヘブン22**

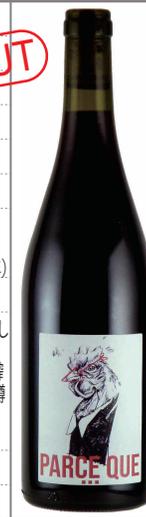
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	ComingSoon	ComingSoon	0.7ha
品種 (収穫/樹齢)	サンソー 100% (プロヴァンスのDomaine Providence) (手摘み/平均45年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	プロヴァンスでステンレスタンクで醸し、デキュヴェ		
熟成	空気圧式圧搾と水平式圧搾 ロワールでステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:12mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	アメリカのロックバンドPixiesの曲を冠しました。プロヴァンスのDomaine Providenceのサンソーを収穫から手伝い、ステンレスタンクで醸した後、ロワールに持ち帰り発酵・熟成しました。淡く透き通った紫ガーネット色、フランボワーズや摘みたてイチゴのアロマ、柔らかく控えめなタンニン、全体的に冷涼感が漂い軽やかな口あたりでアフターはスムーズにフェードアウトしていきます。		



**SOLD OUT**

**[43972] Parce Que パスク21**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
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	標高・向き	面積・収量
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	シラー、グルナッシュ (プロヴァンスのDomaine Providence) ムールヴェードル (バンドールのChâteau Salettes) カベルネソーヴィニオン (Complèmen Terre) (手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月下旬~9月下旬収穫/シラーとグルナッシュはステンレスタンクで5日間醸し		
熟成	ムールヴェードルはセメントタンクで3週間醸し カベルネソーヴィニオンは全房でグラスファイバータンクで10日間醸し/空気圧式圧搾と水平式圧搾 シラーとグルナッシュはステンレスタンク、ムールヴェードルは500~600Lの古樽 カベルネソーヴィニオンはグラスファイバータンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年9月29日		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:15mg/L トータル:19mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	Domaine Providenceから購入したシラーとグルナッシュに、バンドールのChâteau Salettesのムールヴェードル、ミュスカデの名手 Complèmen Terreのカベルネソーヴィニオンを各々醸した後、発酵・熟成しました。紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、ナッツの香り、上品なアタック、カシスジャムのニュアンスにタンニンと渋みをアフターに感じます。		



**SOLD OUT**

**[44081] Jubolin ジュボラン22**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,700		
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	標高・向き	面積
	シレックス 粘土	100m・北西 南東	0.5ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/平均33年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で醸し、水平式圧搾		
熟成	グラスファイバータンクで発酵・熟成 (ルモンタージュ・ピジャージュなし) 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:16mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	元クロ・ロッシュ・ブランシュの畑に植わる樹齢33年のガメイを全房で醸しプレス、ルモンタージュやピジャージュを行わず、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。明るい紫ガーネット色、フランボワーズやザクロ、スミレ、茎のアロマを感じます。柔らかくアタックにフレッシュな果実味が拡がり、摘みたてベリーの酸味がアクセントとなった全体的にスムーズな口あたりです。		



**SOLD OUT**

**[43117] Coup d'Jus クードジュ 18**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,900		
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	標高・向き	面積・収量
	シレックス 粘土	100m・北西	0.8ha・22hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月上旬収穫/全房で15日間醸し		
熟成	空気圧式圧搾と水平式圧搾 グラスファイバータンクで9ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年6月22日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:25mg/L		
アルコール度	12.78%		
特徴	元クロ・ロッシュ・ブランシュの畑に植わる樹齢40年のコーを全房で15日間醸した後プレス、グラスファイバータンクで9ヶ月発酵・熟成しました。ブラックガーネット色、カシスジャムや黄桃、ダークチェリー、カカオ豆の香り、色調のイメージとは異なりバランスのよいアタックに良質なタンニン、しっかりとした味わいが持続しアフターも長く続きます。		



**[43971] Les Sucettes a l'Aunis レシュセッタ アロニス21**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,300		
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	標高	面積・収量
	粘土 シレックス	100m	4ha・8hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノドニス40% ガメイ20% コー 20% カベルネソーヴィニオン20% (40~140年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫/品種ごとに10日間醸し		
熟成	空気圧式圧搾と水平式圧搾 アッサンブラージュ35hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年4月5日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:13mg/L未満		
アルコール度	11%		
特徴	樹齢40~140年のピノドニスを主体とした4品種を別々に10日間醸しプレス、アッサンブラージュしステンレスタンクで7ヶ月発酵・熟成しました。淡く濁りのあるルビー色、摘みたてクランベリーやスミレ、バラの香り、柔らかいアタックは白イチゴの果実味が心地よく、上品で綺麗な仕上がりでフロワラルな香りが優しく包み込む旨味のある味わいです。		



**SOLD OUT**

**[43560] Yokai ヨーカイ16**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/-		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土 シレックス	ComingSoon	0.8ha・7hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み/平均140年) <small>クロ・ロッシュ・ブランシュの産地フランス最古の醸造家アグロウの木の心。1890年代フランス産を醸したアメリカ産のフロワラルに対する個性を調べるための試験として使われた産地です。</small>		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫/全房で毎日ルモンタージュしながら、		
熟成	グラスファイバータンクで3週間醸し 空気圧式圧搾 600Lの木樽で33ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年6月21日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	日本の妖怪が大好きなのでキュヴェ名に冠しました。樹齢130年のコーを33ヶ月発酵・熟成しました。濃い色調の黒色ガーネット、とろりとした粘性、しっかりとした香り立ちでカシスやブルー、湿った土、干しブドウのアロマを感じます。キュッと引き締まったタンニンと酸味のアタックに心地の良い渋味、ブラックチェリーの果実味がプラスされ、中程度の余韻が楽しめます。		



**SOLD OUT**

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)