



YouTube デイオニーチャンネル公開中

Domaine Julien Meyer

アルザス地方
ドメーヌ・ジュリアン・メイヤー

無添加醸造が奏でる土壌のエキスと果実の旨味が絶妙ハーモニー

アルザス地方の首都ストラスブルグより南、コルマル方向に下った所にノータルテンという村があります。何とワイン通り(Route du Vin)という素敵な住所なので、訪問する前からワクワクです。

だって知る人ぞ知る‘ジュリアン・メイヤー’はビオダイナミ実践者の間では有名にも関わらず、雑誌などの媒体が嫌いで、一切マスコミに出ていない醸造家なのです。勿論、今、信憑性の高いClassementにも出ていません。レベルからすると当然出てもおかしくないほど偉大な醸造家なのですが、サンプルを送ってないから出ないのは当然です。例えばプリュール・ロックが出ていないのと一緒で、宣伝する必要の無い造り主は、サンプルを送る必要はないのです。その幻の醸造家、噂にはかなり気難しい人と聞いておりました。久しぶりに緊張した訪問です。でも会ってみるとそんな噂とはかけ離れて、学者肌の素晴らしいインテリ醸造家。ビオダイナミの実践者で理論ばかり先行しがちに見える最近、彼の実践の伴った理論には驚かされっぱなしです。勿論、彼の造ったワインは素晴らしい一言です。彼の所には有名ソムリエや有名レストラン、ワイン評論家が沢山コンタクトを取ってくるらしいのです。でもサンプルワインを送りません。そして会っていない人へのワイン販売は一切行ってないのです。普通は喜んで送るのがほとんどです。でも彼はここに直接訪問してくれた人には喜んで自分のワインを紹介するけれど、郵送で送ったりは絶対にしないそうです。言われてみると正統派な意見ですが、それは理想であって、なかなか実践が出来ないのが現状です。

でもそれを頑なに言い続けているポリシーの持ち主、ですから尾ひれはひれ付いて、神秘的な噂さえたってしまうのですが、実際はオープンな職人気質の方であります。

1705年から存在する歴史ある造り主で、もともとほとんどBIOの農法でした。彼の代、1990年から完全無農薬(BIO)に切り替え、1999年から100%ビオダイナミ農法にしました。一見優等生に見える彼も、学生の頃は勉強しない悪い生徒だったけど、沢山のワインを飲んでいくうちに自分の中のワイン造りに目覚めたと語っておりました。アメリカにも輸出され、ロバート・パーカーも高い評価を下しております。彼から教わった事は沢山有り過ぎるのですが、素晴らしい名言の中の1つ「土を醸造家が借りている」と言っていました。大きな自然界の中で、今、この瞬間借りさせて頂いている、だからいいかげんな仕事をしてはいけないのだそうです。

(新井順子)



Diony

【44228】Les Bulles d'Emma レブル デマ21		【44096】Riesling リースリング RN422 21	
呼称	Vin Mousseux de Qualité ヴァン・ムスー・ド・カリテ	呼称	Alsace アルザス (Saint Pierreサンピエール村)
参考小売	¥4,500	参考小売	¥3,700
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口 SOLD OUT	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール	栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール
テロワール	土壌 標高・向き 面積 珪質土 (砂岩 花崗岩 片麻岩) 300m・南~南東 1.3ha	テロワール	土壌 標高・向き 面積 砂質 花崗岩 250m・南東 0.8ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノブラン オーセロワ (手摘み/平均45年)	品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均40年)
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	収穫後、水平式搾機でプレス ステンレスタンクで発酵 (マロラクティック発酵あり) 糖が残った状態で瓶詰め後、18ヶ月間瓶内発酵・熟成 無濾過・無清澄	発酵 熟成	水平式搾機でプレス ステンレスタンクで発酵・マロラクティック発酵・熟成 軽く濾過・無清澄
SO ₂	無添加 トータル:6mg/L	SO ₂	無添加 トータル:6mg/L
ガス圧	5.7気圧	アルコール度	12.5%
アルコール度	12.5%	特徴	国道422号線(RN422)から程近いSaint Pierre村のリースリングをプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成後サンフルで瓶詰めしました。グリーンイエローの外観、洋梨やカリンジヤム、ディル、焦ばしい香りに、ほんのりオイルの香りも漂います。エキスタっぷりのアタックに果実味良く上品な味わいとバランス、スムーズな口あたりが心地の良い仕上がりです。
特徴	メイエ家の愛娘エマの20歳のお祝いに造り始めたキュヴェでピノブランとオーセロワをプレス後ステンレスタンクで発酵後、糖が残った状態で瓶詰め、18ヶ月瓶内発酵・熟成しました。細かな泡立ち、グリーンイエロー色、搾りたてリンゴ果汁や洋梨、セルフイーコの香り、ジューシーなリンゴの味わいでシャープさもアフターに心地良い酸が残ります。		
【44230】Pinot Gris Maceration ピノグリ マセラシオン21		【44233】Sylvaner Zellberg シルヴァネール ツェルベルグ21	
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス	呼称	Alsace Lieux-dits アルザス・リュエディ
参考小売	¥4,300	参考小売	¥4,500
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口 SOLD OUT	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール	栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール
テロワール	土壌 標高・向き 面積 泥土 花崗岩 200m・北東 0.6ha	テロワール	土壌 標高・向き 面積 石灰 泥灰土 300m・南東 0.46ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノグリ100% (手摘み/平均40年)	品種 (収穫/樹齢)	シルヴァネール100% (手摘み/平均60年)
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	全房で、垂直式搾機内で醸し後プレス トロンコニック樽で発酵・マロラクティック発酵・熟成 軽く濾過・無清澄	発酵 熟成	水平式搾機でプレス 600Lの古樽と卵型セメントタンクで発酵・熟成 軽く濾過・無清澄
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L	SO ₂	無添加 トータル:10mg/L
アルコール度	13%	アルコール度	13.5%
特徴	ピノグリを全房で醸し、発酵・熟成しました。醸しは生命のメカニズムを解放するプロセス、ワインの本質はブドウのエネルギーとミネラルの力から生まれるとジュリアンは言います。ピワのようなオレンジカラー、やや濁りと粘性、マンゴーや洋梨、スワリング後には黄桃の甘い香りと木材や茎の香り、リンゴの種まわりのほろ苦さと少し高めめの酸がアタックにあり洋梨の豊かな果実味が広がります。	特徴	朝日の光を浴びる細かな石灰と泥灰土の畑で育つシルヴァネールをプレスし、600Lの古樽と卵型セメントタンクで発酵・熟成しました。輝きのあるグリーンイエロー色、スウィーティやライムのシャープな香りやアップルミントのアロマ、拡がりのある旨味を包括したアタック、上品な酸味はキレがよくフレッシュな果実味にシャープなアフターが心地の良い逸品です。
【44234】Riesling Zellberg リースリング ツェルベルグ21		【44229】Muscat Petite Fleur ミスカ プティフルール21	
呼称	Alsace Lieux-dits アルザス・リュエディ	呼称	VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売	¥4,500	参考小売	¥4,600
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール	栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール
テロワール	土壌 標高・向き 面積 泥灰土 砂質 300m・南東	テロワール	土壌 標高・向き 面積 沖積土 砂利 泥土 150m・南~東 0.3ha
品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均55年)	品種 (収穫/樹齢)	ミスカオットネル100% (手摘み/平均45年)
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	600Lの木樽で発酵・マロラクティック発酵・熟成 軽くフィルター・無清澄	発酵 熟成	ステンレスタンクで発酵・マロラクティック発酵・熟成 軽く濾過・無清澄
SO ₂	無添加 トータル:7mg/L	SO ₂	無添加 トータル:16mg/L
アルコール度	13%	アルコール度	12%
特徴	ツェルベルグ=溪谷という名の区画は、寒暖の差が激しく、おろし風により凝縮した健康なブドウが育ちます。泥灰砂質土壌に植わるリースリングを木樽で発酵・熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。グリーンイエロー色、すりおろしリンゴやカリン、白桃、香ばしい香り、口中に拡がりがありエキスに溶けた心地の良い酸味、徐々にポリウムが増しジューシーな味わいを楽しめます。	特徴	ノートルテン村、早なりの歯ごたえのあるブドウのみを選択し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー色、トロピカルフルーツや金柑、コンポートの甘い香りを感じます。ドライなアタックで口に含むとブドウ由来の甘い香りやネクタリン、バナナの香りもプラスされ、アフターには心地の良い酸味がアクセントとなっています。

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)

Diory

[44235] Riesling Grittermatte リースリング グリッテルマット21

呼称	Alsace Lieux-dits アルザス・リュエディ	
参考小売	¥5,800	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール	
テロワール	土壌 標高・向き 面積 砂岩 280m・南 0.5ha	
品種(収穫/樹齢)	リースリング100%(手摘み/平均45年)	
醸造 酵母	自生酵母	
発酵	水平式圧搾	
熟成	20hlのステンレスタンクと600Lのフードルで 発酵・マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄	
SO ₂	無添加 トータル:6mg/L	
アルコール度	12.5%	
特徴	「ワインは生きるための塩分を運ぶミネラルによって生かされている」とジュリアンは言います。火山質の豊かな成分を含む砂岩で育つリースリングを発酵・熟成しました。黄金色に入ったグリーンイエロー色、白桃やリンゴ、キャラメリゼされたアロマ、複雑味のあるドライな味わいと広がるエキスイ感、後半にはほろ苦さと酸味が少し目立ちますが時間と共に落ち着きを見せるでしょう。	

[44231] Pinot Gris Maceration Fanny Elisabeth ピノグリー マセラシオンファニーエリザベス21

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売	¥5,200	
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口	
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール	
テロワール	土壌 標高・向き 面積 泥灰土 砂岩 花崗岩 280m・南東、北 0.4ha	
品種(収穫/樹齢)	ピノグリー100%(手摘み/平均40年)	
醸造 酵母	自生酵母	
発酵	全房でステンレスタンクで醸し 垂直式圧搾機でプレス フードルで発酵・マロラクティック発酵	
熟成	600Lの古樽で熟成 濾過あり・無清澄	
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L	
アルコール度	13%	
特徴	泥灰土・砂岩・花崗岩など様々なテロワールで育つピノグリーを全房で醸し、発酵・熟成しました。醸しは生命のメカニズムを解放するプロセス、ワインの本質はブドウのエネルギーとミネラルの力から生まれるとジュリアンは言います。綺麗なオレンジ色、控えめな香りにアプリコットやびわ、トースト、ハチミツ香、果実味とオレンジピールのほろ苦さ、心地の良い味わいでアフターまでバランスよく広がります。	

[44232] Les Pucelles Maceration レピュセル マセラシオン21

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売	¥5,800	
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口	
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール	
テロワール	土壌 標高・向き 面積 泥灰土 砂岩 花崗岩 粘土 石灰土 250m・南東、南 1ha	
品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトツラミネール 100%(手摘み/平均60年)	
醸造 酵母	自生酵母	
発酵	70%は直接圧搾	
熟成	30%は全房でステンレスタンクで醸し 水平式圧搾後、アッサンブラージュ 発酵・マロラクティック発酵・熟成 軽く濾過・無清澄	
SO ₂	無添加 トータル:8mg/L	
アルコール度	13%	
特徴	リュエディ・ツェルベルグとフロンホルツのパーセルと、無垢な味わいを掛けてピュセル=処女と名付けました。泥灰土と粘土石灰土壌で育つブドウを30%は醸し・70%は直接圧搾し発酵・熟成しました。濁りある濃いイエローの外観、ライムやシークワーサー、黄桃、マンダリンの香り、生姜シロップのようなほろ苦さと甘みのあるエキスイ感、良質な果実味、たっぷりの複雑味のある味わいが印象的です。	

[44237] Pinot Noir Le Vieux Chemin ピノノワール ルヴィエシュマン21

呼称	Alsace アルザス	
参考小売	¥5,200	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム	
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール	
テロワール	土壌 標高・向き 面積 花崗岩 砂シルト 粘土 300m・東 0.4ha	
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均12年)	
醸造 酵母	自生酵母	
発酵	全房でステンレスタンクでスミマセラシオンカルボニック 垂直式圧搾機でプレス ステンレスタンクで発酵・マロラクティック発酵	
熟成	600Lの古樽で熟成 濾過あり・無清澄	
SO ₂	無添加 トータル:6mg/L	
アルコール度	12.5%	
特徴	花崗岩・リモノー(砂・シルト・粘土)で育つピノノワールをスミマセラシオンカルボニック後プレス、発酵・熟成しました。深く透明感のあるレンガ色に入ったルビー色、マンダリンオレンジやハチミツ、アメリカンチェリー、ハチミツのアロマ、高めの酸と摘みたてペリーのジューシーさ、控えめなタンニンとシャープなエキスイ感、高の果実味、エキスイたっぷりで冷涼感のある味わいです。	

[44238] Pinot Noir Les Pierres Chaudes ピノノワール レピエールショウド21

呼称	Alsace アルザス	
参考小売	¥5,200	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム	
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール	
テロワール	土壌 標高 面積 花崗岩 300m・南 0.8ha	
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均50年)	
醸造 酵母	自生酵母	
発酵	全房でステンレスタンクでスミマセラシオンカルボニック 垂直式圧搾機でプレス ステンレスタンクで発酵・マロラクティック発酵	
熟成	600Lの古樽で熟成 濾過あり・無清澄	
SO ₂	無添加 トータル:5mg/L未満	
アルコール度	12.5%	
特徴	「シリカ力によって命を吹き込まれたエーテル的な垂直性によってブドウが養われている」とジュリアンは言い、南向きの花崗岩で育つピノノワールをスミマセラシオンカルボニック後、発酵・熟成しました。淡いルビー色、クランベリーやアメリカンチェリー、トマトの香りを感じます。摘みたてペリーの果実感がアタックにあり、ほろ苦さのある中程度のタンニンとたっぷりのエキスイ感が楽しめます。	

[44236] PG&PN LouLou ピノグリー&ピノノワール ルル21

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス (Saint Pierreサンピエール村)	
参考小売	¥5,500	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム	
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール	
テロワール	土壌 標高・向き 面積 沖積土 砂利 花崗岩 150m・南東 0.28ha	
品種(収穫/樹齢)	ピノグリー50% ピノノワール50%(手摘み/平均35年)	
醸造 酵母	自生酵母	
発酵	全房でステンレスタンクでスミマセラシオンカルボニック 垂直式圧搾機でプレス ステンレスタンクで発酵・マロラクティック発酵	
熟成	600Lの古樽で熟成 濾過あり・無清澄	
SO ₂	無添加 トータル:5mg/L未満	
アルコール度	13%	
特徴	沖積土・砂利・花崗岩のテロワールから生まれるピノグリーとピノノワールをスミマセラシオンカルボニック後、発酵・熟成しました。淡いルビー色、ラズベリーやクランベリー、ドライハーブや森林のアロマを感じます。上品でバランスのよいスムーズな口あたりのアタックで旨味がしっかりとあり、タンニンが味わいのコアの部分形成する綺麗な仕上がった逸品です。	

【44239】Eau de Vie de Marc de Gewurztraminerオー・ド・ヴィ・ド・マル・ド・ゲヴェルツトラミネールNV				【44240】Gin ジン			
呼称	Alsace アルザス			呼称	-		
参考小売	¥9,000			参考小売	¥9,000		
規格/タイプ	500ml×12 / 蒸留酒・-			規格/タイプ	500ml×12 / スピリッツ・-		
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール、デメアール			栽培/認証	- / -		
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
	-	-	-		-	-	-
品種 (収穫/樹齢)	2018年のレ ピュセルのゲヴェルツトラミネール			品種(収穫/樹齢)	シルヴァネール ピノブラン ジュニパーベリー		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	レピュセルのゲヴェルツトラミネールの搾りかすをプレス機の抽出口に集め、振るい機にかけ枝を取り除き、残った部分を容器に密封し自然発酵ランビック(蒸留器)を借りて蒸留し、ガラス製の丸い容器ボンボンヌで19ヶ月熟成して瓶詰め			発酵・熟成	シルヴァネールとピノブランのワインを蒸留(※A)森で収穫したたくさんのジュニパーベリーとAの10%を24時間漬け込み、2%になるまで蒸留し抽出した凝縮アロマを、Aの残り90%にブレンド、瓶詰め		
SO ₂	無添加 トータル：4mg/L			SO ₂	無添加		
アルコール度	45%			アルコール度	40.3%		
特徴	レピュセルのゲヴェルツトラミネールの搾りかすをプレス機の抽出口に集め振るい機にかけ枝を取り除き、残った部分を容器に密封し自然発酵させます。その後、蒸留所から借りたランビックで蒸留、ガラス製の丸い容器ボンボンヌで熟成後、瓶詰めしました。フローラル、マスカット、ライチのトロピカルな香り、丸みのある上品な味わいは角がとれた印象です。			特徴	シルヴァネールとピノブランのワイン2種を蒸留した10%を取り出し、森で収穫したたくさんのジュニパーベリーとともに24時間漬け込み、2%になるまで蒸留し抽出した凝縮アロマを、ワインを蒸留した残り90%とブレンド、瓶詰めしました。ハーブの香りを感じますが控えめな印象でしっかりとしたアルコール感が感じられる味わいでアフターには穏やかな香りが立ちます。		

SOLD OUT



SOLD OUT

