



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

【44369】Ephémère エフェメール21				【44365】Varron Savagnin ヴァロン サヴァニャン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	¥5,900			参考小売	¥6,500		
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 / Alpes Contrôle			栽培/認証	ビオロジック / Alpes Contrôle		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	泥土 石灰岩	250m	0.6ha・45hl/ha		石灰 赤色泥灰土	250m・西	0.38ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均72年)			品種 (収穫/樹齢)	サヴァニャン100% (手摘み/平均68年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月上旬～20日 / 全房でゆっくりプレス 木樽で発酵・熟成 瓶詰め2023年8月			発酵・熟成	9月10日収穫 / 全房で空気圧式压榨 木樽で34ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2023年7月		
SO ₂	収穫時:2mg/L 瓶詰め前:1mg/L トータル:25mg/L			SO ₂	収穫時:2mg/L 瓶詰め前:2mg/L トータル:20mg/L未満		
アルコール度	13.5%			アルコール度	12%		
特徴	泥土・石灰岩で育った20年と21年のシャルドネをゆっくりとプレス後、木樽で発酵・熟成しアッサンプラーージュしました。			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34ヶ月発酵・熟成しました。		
							
【44366】L'Hôpital ロピタル20				【44370】Le Monceau Savagnin ルモンソー サヴァニャン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	¥6,500			参考小売	¥6,500		
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 / 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・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	石灰岩 青泥土	300m・南東	0.4ha・45hl/ha		石灰岩	260m	3.6ha・35ha/ha
品種 (収穫/樹齢)	サヴァニャン100% (手摘み/平均13年)			品種 (収穫/樹齢)	サヴァニャン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	9月収穫 / 全房で空気圧式压榨 木樽でウイエしながら30ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄			発酵・熟成	9月下旬収穫 / 全房で空気圧式压榨 木樽で発酵・熟成		
SO ₂	収穫時:2mg/L 瓶詰め前:1mg/L トータル:20mg/L未満			SO ₂	収穫時:2mg/L 瓶詰め前:1mg/L トータル:20mg/L未満		
アルコール度	11%			アルコール度	12.5%		
特徴	石灰岩上の青泥土のセレクションマサールで育った3区画のサヴァニャンをプレス後、木樽でウイエしながら30ヶ月発酵・熟成しました。			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)

[44373]SE KWA SA? セクワサ?22				[44368]Sous Le Monceau スルモンソー 22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥5,500			参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / Alpes Contrôle			栽培/認証	バイオロジック / Alpes Contrôle		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	灰色泥灰土 泥土	いろいろ	ComingSoon		小石混じりの粘土石灰 灰色泥灰土	280m・南西	0.1ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ブルサール、トゥルソー、ピノワール主体 フィベクラン、グロベラン、アンフリネ、ガメイ、タンテリエ(手摘み / ComingSoon)			品種 (収穫/樹齢)	ブルサール100% (手摘み / 平均7年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8~9月収穫 / 除梗後、醸し / 空気圧式圧搾 木樽とステンレスタンクで発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2023年8月7日			発酵 熟成	除梗し、ステンレスタンクでスミセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 古樽で9ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄		
SO ₂	収穫時:2mg/L 瓶詰め前:2mg/L トータル:30mg/L未満			SO ₂	瓶詰め前:2mg/L トータル:20mg/L未満		
アルコール度	11%			アルコール度	12%		
特徴	ブルサール、トゥルソー、ピノワールを主体にすべての黒ブドウを醸し後プレスし、木樽とステンレスタンクで発酵・熟成しました。			特徴	粘土石灰と泥灰土壌のレアな一区画に植わるセクションマサールのブルサールを除梗しスミセラシオンカルボニック後プレス、木樽で9ヶ月発酵・熟成しました。		
							
[44367]Pinot ピノ22				[44372]L'Hopital Trousseau ロピタル トゥルソー 22			
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	¥6,000			参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / Alpes Contrôle			栽培/認証	バイオロジック / Alpes Contrôle		
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
	泥土	280m・南西	0.3ha・40hl/ha		石灰岩	330m・東	0.35ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100%(2区画レ スーボワとレ フォンタン) (手摘み/レ スーボワ平均49年・レ フォンタン平均71年)			品種 (収穫/樹齢)	トゥルソー 100% (手摘み / 平均16年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月24日収穫 / 除梗し、ステンレスタンクでスミセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 古樽で9ヶ月間発酵(ルモンタージュあり)・熟成 濾過あり・無清澄			発酵 熟成	9月1日収穫 / 除梗し、ステンレスタンクでスミセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 2023年8月7日		
SO ₂	発酵中:1mg/L 熟成中:2mg/L 瓶詰め前:1mg/L トータル:20mg/L未満			SO ₂	発酵中:2mg/L 瓶詰め前:2mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	10.5%		
特徴	レ スーボワとレ フォンタンの2区画で育つピノワールのアッサンブラージュで、除梗後スミセラシオンカルボニック後プレス、木樽で9ヶ月発酵・熟成しました。			特徴	石灰岩土壌で育つトゥルソーを除梗しスミセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・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)