



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、ディディエとカトリーヌは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ブドウ畑の収穫を経験。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、畑を購入することとなったのです。

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。ジュリアンの感性は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。すばらしい感覚です。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さらっとやっつけてのけます。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。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)

【44377】Pork Soda Pet Nat ポークソーダ ペットナット23				【44216】Coup d'Jus クードジュ 22			
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	¥3,400			参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			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	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土 シレックス	ComingSoon	0.75ha・60hl/ha		粘土 シレックス	100m・北西	1.3ha・23hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ムニユピノ75% シュナンブラン25% (手摘み/平均50年)			品種 (収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み/ 40 ~ 140年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月13日収穫 / 空気式圧搾・水平式圧搾			発酵	9月収穫 / 全房で50hlのグラスファイバータンクで10日間醸し		
熟成	50hlのグラスファイバータンクで12日間発酵 糖糖20gの状態です9月25日瓶詰め 2024年2 ~ 4月デゴルジュマン / 無濾過・無清澄			熟成	400L・600Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年9月26日		
SO ₂	瓶詰め前: 15mg/L トータル: 12mg/L未滿			SO ₂	無添加 トータル: 25mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	プライマスのヒット曲をワイン名に冠しました。Vincentのシュナンブラン25hlと去年までスタッフだったアレキサンドルのムニユピノ10hlをアッサンブラージュしグラスファイバータンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、デゴルジュマンしました。グリーンイエローの外観、ライムやグレープフルーツの香り、広がるクリーミーな泡、スッキリとした果実味にリンゴのフレッシュな味わいです。			特徴	元クロ・ロッシュ・ブランシュの畑に植わる樹齢40 ~ 140年のコーをグラスファイバータンクで醸し後プレスし発酵、400Lと600Lの木樽で熟成し23年9月に瓶詰めしました。紫カーネット色、フランボワーズやフルーツキャンディ、黒蜜、バラの香り、優しく拡がりのあるアタックは複雑味が増し、上質なタンニンとアルコール感が強く感じられる骨格のしっかりとしたワインです。		

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)

