



# 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		【44443】A-La-Vie アラヴィ 22&23	
呼称	Vin Mousseux de Qualité ヴァン・ムスード・カリテ	呼称	VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売	¥4,500	参考小売	¥3,400
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口 <b>SOLD OUT</b>	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口 <b>SOLD OUT</b>
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	バイオゾック 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 片岩 片麻岩) 300m・南～南東 1.3ha	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 沖積層の砂利 シルト 200m・南東 1ha・25hl/ha
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)	ピノブラン シルヴァネール(手摘み/30～50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	9月収穫/全房で水平式圧搾 50hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年8月29日
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:6mg/L	SO <sub>2</sub>	発酵中:20mg/L トータル:18mg/L
ガス圧	5.7気圧	アルコール度	12%
アルコール度	12.5%	特徴	ナチュラルからアラヴィへキュヴェ名を変更しました。22年23年も非常に暑く雨が少ない年で沖積層の砂利・シルト土壌で育つピノブランとシルヴァネールを全房でプレスし、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、香り立ちには控えめでリンゴやカリン、グレープフルーツのアロマ、シャープなアタックにドライな黄色リンゴの酸味とクリアでドライな味わいです。
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、セルフィュークの香り、ジューシーなリンゴの味わいでシャープさももありアフターに心地良い酸が残ります。		
【44383】Pinot Gris Maceration ピノグリ マセラシオン22		【44445】Muscat Maceration Petite Fleur ミュスカ マセラシオン プティフルール23	
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	¥4,500	参考小売	¥5,000
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口 <b>SOLD OUT</b>	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口 <b>SOLD OUT</b>
栽培/認証	バイオゾック バイオダイナミ/エコセール デメテール	栽培/認証	バイオゾック 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・収量 粘土石灰 花崗岩 200m・北東 0.6ha・43hl/ha	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 沖積土 砂利 泥土 150m・南東 0.3ha・70hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノグリ100%(手摘み/平均40年)	品種(収穫/樹齢)	ミュスカオットネル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	9月収穫 全房でプレス機で7日間醸し、水平式圧搾 35hlのトロンコニック樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年8月30日	発酵 熟成	9月収穫 全房で50%は醸し、50%は直接圧搾後アッサンブラージュ 30hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/2024年7月9日
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:9mg/L	SO <sub>2</sub>	発酵中:20mg/L トータル:16mg/L
アルコール度	13%	アルコール度	11%
特徴	ピノグリを全房で醸しプレス、トロンコニック樽で発酵・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。	特徴	ノートルテン村、23年は非常に暑く雨が少なかったが豊かな収穫を迎えられた年で、河川の運搬堆積物から成る肥沃な土壌で育つミュスカを50%は醸し、50%は直接圧搾後アッサンブラージュし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアで黄色の強いグリーンイエロー色、マスカットやライチ、バナナ、白い花の香り、豊かなミネラル感、ドライでシャープな口あたりとは裏腹に華やかな香りが広がります。
【44385】Les Pucelles Maceration レピュセル マセラシオン22		【44386】Riesling GC Muencheberg リースリング グランクリュムエンシュベルグ21	
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス	呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ
参考小売	¥5,500	参考小売	¥7,800
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口 <b>SOLD OUT</b>	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口 <b>SOLD OUT</b>
栽培/認証	バイオゾック バイオダイナミ/エコセール デメテール	栽培/認証	バイオゾック 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・収量 粘土石灰 花崗岩 250m・南東、南 1ha・31.5hl/ha	テロワール	土壌 標高 面積・収量 砂化した砂岩 300m・南 0.5ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトラミネール 100%(手摘み/平均65年)	品種(収穫/樹齢)	リースリング100%(手摘み/平均65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30%はプレス機で7日間醸し、水平式圧搾 40hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年9月4日	発酵 熟成	9月収穫/全房で水平式圧搾 600Lの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄/2023年8月31日
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:11mg/L	SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:8mg/L
アルコール度	13%	アルコール度	12.5%
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、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。	特徴	砂化した砂岩土壌で南向きのグランクリュ「ムエンシュベルグ」に植わる平均樹齢65年のリースリングをプレス後600Lの古樽で発酵・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)

【44387】PG&PN LouLou ピノグリ&ピノワールル22							
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	バイオロジック ビオダイナミ/エコセール デメテール						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積</th> </tr> <tr> <td>沖積土 砂利 花崗岩</td> <td>300m・南東</td> <td>0.4ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積	沖積土 砂利 花崗岩	300m・南東	0.4ha
土壌	標高・向き	面積					
沖積土 砂利 花崗岩	300m・南東	0.4ha					
品種(収穫/樹齢)	ピノグリ50% ピノワール50% (手摘み / 35 ~ 60年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	9月収穫 全房でステンレスタンクで7日間スミマセラシオンカルボニック 水平式圧搾/ステンレスタンクで発酵						
熟成	600Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年9月1日						
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:8mg/L						
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とピ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。						



【44388】Pinot Noir Le Vieux Chemin ピノワールルヴィユ シュマン22							
呼称	Alsace アルザス						
参考小売	¥5,500						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	バイオロジック ビオダイナミ/エコセール デメテール						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>花崗岩 砂シルト 粘土</td> <td>300m・東</td> <td>0.5ha・40hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	花崗岩 砂シルト 粘土	300m・東	0.5ha・40hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
花崗岩 砂シルト 粘土	300m・東	0.5ha・40hl/ha					
品種(収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み/平均15年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	9月収穫 全房でステンレスタンクで7日間スミマセラシオンカルボニック 水平式圧搾/ステンレスタンクで発酵						
熟成	600Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年8月29日						
SO <sub>2</sub>	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。						



【44389】Pinot Noir Les Pierres Chaudes ピノワールレピエール ショウド22							
呼称	Alsace アルザス						
参考小売	¥5,500						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	バイオロジック ビオダイナミ/エコセール デメテール						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>花崗岩</td> <td>300m・南</td> <td>0.8ha・45hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高	面積・収量	花崗岩	300m・南	0.8ha・45hl/ha
土壌	標高	面積・収量					
花崗岩	300m・南	0.8ha・45hl/ha					
品種(収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み/平均55年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	9月収穫 全房でステンレスタンクで7日間スミマセラシオンカルボニック 水平式圧搾/ステンレスタンクで発酵						
熟成	600Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年8月29日						
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:7mg/L						
アルコール度	12.5%						
特徴	「シリカの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。						



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)

【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 <sub>2</sub>	無添加 トータル：4mg/L			SO <sub>2</sub>	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**

