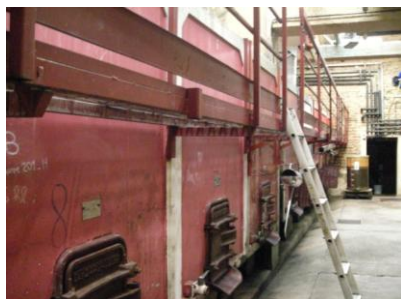


ドメヌ・デ・テール・ドレ Domaine des Terres Dorées

リヨンから最も近い南ボジョレーのシャルネー(Charnay)村で孤軍奮闘しているジャン・ポール・ブランは何もかも別格な人物です。そもそもボジョレーの生産者は北に多く(モルゴン、フルーリを中心に)南ボジョレーでは彼だけが頑張っています。気候風土も大きく異なり、温暖だが南風が強く、土壌は黄金色の石灰質土壌です。ドメヌ名「黄金色の土壌」。村の建造物はこの岩を切り取って建てられた為、村全体が黄金色に輝いています。

栽培種はガメイ種、シャルドネ、ピノ・ノワールで醸造方法も従来のボジョレーのような除梗しないのセミ・マセラシオン・カルボニックではなく、すべて除梗し、ブルゴーニュの伝統的な醸造方法を実践しています。理由は「この石灰質土壌で従来の醸造を行うと軽薄なワインになるし、ここは標高が高いので、より果実のフレッシュさを残し、且つタンニンがしっかりしたバランスの良いワインができる」。確かに他のボジョレーとはスタイルが全く違い、ブルゴーニュを連想させるのは黄色の石灰質土壌のミネラル分の影響だと思われます。20~30cmの石灰土壌の下には鉄分を多く含む赤い岩石が敷き詰められています。



上から、区画別に仕込むコンクリート発酵槽、クリュ・ボジョレー用ステンレス槽、コンピューター制御された一次発酵とアッサンブラージュ用タンク、最新式の電動ピジャージュ槽

個性的でストイックな”ジャン・ポール・ブラン”に対する評判は賛否が分かれます。彼独自の発想から導き出された栽培、醸造のスタイルは彼の経験によって導かれたもので、ゆるぎない自信が感じられます。ブドウ畑は過度の植樹をせずに、なるべく自然に任せ農薬は使いません。醸造は最新設備を導入しながら伝統的な手法を用いています。従って、従来のボジョレーを期待している評論家からは好ましい意見は聞かれぬのは当然かもしれません。

畑管理 硫黄銅液の散布のみ

除梗100%、マセラシオン・カルボニックは一切しておりません。コート・ドールの様式でピジャージュとルモンタージュを施し、第一次発酵は4週間とゆっくり時間をかけます。それにより、それぞれのワインのテロワールのキャラクターを前面に出すワイン造りを常に心がけています。醸造設備は最新式のコンピューター管理システムとステンレス・タンク、コンクリート・タンク、それに最近購入した電動ピジャージュ機が目を引きまます。

ボジョレーは「ボジョレ=マセラシオンカルボニック=MC」のイメージが強いですが、MCを施すことによってある意味で「ボジョレーらしい」(MCにより基本1週間前後で発酵終了)、アルコールの攻撃が強く感じるボジョレーに仕上がることが多い。

熟成

ワインによって表現したいキャラクターは違いますが、ブルゴーニュと同様、アルコール発酵後に小樽に移し替え熟成させるワインと、写真にあるようなオーバルの樽で熟成させる場合もあります。いずれにしてもテロワールの特徴を最も発揮できる熟成方法を常に模索しています。

所有畑 南ボジョレー 30 ha

品種:	▶ Gamay	19 ha
	▶ Pinot Noir	2 ha
	▶ Chardonnay	8 ha
	▶ Roussanne	1 ha

土壌: 「ゴールデン・ストーン」と呼ばれる粘土、石灰岩

標高: 200~300m

日照: 南向き斜面と西向き斜面

クリュ・ボジョレー 18 ha

▶ Côte de Brouilly	4 ha
▶ Morgon	4 ha
▶ Moulin à Vent	5 ha
▶ Fleurie	5 ha

花崗岩

200~250m

南向き斜面と西向き斜面



現在、二次発酵と熟成にはブルゴーニュサイズの小樽からこの1,000L樽に切り替えている。ゆっくりと熟成し木の影響が少ないとの理由から。



株式会社富士インダストリーズ ワイン事業部

〒105-0004 東京都港区新橋2-5-5

TEL03-3539-5415 FAX03-3539-5472

<http://www.ficwine.com>

Domaine des Terres Dorées -Jean Paul Brun-

小売価格(税抜き)



ボジョレー・ブラン・クラシック
▶ Beaujolais Blanc Classic 白 2015 ¥2,700

ボジョレ全体の2~5%を占めるBeaujolais Blanc Classic キュヴェは、木樽を全く使わずタンクで醸造されます。タンク醸造からの混じり気のない清涼感が特徴です。土質が異なるブルゴーニュのシャルドネとの違いが良く分かり、シャープな味わいです。



ボジョレー・ブラン・アン・フュ
▶ Beaujolais Blanc en Fûts 白 2015 ¥3,500

所有するボジョレChardonnayの畑のなかで、パーセル・セクション(区画選別)をした選り抜きのシャルドネから醸造されました。樽で醸造しトナージュをしました。樽香も若干感じ、ワインは複雑さに富み、丸みを帯びてそれでいて繊細です。



ボジョレー・ランシアン
▶ Beaujolais L'Ancien 赤 2015 ¥2,700

正統派ブルゴーニュワインのように造られました。マセラシオンをせず、搾汁後に4週間をかけてタンクでゆっくり発酵させ、熟成させたフレッシュさの残るエレガントな仕上がりです。



モルゴン
▶ Morgon 赤 2015 ¥3,800

ボジョレー最高の地区と考えられているこの丘陵地帯は、太古の火山の名残で片岩質土壌です。ここから生み出されるブドウはラズベリー、ダークチェリー等の信じられないほどふくよかな味わいです。



フルーリー
▶ Fleurie 2015 ¥3,600

平均的なBeaujolaisの生産者のフルーリーより鉱物的で純粋な仕上がり魅力が、複雑さとエレガントさを兼ね備えたワインです。ベリー系果実やチェリーを連想し飲みやすさも併せ持っています。



ブルゴーニュ・ピノ・ノワール
▶ Bourgogne Pinot Noir 2015 ¥3,300

標高280mの西向き斜面。平均樹齢35年で醸造には5~8年樽使用します。Pierres Dorées(黄金色をした土壌)に位置した3区画のブドウから造られます。コルドン剪定で実は小さく、黄金の土地のピノ・ノワールは繊細にしてデリケートな仕上がりです。

エフェルヴェサン・ロゼ
▶ FRV 100 Rosé NV ¥3,000

Gamayベースのスパークリング・ワインは、アルコール度がわずか7.5%。しかし、花崗岩の土壌の果実感やミネラル感はジューシーそのものです。発酵が始まると赤い果皮が短時間でピンク色になり、糖分が心地よい完璧な食前酒やデザートワインです。赤い小さな果実を連想させる逸品です。

◎ FRV100とは下記の略でレベルに記載されてます。

F = Feeling, Fantaisie, Fiesta, Farandole, Finesse, Funny, Feminin, Fellini Federico
R = Rebelle, Refreshing, Rire, Raconter, Revolucion, Recommencer, Rare, Rimbaud
V = Vamos, Virtuose, Vision, Very Important, Veritas, Vinification D'Art, Victory, Verlaine
100 = %Fruit, Sentiment, Sans Mentir, %Plaisir, Sensation, San Antonio