



ドメーヌ ド ラ ルナルディエール  
Domaine de la Renardiere

ナチュラルワインの先駆者、ピエール・オヴェルノワで名高い Jura 地方 Arbois。

そこに 1990 年からワイン作りを始めた生産者、狐が多いこの地方なのでワイナリーの名前を Domaine de la Renardiere(=狐の巣)と名付けました。

M Jean-Michel PETIT は 1966 年生まれ、現在 46 歳、Pupillin に生まれました。

お爺様は鉄鋼技師、お婆様は葡萄畑を持っておりましたが、ワイン作りはしていませんでした。お父様はお婆様の畑を受け継ぎ、その他の葡萄畑も購入し、葡萄栽培を本格的に始めました。しかし彼もワイン作りはしないで栽培した葡萄を農協組合に販売だけしておりました。

そういう環境で育った Jean-Michel は自分でワインを作りたい!と、ポーヌの醸造学校を卒業し、最初はパリでワインの販売関係の仕事をしておりましたが、実際にワイン作りを開始する為、ブルゴーニュ、ボルドーのワイナリーで勤務。その後カルフォルニアで3年、ニュージーランドでも1年、国際的なワイナリーで勉強しました。フランスに戻り、いろんな地でワイン作りに関わってきましたが、やはりワインを自分の手で作るのに選んだ産地は生まれ故郷。

そしていろんなワイン産地、ワイン醸造方法を見て選んだ彼のやり方は無農薬栽培です。独立した当時(1990年)はお父様の畑も含め4haでのスタートでしたが、今では6.5haと植樹等で畑を増やしました。その中には1995年4月2日にお嬢さんの誕生日に0.65ha植樹し、その品種は土地の土着の品種、Poulsardを選びました。ご存じこの品種はここJURA地方だけで認定されているこの土地独特の黒葡萄品種。世界で色んな国際的品種を扱ってきても、最終的にこういう土着の歴史のある品種をこよなく愛するようになったと語っておりました。

35%がシャルドネ、30%がサヴァンヤン、15%がプルサール、10%がピノ・ノワール、10%がトルソーです。

ワイン醸造学を一気に飛躍させたパスツールの生まれ故郷 JURA 地方。

このアルボワ地方は 1936 年 5 月 15 日に AOC ケルトに最初に認定されたワイン産地でその歴史は非常に古いです。ブルゴーニュとスイス、ジュネーブの間に位置し、標高 250m、気候はブルゴーニュとほとんど似ております。

ケルト語で「肥沃な土地」を意味し、石灰質堆積を含む入り組んだ起伏の土地で土壌は粘土石英質、凝縮された泥灰岩の非常に深い層で構成されております。

土地が赤く赤色泥灰土とは実際目で見ると、いつも石灰質土壌に見慣れているせいか不思議な感じ。三畳紀の泥灰岩の堆積が非常に複雑な土壌を構成し、この土着の品種を生まれさせたのでしよう。今、ジュラ地方はどんどんナチュラルワインの生産者が誕生しており、これもオヴェルノワ氏の影響もあるかもしれませんが、なかなか要注意なワイン産地になっております。

MACVIN や Vin de Paille のような伝統的なワインがあったり、他ではない魅力的な産地です。これからもどんどん新しい可能性を持ったワインが誕生すると確信しております。是非ジャン・ミッシェルのワインをお試し下さい。

(2009年8月15日訪問)

C O S M O J U N



## クレマン デュ ジュラ Crémant du Jura



天然アルコール度数 12.0 度。シャルドネ 100%のブラン・ド・ブラン。昔ながらのルミアージュの方法を守っております。グラスに注ぐとクリーミーな泡が立ち持続性も長く、酸の引き締まったすっきりとした味わい。今迄 LEOのお箱だったリンゴの香がこのクレマンに移行したのでしょうか？青リンゴの香が立ちこめ、非常にさわやかで、且、泡物なのにアフターの長い、本当

に良品的なクレマンです。ポテンシャルの高さは醸造家の良心の高さに比例するのかもしれませんが。圧倒的なシャルドネの品の良さを感じます。ブルゴーニュのクレマンよりコスパが良い 1 本です。

ジュラシック

## Arbois Pupillin Blanc Jurassique 2009



100%シャルドネ、収穫後すぐにプレスし、3 週間タンクの中で落ち着かせます。その時に 2 mgの SO<sub>2</sub> を添加。その後ブルゴーニュの 228L の古い小樽で 9 ヶ月熟成、その後、フードルという大きな樽に入れて又 9 ヶ月熟成させます。その時にオリジナルの澱も一緒に入れ、フィルターを軽くして瓶詰め。1998 年に植えた 1.5ha の平らな土地のシャルドネ。

伝統的な味わいにしたかったのでフードルを使い、名前もジュラシックとつけました。2008 年に比べ、若干伝統的なスタイルになりました。天然アルコール度数 13.4 度。

レ ヴィアンドリー

## Arbois Pupillin Blanc Les Vianderies 2008



ここの Top の白ワイン、お婆様から受け継いでいる畑' ヴィアンドリー' のシャルドネ 100%。たった 1.60ha だけですが標高 280~300m と日あたりに優れ樹齢も古く、一番ご自慢の畑です。収穫後すぐにプレスし、500L のフードルで発酵、12 ヶ月熟成後、澱を入れ 6 ヶ月、合計 18 ヶ月熟成させます。味わいはジュラシックからぐっと複雑になり、洗練された味わいです。

2007 年よりぐっと垢抜けたスタイルとなり、非常に上品で濃縮された無駄のないシャルドネ、このワインは毎年追いかけておりますが、外れがありません。

いかに Jean-Michel がこのワインにエネルギーを注いだかがわかります。

天然アルコール度数 13.1 度。