



ドメーヌ ジュリアン メイヤー
Domaine Julien Meyer



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ンテール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’はバイオダイナミック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にも出てません。勿論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。例えばプリューレ・ロックが出ていないのと一緒に、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。バイオダイナミック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、彼の作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。

でもそれを頑なにに行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氣質の方であります。

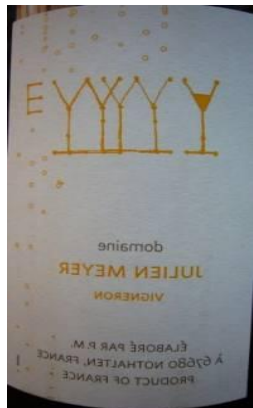
1705年から存在する歴史ある造り主で、もともとほとんどBIOの農法でした。彼の代、1990年から完全無農薬（BIO）に切り替え、1999年から100%バイオダイナミック農法にしました。一見優等生に見える彼も、学生の頃は勉強しない悪い生徒だったけど、沢山のワインを飲んでいくうちに自分の中のワイン作りが目覚めたと語っておりました。9歳、12歳、15歳の3女と奥様の5人家族、アメリカにも輸出され、ロバート・パーカーも高い評価を下しております。彼から教わった事は沢山有り過ぎるのですが、素晴らしい名言の中の1つ「土を醸造家が借りている」と言っていました。大きな自然界の中で、今、この瞬間借りさせて頂いている、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。 **私の尊敬する醸造家が又1人増えました。** パトリック・メイヤー氏です。（お父様の名前がジュリアン氏）

（第9回目訪問 2011.1.17）

C O S M O J U N



クレマン ダルザス
Cremant d'Alsace N.V.



拘りの強いパトリックは今までスパークリングと言えは単一ビンテージの長期瓶熟成のため、御客様を長く長く待たせておりましたが、あまりにクレマンの需要が多すぎて生まれたのがこのNon Vintage Cremantです。が、実は2010年の葡萄100%です。

Mer & Couquillargesが御存知納得しない葡萄の出来で誕生したスティルワインのように、拘る彼はCremantも同じ方法を取りました。ですからある意味お買い得。何故なら彼の拘りはTastingしても違いがあまりわからないのです。いつも思うのですが、どうしてこのCuveeを落とすんだろ???と思うワインがゴロゴロしております。彼の基準は他の人とあまりに違います。

ピノ・ブラン種とオーセロワのアッサンブラージュ。天然アルコール度数12.94%

Millesime Cremantは彼がOKした年に作りますが、この通常Cremantは気が向いた時に作りますので、**毎年無いので要注意!!!**。当然一切ドサージュを行っていない、シャンパン製法で作られたスパークリングワイン。きりっと爽やかに召し上がって下さい。

クレマン ダルザス ブリュット ゼロ

Cremant d'Alsace Brut '0' 2006



1996年のビンテージExtra Brutから日本に輸入され、毎年作りませんが、お蔭様で2005年の次に2006年のExtra Brutがリリースされました(ホッ!)

私の大好きなパトリックのスパークリング、名前の通り一切ドサージュを行っていない、シャンパン製法で作られたスパークリングワイン。二酸化硫黄を一切添加しない自然派ワイン、シャンパンより多く5年瓶熟成致し、その熟成期間の為に出荷を待つのです。

その泡立ちはクリーミーでムースがなかなか消える事なく、門出のリキュールを入れてない、全く天然酵母のみ。香が非常にボリュームがあり、特にこの2006年は熟成感が強く、まるでKrugのChampagneみたいです。ナチュラルで上品、アフターも非常に長いです。

2006年は2005年と同じ古い樹齢のPinot Blanc100%で醸造しました。

天然アルコール度数12.62度。もう半端なシャンパンが飲めなくなりそうです。



ゲヴェルツトラミネール キュヴェ デ ピュセル
Gewurztraminer Cuvée des Pucelles 2011



彼のゲヴェルツのPucellesはウルトラ久し振りの入荷です。最近では2002年のビンテージを覚えていらっしゃるでしょうか？それ以降、彼の中のワインでも人気者でなかなか入手できなかったのです。この品種が彼のワインのラインの中ではマイナーなので、あまり記憶にない方が多いと思いますが、良く出来た年は最高のワインになります。そして実は今回の通関分では私が個人的に一番好きで一押し中の一押しです。

良くこの品種の説明を読むと薬のようなとかエキゾチックなとかありますが、一步間違えると難しく嫌われがちになるのでは？と思います。それだけ個性の強い品種なのは皆様ご存知と思われる。どんな品種も葡萄です。基本の果実香というのを私はそのワインのポテンシャルを図るのに重要視しております。彼のゲヴェルツは**まず上品**、香りはふくよかで厚みがあり、バラの大輪、カサブランカといった一度嗅いだら忘れられません。スワリングをすると、焼き栗のような甘〜く柔らかなボリュームたっぷりの香りに移行し、色も濃く、見た目だけでもゾクゾクきます。勿論味は超一流、この個性の強い品種の個性を抑えてポテンシャルを引き出した（ちょっと矛盾していると思われるでしょうが、飲まれると意味が判ると思います）そしてしつこいようですが本当に本当にエレガントなのです。この個性をエレガント系に引っ張るのは大変です。個性の強い美人が最後にシックな美にたどり着いたごとの味わいなのです。もう究極です。アルコール度数14.29度。このボリュームで柔らか味を前面に出しているスタイル、これは是非飲んで下さい。

リースリング ムエンシュベルグ グラン クリュ
Riesling Muenchberg Grand Cru 2007



パトリックのリースリングへの考え方は、この品種は非常にアロマティックな上品な品種の香を重んじるので、絶対に新樽熟成をしない！という理論であります。

彼にとってそれだけ高貴な品種ですので、その扱いも思いやりがあり、葡萄の選果を徹底させました。他の他の白品種はそのポテンシャルに比例した樽の熟成をしながら、このDomaineのTOPの商品とも言えるリースリングはCuvéeタンクでマロラチックを行います。しかし、何と素晴らし

い出来栄えでしょう。一切補糖しないで発酵されエレガントで風格・厚みは申し分ない、いかにもエリートリースリング。

華やかでグレイドとしか言い様がありません。天然アルコール度数13.43度。彼の辛口の中では最高傑作とも言える質の高いワインです。