

Domaine Genoux / Chateau de Merande

ドメーヌ・ジェヌー シャトー・ド・メランド



シニャンから東へとボージュ山脈の南側をぐるりと回り込むように進むと、イゼール河を見下ろすように恐ろしい程の急斜面が見えてくる。アルバン村である。

ジェヌー兄弟は 2008 年に天才醸造家ヤン・ペルニュイを引き入れ、13 世紀から続く小さな砦シャトー・ド・メランドでワインを造り始めました。

繊細な表現力を見せるモンドゥーズ、ラ・ベル・ロメイヌ、そして希少な(N)45° 30,506' (E)6° 04.451' (畑の位置の北緯、東経を意味するキュヴェ)

ピーナッツや焼いたアプロットのような伝統的なルーサンヌの香りを持つル・グラン・ブランは注目に値するミネラルの凝縮度を持っています。(PUNCH July21,016 JON BONNE より翻訳・抜粋)

“真に偉大なワインとは、すなわち自然なワインである”

私たちはこの信念に従って、ビオディナミによるブドウ栽培を選択したのです。

自然なワインとは、土地、気候、そして造り手の個性を反映させた、生きた産物なのです。

私たちは子供たちに受け継いでいく畑を持っています。そしてその畑を素直に尊重しています。その畑の個性を表現するために私たちは手助けをします。

ワイン造りとは探究です。発見であり、連綿と受け継がれて成長してきた魂の鼓動なのです。

私たちの祖先は代々、大地を敬い、自然と対峙してきました。

しかし、この 50 年で出現した化学薬品は、ブドウ樹の生命力と免疫力を弱めてしまいました。

私たちは長期的な視野で考え、今も、そしてこれからも続く畑、ブドウ樹に対して除草剤や化学薬品なくとも環境が維持できるように努めています。



私たちが求めるのは自然な方法であり、“ビオ”という冠ではありません。

2009年、私たちはバイオダイナミから先、地球は宇宙とリンクした生態系であるという考え方に進むために意図的に ECOCERT の認証を取得しました。

アルバンは、かつてローマ帝国時代、フランスの都市ヴィエンヌからローマを結ぶ街道に位置していました。

1870年、私たちの畑から発見されたガロ・ロマン期の別荘の痕跡が見つかったことにより、2世紀には、すでにブドウ畑が存在していたことが証明されています。

アルバンのブドウ畑はクリュニー派の修道士たちにより開墾され、その後シャルトリューズの修道院に受け継がれました。

フィロキセラ禍以前には 200 ヘクタールにまで拡大しましたが、現在では標高 250 から 350 メートルの斜面にのみブドウ畑を見つけることができます。

モンドゥーズは 7 ヘクタールに植えられています。樹齢 50 年を越える古木も存在し、生産量は少ないものの、非常に充実してアルバンの個性を表現したワインが造られています。

ルーサンヌは 2 ヘクタール、“Le Grand Blanc” と呼ばれる巨岩の麓、偉大な産地ベルジュロンにあります。

氷河のモレーン土壌が広がるメランドの 1.5 ヘクタールにはルーセット・ド・サヴォワを造るアルテスが植えられています。小区画にはガメイとジャケールが植わっています。

私たちの家族は、代々、ブドウ栽培と醸造に深く携わってきました。1248 年のグラニエ山の大崩落の後に生まれた畑は代々耕作されてきました。今日では、アンドレとダニエル・ジュヌー、そして同じ価値観を共有するヤン・ペルニユイをパートナーとして畑と向き合っているのです。

2014 Le Comte Rouge Vin de Savoie Arbin

ル・コント ルージュ ヴァン・ド・サヴォワ アルバン 参考上代 ¥4,500

“赤いコント(伯爵)”という名のキュヴェ。14 世紀に実在したサヴォワの貴族、アメデ 7 世の通称。

サヴォワの歴史への尊重と、このキュヴェの深い色調から名付けられました。

葡萄: モンドゥーズ 樹齢: 平均 50 年

畑・土壌: 標高 350 メートル、南向き、氷河の浸食によって形成され堆積したモレーン

醸造: 収穫は手摘み。除梗せず。破碎せず 15 日間マセラシオン。天然酵母。

醸造時の SO₂ 添加なし。ステンレスタンク。

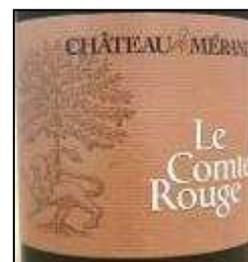
熟成: 圧搾後、古樽で 8 か月間、その後ステンレスタンクで 4 か月間。清澄せず、軽く濾過、瓶詰め前に SO₂ を 1g/hl 添加。

味わい: グラス一杯に広がる赤紫。スパイス、毛皮、ナツメグの混じりあう複雑な香り。

感覚を直に刺激するワインです。複雑で奥行きがあるタンニン、鼻腔を刺激する香りがあります。

並ぶものが無い程の長い余韻を持っています。

古木から造られるセレクションキュヴェ。良作年のみ生産します。



2013 (N)45° 30.506' (E)6° 04.451' Vin de Savoie Arbin

ヴァン・ド・サヴォワ アルバン 参考上代 ¥5,200

単一畑から造られるキュヴェ、その畑の GPS データを冠しました。

葡萄: モンドゥーズ 樹齢: 30 年 畑・土壌: 標高 350 メートル、南向き、石灰質、

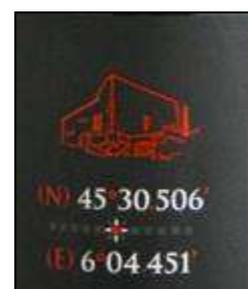
石灰がスレート状になったカルシストと呼ばれる土壌。

醸造: 収穫は手摘み。除梗せず。破碎せず 21 日間マセラシオン。

天然酵母。ピジャージュせず、ルモンタージュ 1 回のみ。醸造時の SO₂ 添加なし。

熟成: 圧搾後、90%はステンレスタンク、10%は古樽で 18 か月間熟成。

清澄せず、軽く濾過、瓶詰め前にアッサンブラージュ、SO₂ を 1g/hl 添加。



2015 Son Altesse Rousette de Savoie**ゾン・アルテッス ルーセット・ド・サヴォワ 参考上代¥3,900**

アルテッスは葡萄品種の名前ですが、本来の Son Altesse は女王や女帝に対して用いる言葉、“陛下”という意味。サヴォワの大切な品種に、女王らしい存在を込めて名付けました。

葡萄:アルテッス 樹齢:平均 17 年

畑・土壌:標高 300 メートル、南向き、粘土石灰。氷河の浸食によって形成され堆積したモレーン

醸造:収穫時、厳しく選果して手摘み収穫。前清澄(デブルバージュ)24 時間、全房のまま 4 時間かけて優しくプレス。

グラスファイバータンク、温度を 16 度に管理して、天然酵母。マロラクティック発酵。

熟成:そのままグラスファイバータンクで 12 カ月シュール・リー。軽く清澄、濾過、瓶詰め前に SO₂ を 1g/hl 添加。

味わい:光沢のある黄金色。花、果実、柑橘、複雑で香りの要素が集中しています。口いっぱい果実味が広がり、柔らかく、ミネラル感がありバランスが良いです。

レモンや白いアーモンドの実、アルテッスらしい繊細な収斂味を伴う余韻へと繋がります。

2015 Le Grand Blanc Vin de Savoie Chignin Bergeron**ル・グラン・ブラン ヴァン・ド・サヴォワ シニャン・ベルジュロン 参考上代¥4,000**

“偉大な白”の意味。このヴェルジュロン(ルーサンヌ)の畑を見下ろす大きな石灰の岩山の俗称。

ワインの色とテロワールを反映するキュヴェ名。葡萄:ルーサンヌ 樹齢:7 年

畑・土壌:標高 450 メートル、南向き、石灰質。氷河の浸食によって形成され堆積したモレーン

石灰の石が多く見られる斜面。

醸造:手摘み収穫。2度の厳しい選果。前清澄(デブルバージュ)12 時間、

全房のまま 4 時間かけて優しくプレス。グラスファイバータンク、温度を 16 度に管理して、天然酵母。マロラクティック発酵。

熟成:そのままグラスファイバータンクで 12 カ月シュール・リー。

軽く清澄、濾過、瓶詰め前に SO₂ を 1g/hl 添加。

味わい:オレンジが強い黄金色。驚くほど顕著な花の香り。ベルジュロンの特徴的なアプロットの香りとミネラル、冷涼感がバランスを取ります。圧倒される大きな存在感、完熟したアプロットを想起させます。アーモンド、そしてミネラル感と甘美な収斂性を伴う余韻へと続きます。

**【メディア情報】**

Le Guide de Bettanne & Desseuve

Chateau de Merande (訳、追記:村岡)

Le Domaine:アンドレ=ジェヌーとダニエル=ジェヌーが10年前より(家族)経営を再開した。

彼らは、7世紀より存在した壮麗な要塞を買戻し、完全なる階層を施し、蔵へと変えた。

彼らは、この組織の名前にドメヌ=ジェヌーという名を刻むことを希望し、その名前の前にシャトー・ド・メランドを付け加えた。

2008年より、ブルゴーニュで思慮深い醸造を経験したヤン=ペルニユイがメンバーの一人として加わった。

ヤンの推進力により、12ヘクタールの畑はビオディナミに転換した。

これにより、ワインは大きく進化し、明確で奥行きのあるものになった。

Les Vins :ワインは、第一に果実の純粹さを引き出しており、中でもモンドウーズはこのドメヌの味わいというものを表現している。

まっすぐで、巧みな木樽熟成は時に強く感じる時もあるが、熟成によって和らいでいく。

2013年のルーセット・ド・サヴォワはたっぷりとしており、常に熟したニュアンスとまろやかさを持ち、サヴォワの一般的なプティ・ブランとはかけ離れた味わいを持つ。

Coup de Coeur

2012 Comte Rouge :樹齢50年以上。14か月の樽熟成を加えたこのワインは、3500本生産された。引き締まったタンニン、たっぷりとした液体。これこそモンドウーズである。

余韻にはミントを多少感じ、熟成によってより味わいが構築される。

