

## Jérôme Arnoux / ジェローム・アルヌー



ラ・カーヴ・ド・ラ・レーヌ・ジャンヌ(ル・セリエ・デ・ティエルスリーヌ)は、1997年に生産者から葡萄を買い付けるスタイルのネゴシアンとして、ジュラのピオディナミ生産者として注目を浴びるステファン・ティソと妻のベネディクトにより設立されました。現在では10年以上にわたりドメヌ・ティソのワイン造りに従事していたジェローム・アルヌー氏が自らの名前を冠し、これまでの経験と知識を反映させた意欲的なワインをリリースしています。



### 2020 Crémant du Jura Brut Nature «Elegance» 参考上代¥4,800 (税込¥5,280)

#### クレマン・デュ・ジュラ ブリュット・ナチュラル エレガンス

品種:シャルドネ 50%、ピノ・ノワール 50% 土壌:トリアス紀の粘土、バジョシアン紀の石灰。東向き、南西向き  
醸造・熟成:全房のまま空圧式プヌマティックで圧搾(葡萄 150kg あたり最大 100Lのジュースを得る)

ステンレスタンクで2か月間アルコール発酵、瓶内二次発酵。

24か月、澱と共に熟成させた後、**ドサーージュもSO2添加も施さずにデゴルジュマン。**

味わい:泡が細かく、果実の風味が豊かです。力強さとアルコール感のバランスが取れた味わいです。

### 2018 Crémant du Jura Extra Brut « Zero Dosage » 参考上代¥5,500 (税込¥6,050)

#### クレマン・デュ・ジュラ エクストラ・ブリュット “ゼロ・ドサーージュ”

デゴルジュマンの際にドサーージュ“甘味添加”ゼロ、SO2ゼロ。

品種:シャルドネ 100% 植密度:7,000本/ha 収穫:手摘みで収穫。

土壌:東向き、南西向き、ジュラ紀前期トリアス階の粘土質 50%、ジュラ紀中期バジョシアン階の石灰質 50%

醸造・熟成:空圧式プヌマティックで圧搾(葡萄 150kg あたり最大 100Lのジュースを得る)

ステンレスタンクでアルコール発酵、マロラクティック発酵を行い、瓶詰め後、瓶内二次発酵。

**60か月**、澱と共に熟成させた後、**ドサーージュは施さずにデゴルジュマン。**

味わい:泡が細かく、果実の風味が豊かです。力強さとアルコール感のバランスが取れた味わいです。

## 2020 Arbois Chardonnay « Initial »

### アルボワ シャルドネ イニシアル 参考上代¥4,500 (税込¥4,950)

品種:シャルドネ 100% 土壌:東向き、南西向き、トリアス紀の粘土質土壌 50% バジョシアン紀の石灰質土壌 50%  
醸造、熟成:空圧式で圧搾。12 時間自然のまま前清澄後、野性酵母を使用してタンクで4か月発酵。  
80%タンク熟成、20%樽熟成を 12 か月。清澄は行わない。軽くフィルターして瓶詰。  
味わい:ミネラルを備えた複雑な味わい。ハチミツやスパイスの香り。フルーティーでエレガント。



## 2020 Arbois Chardonnay « Quintessence »

### アルボワ シャルドネ カンテサンス 参考上代¥5,300 (税込¥5,830)

品種:古木のシャルドネ 100% 土壌:トリアス紀の粘土質土壌 50% バジョシアン紀の石灰質土壌 50%  
醸造、熟成:除梗無し、全房のまま空圧式で圧搾。野性酵母を使用して発酵。  
樽熟成(新樽率 15%)12 か月。熟成中のバナーージュを月に 2 回行う。清澄は行わない。軽くフィルターして瓶詰。  
味わい:ミネラルに加え、ローストやトーストのニュアンスを感じる、余韻の長い味わい。



## 2018 Arbois Chardonnay-Savagnin « Nuance »

### アルボワ シャルドネ・サヴァニャン ニュアンス 参考上代¥5,000 (税込¥5,500)

品種:シャルドネ 80%、サヴァニャン 20%  
土壌:東向き。トリアス紀の粘土質土壌 50% 南西向き。バジョシアン紀の石灰質土壌 50%  
醸造、熟成:除梗して 12 時間デブルバージュ。空圧式で圧搾。野性酵母を使用して発酵。  
サヴァニャンは小樽、シャルドネはフードルと呼ばれる大樽でフロール(産膜酵母)と共に 2 年半熟成。**サヴァニャンは補酒せず。**  
瓶詰め前にアッサンプラーージュ。清澄は行わない。軽くフィルターして瓶詰。  
味わい:非常に複雑な味わいのワインです。クルミやセロリと同様にヴァニラの香り。余韻までスムーズに広がります。  
キノコ、特にモリーユ茸のクリーム煮やカレースパイスを用いた料理、チーズなどと相性が良いです。



## 2020 Arbois Chardonnay « Paradoxe »

### アルボワ シャルドネ パラドクス 参考上代¥6,000 (税込¥6,600)

品種:樹齢の高いシャルドネ 100% 土壌:南東向き。粘土質土壌  
醸造、熟成:除梗して軽くデブルバージュ。空圧式で圧搾。野性酵母を使用して発酵。  
補酒しながら 12 か月樽熟成。バナーージュ 2 回/月。濾過・清澄・SO2 添加せず。  
味わい:菩提樹の香り、生き生きとした綺麗な香りにわずかな苦みが余韻に加わる。味蕾のすべてを呼び覚ますような味わい。  
前菜、貝類、白身の肉、魚の料理と相性が良いです。

## 2016 Arbois Savagnin «Autrement»

### アルボワ サヴァニャン オートルモン 参考上代¥6,000 (税込¥6,600)

品種:サヴァニャン 100% 土壌:東向き。北西向き。トリアス紀の粘土質土壌  
醸造、熟成:除梗して軽くデブルバージュ。空圧式で圧搾。野性酵母を使用してステンレスタンクで2か月間発酵。  
**ホウロウタンクで48か月間発酵。**清澄は行わない。軽くフィルターして瓶詰。  
味わい:生き生きとしたアーモンド、柑橘の香りとわずかな苦み。余韻が長く、とても鮮やかな口当たりのワインです。

## 2018 Arbois Savagnin «Authentique»

### アルボワ サヴァニャン オーダンティーク 参考上代¥6,200 (税込¥6,820)

品種:サヴァニャン 100% 土壌:東向き。北西向き。トリアス紀の粘土質土壌  
醸造、熟成:除梗して軽くデブルバージュ。空圧式で圧搾。野性酵母を使用して発酵。  
**補酒せず産膜酵母を張った状態で30か月樽熟成。**清澄は行わない。軽くフィルターして瓶詰。  
味わい:ジュラの伝統的な酸化熟成させたワインです。クルミヤスパイス、セロリの力強い香り、長く集中した余韻があります。  
クルミを使った前菜、クリームソース、カレースパイス、キノコ、チーズなどと相性が良いです。

## 2022 Savagnin macéré «Paradoxe»

### サヴァニャン マセレ パラドクス 参考上代¥8,000 (税込¥8,800)

品種:サヴァニャン 100% 土壌:東向き、北西向き。トリアス紀の粘土質土壌  
醸造、熟成:除梗して軽くデブルバージュ。空圧式で圧搾。ステンレスタンクで10日間果皮浸漬。  
プロペラで攪拌させ、酸化と褐色化を防ぎます。4か月ステンレスタンク熟成。濾過・清澄・SO2添加せず。  
味わい:まさにこの地のテロワールを反映させた香りに果皮浸漬由来の収れん。  
美しい新鮮な果実と長い余韻を与えてくれます。

## 2023 Brasero Arbois Rosé Cahuetes

### ブラゼーロ アルボワ ロゼ・カウエット 参考上代¥4,000 (税込¥4,400)

品種:プールサール 50%、ピノ・ノワール 50% 土壌:50%トリアス紀の粘土、50%バジション紀の石灰。東向き、南西向き。  
醸造・熟成:100%除梗、圧搾前にわずかに4時間ほど果皮浸漬。  
温度管理しながらタンクで発酵。熟成はタンクで8か月。濾過も清澄せず瓶詰め。  
味わい:新鮮で軽快な果実の香りがあります。

## 2022 Arbois Poulsard «Subti»

### アルボワ プールサール シュブティル 参考上代¥4,900 (税込¥5,390)

品種:プールサール 100% 土壌:トリアス紀の粘土質土壌。南向き。  
醸造、熟成:除梗して、ピジャージュしながら20日間のキュヴェゾン。野性酵母で発酵。  
熟成はタンクで8か月。少量のSO2を添加して、清澄は行わない。軽くフィルターして瓶詰。  
味わい:豊かで滑らかな味わい。熟した果実の香り。



## 2022 Arbois Pinot-Poulsard-Trousseau «Friandise»

### アルボワ ピノ・プールサール・トゥルソー フリアンディーズ 参考上代¥5,000 (税込¥5,500)

品種:ピノ・ノワール 33%、プールサール 33%、トゥルソー 33% 土壌:粘土石灰質、南東向き  
醸造・熟成:50%除梗、50%全房にマセラシオン・カルボニック。  
軽くピジャージュしながら20日間のキュヴェゾン。  
天然酵母にて発酵。熟成はタンクで3か月。濾過も清澄せず瓶詰め。  
味わい:赤い果実や燻した香り。タンニンは控えめで飲みやすい。



### **2022 Arbois Trousseau «Excepton»**

#### **アルボワ トゥルソー・エクセプション** 参考上代¥5,000 (税込¥5,500)

品種:トゥルソー 土壌:石灰質 “ Les Corvées”と呼ばれる区画。西向き。

醸造・熟成:除梗して、ピジャージュしながら 30 日間のキュヴェゾン。

天然酵母にて発酵。熟成はオーク樽で 12 か月。清澄なし、軽くフィルターして瓶詰。

味わい:濃い紫の色調で凝縮した味わい。芳醇な果実の香りと滑らかなタンニン。

### **2019 Arbois Pinot Noir «Révélation»**

#### **アルボワ ピノワール・レヴェラシオン** 参考上代¥5,500 (税込¥6,050)

品種:ピノワール 土壌:粘土石灰質、南東向き。

醸造・熟成:除梗して、ルモンタージュしながら 15 日間のキュヴェゾン。

野性酵母にて発酵。熟成はオーク樽で 12 か月。(新樽 15%)。清澄とフィルターは行わないで瓶詰。

味わい:濃い紫の色調で凝縮した味わい。



### **2022 Pinot Noir «Paradoxe» ピノワール パラドクス** 参考上代¥7,000 (税込¥7,700)

品種:ピノワール 100% 土壌:粘土石灰質、南東向き。

醸造・熟成:除梗して、2日に1度軽くピジャージュしながら 15 日間のキュヴェゾン。

野性酵母にて果皮浸漬発酵。熟成はステンレスタンクで4か月。濾過・清澄・SO2 添加せず。

味わい:ピノワールならではの花の香り、とても微細なタンニン。美食のためのワインです。

### **NV Macvin du Jura Rouge マクヴァン・デュ・ジュラ ルージュ** 参考上代¥6,500 (税込¥7,150)

品種:トゥルソー100% 植密度:7,000 本/ha

土壌:トリアス紀の粘土質土壌 2/3、ジュラ紀中期バジョシアン階の石灰質土壌 1/2

醸造・熟成:全体の約 1/3 をマールド・フランシュ・コンテ、残り 2/3 を発酵前のジュースでブレンドしたリキュール。

アルコール度数 17 度のこのリキュールは、2 年間樽で熟成された後に瓶詰めされる。食前酒やデザートワイン、食後酒として。

### **NV Macvin du Jura Blanc マクヴァン・デュ・ジュラ ブラン** 参考上代¥6,200 (税込¥6,820)

品種:シャルドネ 100% 植密度:7,000 本/ha

土壌:トリアス紀の粘土質土壌 2/3、ジュラ紀中期バジョシアン階の石灰質土壌 1/2

醸造・熟成:全体の約 1/3 をマールド・フランシュ・コンテ、残り 2/3 を発酵前のジュースでブレンドしたリキュール。

アルコール度数 17 度のこのリキュールは、2 年間樽で熟成された後に瓶詰めされる。食前酒やデザートワイン、食後酒として。

## 2015 Arbois Vin de Paille 375ml

### アルボワ ヴァン・ド・パイユ 375ml 参考上代¥10,000 (税込¥11,000)

品種: プールサール 70%、サヴァニャン 30%

土壌: 南、南西向き トリアス紀の粘土質土壌 2/3、ジュラ紀中期バジジアン階の石灰質土壌 1/3 植密度: 7,000 本/ha

醸造、熟成: 葡萄は収穫開始直後に摘み取り、「藁のベッド」で覆われたスノコに並べます。

4 ヶ月半に渡り屋根裏で乾燥させている間、葡萄のもつ糖分、酸、そして香りが凝縮していきます。

圧搾は翌年 2 月に行われます。収量は非常に低く、当初 100kg あった葡萄から得られる果汁の量は 18~20 リットルとなります。この非常に甘みのある果汁は、自然に任せてゆっくりと発酵が行われます。(酵母は足さず、発酵具合の調整も行わない。) 一年に渡る発酵を経て、14.5 度のアルコール分と 130g の残糖分のバランスが取れたワインになります。

その後、2 年間樽にて熟成を行い、2012 年初頭に瓶詰め。

味わい: 濃い琥珀色をしており、香りは力強く、ドライレーズンやアプリコットといった果実のアロマに、花梨や蜂蜜のノート、そしてスパイスのアクセントが感じられます。

口に含むと、凝縮感がありながらも爽やかさとバランスのよさを感じる果実味が広がります。

8~10 度、単独で、またはアペリティフや、酸味の効いたデザート(タルトタタンやアプリコットタルト)と共に楽しみいただけます。

飲み頃: 30 年は熟成のポテンシャルがあります。

## 2016 Arbois Vin Jaune 620ml

### アルボワ ヴァン・ジョーヌ 参考上代¥13,000 (税込¥14,300)

品種: サヴァニャン 100%(クラヴランと呼ばれる 620ml ボトル) 土壌: トリアス紀の粘土質土壌 密植度: 7,000 本/ha

収穫: 手摘み 醸造・熟成: 除梗後に空圧式プヌマティックで圧搾。

タンクにて自然に任せて発酵を行い、228L 樽にてウイヤーージュ(ワインを継ぎ足すこと)せずに 6 年間熟成。

この間にワインは 1/3 が蒸発し、ワインを守る酵母の膜が表面に発生します。軽くフィルターに通したあとに瓶詰め。

味わい: 力強く、複雑味のあるワイン。くるみやスパイス、セロリ、カレーの香り。味わいは、驚くほどにまろやかで、印象的な余韻の長さを持つ。

モリーユやトリュフ、キノコを使った料理やカレー風味の料理、熟成したコンテとよく合います。

飲み頃: このワインは若いうちから楽しめますが、50 年以上の熟成も可能です。