

Arbois Rouge Memorial 2002  
Domaine Rollet Père & Fils

アルボワ・ルーージュ  
メモリアル  
2002  
ドメヌ・ロレ・  
パール・エ・フィス **85**

コメント/フローラルで優しいワイン。柔らかなキメの細かいタンニンとふっくらキュートな赤いベリーの実味に、スパイスがメリハリを与えて、複雑さと広がりを与えている。クリアな明るいガーネット。ダークチェリーやラズベリー、ブルーベリー、黒系スパイス、レザーなどの、赤い果実がメインのスパイスな香り。飲み頃:Now~2012 データ/トウルク90%とピノ・ノワール10%を、20カ月大樽で熟成。



Clément du Jura  
Bruc N.V.  
André & Mireille  
Tissot

クレマン・デュ・ジュラ ブリュット  
N.V.  
アンドレ&ミレイユ・ティン

**87**

コメント/ミネラリーで艶のある豊かな白ワイン、という感じ。香やラズベリーのピュレを思わせるふっくらした果実味に、ミネラルがピシッと強さと複雑さを与えている。ドライな味わいで構成にも鏡みがない。ふっくら黄桃や杏のコンポート、ヘーゼルナッツ、プリアッシュ、濡れた鉄の重いミネラル、黄色い花、お湯で溶いたハチミツなどの豊かな香り。飲み頃:Now~2008 データ/ピノ・ノワール60%、シャルドネ40%。



Arbois Chardonnay  
La Mailloche  
2003  
Stéphane Tissot

アルボワ・シャルドネ  
ラ・メロッシュ  
2003  
ステファン・ティン

**90**

コメント/筋肉質な体感がマッシュコではなく、密度感のある豊かな果実味を高いミネラルと酸が支えた、均整のとれたワイン。ミッドからミネラルが前面に出て透明感のある長い余韻を作る。照りのある金色。白桃や洋ナシ、蜜リンゴ、金柑、白い花、鉛筆の芯、パニラ、白系スパイスなどのフローラルな香り。飲み頃:Now~2013 データ/東向き黄色粘土土壌。



Côte du Jura  
Les Sarres  
Chardonnay  
2003  
Jean Ruckert

コート・デュ・ジュラ  
レ・サルル シャルドネ  
2003  
ジャン・リケール

**85**

コメント/白桃や蜜リンゴを思わせるピュアでクリーンな果実味、キレのいい高い酸、ほのかなバニラのニュアンスのバランスが良いワイン。ややシンプルな造りだが、ふんわりと余韻も長い。輝きのある中程度の金色。洋ナシや白桃、白い花、タイムピール、ピスタチオ、鉛筆の芯などのフレッシュな香り。飲み頃:Now~2009 データ/コート・ド・ジュラの最北部に位置する単一畑。シャルドネ100%を樽発酵で、新樽10%で10カ月熟成。



Arbois Pupillin  
Poussard  
2002  
Pierre Ogeron

アルボワ・ピュピヤン・  
ブルサル  
2002  
ピエール・  
オヴェルノフ **91**

コメント/シルクジョーゼットのようによく薄くて空気感がある。そしてしじみと深いワイン。愛らしいピュアな果実味とアーシーな香りと、芯となる高い酸とミネラルが見事に調和した気高い味わい。クリアなガーネット。SO2不添加ワイン独特の香りが45分後30分で消えた後は、ラズベリーやグークチェリー、けもの草などの香り。飲み頃:Now~2013 データ/アルボワAOCの中で唯一村名を名乗れるのが、「ジュラの典型的な重い粘土石灰土壌」といわれるこのピュピヤン。



PMG  
2002  
Stéphane Tissot

PMG  
2002  
ステファン・ティン

**93**

コメント/とろりと重く口内を埋める濃厚な果実味。あらゆる果物を煮詰めたような甘さと、紅茶っぽいタンニン、鉄っぽいミネラルが層を成す複雑で深い味わい。最後に酸が出てきて長い余韻をひびく。香や洋ナシのコンポート、カリンや金柑のクリスタリゼ、ダージリン、オイリーな甘いセルロイドなどの芳香豊かな重い香り。飲み頃:Now~2025 データ/サヴァニヤン、ブルサル。最後に絞った果汁のみで造ったヴァン・ド・パイユ。良年のみリリース。



Arbois Chardonnay  
Les Gravières  
2003  
Stéphane Tissot

アルボワ・シャルドネ  
レ・グラヴィエール  
2003  
ステファン・ティン

**90**

コメント/密度感のある果実味を、高いミネラルがしっかりと固めた、まっすぐに複雑なワイン。だんだんとピスタチオやハチミツなどの風味が盛り上がり過ぎてきて、複雑さを増し余韻も長い。輝きのある金色。蜜リンゴや白桃、ピンクグレープフルーツ、白い花、濡れた黒い石や鉄、火打石のようなスモークなどの高い香り。飲み頃:Now~2015 データ/石灰質土壌土質のセレクション。



Côte du Jura  
Vigner des Voisirs  
Chardonnay  
2003  
Jean Ruckert

コート・デュ・ジュラ  
ヴィーニュ・ド・ヴォワリス  
シャルドネ 2003  
ジャン・リケール

**86**

コメント/クリーンな果実味と強い酸の酸と石っぽい重いミネラルが、高いところでバランスがとれているワイン。ミッドから出てくるナッツのような酸味が、ふくらみと複雑さを加える。輝きのある中程度の金色。ナッツや黄桃、杏、濡れた白い石などの、やや重めのフルーティな香り。飲み頃:Now~2010 データ/コート・ド・ジュラの最北部ブヴィーリーに位置する単一畑。シャルドネ100%を樽発酵で、新樽98%で10カ月熟成。



Côte du Jura  
Pinot Noir  
en Barberon  
2003  
Stéphane Tissot

コート・デュ・ジュラ  
ピノ・ノワール  
アン・バルブロン  
2003  
ステファン・ティン **88**

コメント/ざっくりとした質感の凝縮した果実味。鉄っぽいミネラルが豊富で、完熟した果実の重い甘さとオークのバニラ風味とのバランスが良い。酸は高く、全体はややこもった印象。濃いつまみガーネット。SO2不添加ワイン独特の香りが瞬時に消え、ダークチェリーやプラム、レザー、バニラ、パニラなどの香りが広がる。飲み頃:Now~2010 データ/シャトー・シャロン南西にある石灰質土壌の区画。80%新樽のフレンチバリックで熟成。



Arbois Poussard V.V.  
2003  
Domaine Rollet  
Père & Fils

アルボワ・ブルサル  
V.V.  
2003  
ドメヌ・ロレ・  
パール・エ・フィス **86**

コメント/ざっくりとしたタンニンとアーシーな果実味の素晴らしいワイン。軽やかな造りだが、滋味豊かな果実味がしっかりと深い味わいで、余韻も長い。少しオレンジを帯びたクリアなガーネット。ラズベリーやワイルドチェリー、けもの、生肉、レザー、濡れた葉菜などのアーシーな香り。飲み頃:Now~2010 データ/樹齢30年以上のブルサル100%を、18カ月大樽熟成。



Arbois Savagnin  
2003  
Stéphane Tissot

アルボワ・サヴァニヤン  
2001  
ステファン・ティン

**87**

コメント/洋ナシのコンポートを思わせるふくらみある果実味に、オレンジピールの香りと酸化した鉄っぽい重いミネラルが加わった、複雑な味わい。酸が高くフレッシュさを保っている。照りのある濃い金色。ジュリーを思わせる、ナッツや鉄の重いようなミネラルの重い香り、洋ナシや熟したオレンジ、スパイス、火打石のスモークのある香り。飲み頃:Now~2013 データ/石灰質土壌で3年半シュール・リーで熟成。



Arbois Chardonnay  
Les Beneyères  
2003  
Stéphane Tissot

アルボワ・シャルドネ  
レ・ブレイユエール  
2003  
ステファン・ティン

**88**

コメント/パワフルでリッチな果実味がきゅーんと伸びる、爽快なワイン。重い果実味に対して、酸の太い酸、スモークでスパイスな風味、高いミネラルのバランスもよい。余韻はミネラル中心で長い。照りのあるやや濃い金色。熟した白桃や洋ナシ、火打石の重いスモーク、ナッツ、パニラ、スパイス、鉄っぽいミネラルなどの重めの香り。飲み頃:Now~2013 データ/南向きの黒い粘土土壌。



**ステファン・ティソ**  
**ジュラの**  
**次世代を担う**  
**情熱的な若手生産者**

Stéphane Tissot

「ジュラでは6割が機械収穫だし、収穫量も多い。バカげていると思わないかい？ 恵まれた土地と樹齢の古いブドウがあるというのに」と言うのは、ステファン・ティソ。ジュラで今もっとも勢いのある若手生産者。1962年創設のワイナリーの2代目である彼は、オーストラリアや南アフリカ、ブルゴーニュで研修を積んだことで、ジュラの現状の長所と短所に気づき、実家を継ぐや機械収穫を撤廃し、樹齢の古い区画や、機械が入らないため打ち捨てられていた条件の良い急斜面の畑を入手。99年から有機栽培、2004年から一部にビオディナミを採用、収穫量を15〜35hl/haにまで落とした。

品揃えは、フルサールとヒノ・ノワール、シャルドネとサヴァニヤンのブレンドやヴァン・ジョースなどの伝統的なものから、新樽を用いた畑違いのシャルドネやサヴァニヤンのアイスワインまで、バラエティに豊富。そのどれもが、モダンなテクニックで洗練されてはいるが、伝統的なスタイルを残している。安易に市場に迎合するために表層を飾るのではなく、本質を高めるために必要な手段を用いて磨きあげているのだ。「テロワールと伝統を大切にしたい」、と言うステファンの目標にブレはない。ジュラの次世代を担う誇り高き造り手だ。

ジュラを支える生産者達

**ジュラ**  
**テイスティング**

Côtes du Jura Voiteur 2000  
 Domaine Rollet Père & Fils

コート・デュ・ジュラ  
 ヴォワテール  
 2000  
 ドメース・ロレ・  
 ハール・エ・フィス **87**

コメント/フィノタイプのリゼリを、よりフレッシュでフルーティにしたタイプ。カリンや洋ナシ、ビスタチオ、ライムピールなどの果実味、お湯で溶いたハチミツのような苦味とミネラル、火打石のようなスモーキーさが絡み合った、複雑で硬質な味わい。金柑、白い花、ナッツ、ハチミツなどの熟成を感じる香り。飲み頃Now〜2013  
**データ**/シャトー・シャロン区画内のヴォワテールのブドウ。3年半シュル・リーで樽熟したサヴァニヤンと、タンクで発酵熟成保存したシャルドネ50%ずつ。



レトワール・シャルドネ  
 2001  
 ドメース・ロレ・  
 ハール・エ・フィス **87**

コメント/若干シェリーっぽい風味のあるカリンやアーモンド、ビスタチオのような果実味を、まっすぐに高い酸と分厚いミネラルがきりりとまとめ上げた、凛とした味わい。照りのある濃いめの金色。ハチミツ、煮詰めた金柑、濡れた鉄、ナッツなどの、熟成を感じるスモーキーな香り。飲み頃Now〜2012 **データ**/ジュラで唯一の、員数が豊富な石灰メインの独特な土壌。シャルドネ100%。樽発酵の後、補填なしで12カ月熟成。



アルボワ・ヒュヒヤン・  
 シャルドネ  
 2004  
 ヒエール・  
 オヴェルノワ **90**

コメント/サゴキワットな質感なのに、中身は太いミネラルがたっぷりであり、だんだんと熟した白桃やお湯で溶いたハチミツのような複雑できめ細かな果実味が葡萄の塊付けを始め、高い酸に引っ張られるように余韻へ続く。味わいにドラマがあるワイン。照りのあるホワイトゴールド。白花、柑橘、硬質の高い氷のようなミネラルなどの軽やかな香り。飲み頃Now〜2015 **データ**/所有する3区画のうち、石灰と砂利の多い区画でシャルドネを栽培している。樽発酵、樽熟成1年。SO<sub>2</sub>不添加。

前出の産地ガイドでは、「まずは伝統的なワインを飲むべき」と書いた。たとえ舌に馴染みの薄いワインであっても、それが産地の歴史と伝統を理解することであり、それこそがワインへの愛だと信じるからである。

しかし歴史は止まっているわけではない。ここで紹介するのは、伝統的なワインの他、今のジュラを理解するために欠かせないアイテムだ。(掲載商品はすべて現地試飲)

White  
**白**

Arbois Blanc Tradition 2003  
 Domaine Rollet Père & Fils

アルボワ・ブラン  
 トラディシオン  
 2003  
 ドメース・ロレ・  
 ハール・エ・フィス **86**

コメント/フィノタイプのリゼリを思わせる風味のワイン。重く、ミネラル主体のナッツや煮詰めたガリッシュに近い複雑な果実味に、高い酸がフレッシュなメリハリを与えている。カリンや香のコンポートのフレッシュさが感じられる。ナッツ、濡れた鉄っぽいミネラルなどの香り。飲み頃Now〜2012 **データ**/アルボワの北部モンティエール丘陵の、コンバクトな粘土質土壌のブドウを使用。3年半シュル・リーで樽熟したサヴァニヤンと、タンクで発酵熟成保存したシャルドネ80%ずつのブレンド。



## ジャン・リケール シャルドネの 新天地を求めた 新規参入者

南仏に進出する生産者たちが多く、1988年にジュラに畑を買ったのが、かつてジャン・マリー・ギュファンスとベルジェを立ち上げたジャン・リケールだ。理由は、「ミネラルのあるシャルドネに将来性を見出したから」。重い粘土が主体のジュラでは、ゴリっと硬いミネラルのシャルドネが多いのだが、表土の下は石灰岩盤なので、樹齢の高いブドウを選べば、ブルゴーニュよりもミネラリーでバランスの良いワインができるという。

産するワインはドメヌスとネゴシアン種の2種類。彼自身はマコン在住だが、ジュラに専任の栽培管理者が常駐し、契約農家の指導も行なう。マコンで開始している有機農法も2、3年後に開始する予定だ。自社畑、契約畑ともに単一畑にこだわり、テロワールを意識したアイテムを揃える。味わいのスタイルは彼の目指したとおりの、ミネラリーでクリーンなタイプ。新樽率は10%前後と低めにして、果実のビュアな風味を前面に出しているのもいい。

しかし新規参入者の少ないこの地では、ヨソ者は受け入れられ難いようだ。訪問時にも、セラーの隣人から心ない中傷があった。純粋にワイン造りだけに没頭することが許されない、新規参入者に課された試練。「マコンでも乗り越えたから今回もがんばるさ」と明るく振舞うリケールだが、残念な現実だ。



## ピエール・オヴェルノワ 道を究めた 伝説の造り手

「ジュラに来たなら彼に会わなきゃ！」とみなに言われフヒヤン村に向かった。古びた家屋で出迎えてくれたのは、深く刻まれた皺の奥に光る澄んだ瞳、節くれだった手、曲がった腰、優しく穏やかな口調、あたりの空気に溶け込んだかのように静かな立ち居の白髪の老人。それがピエール・オヴェルノワだった。

オヴェルノワは、ワイナリーを継いだ1968年から有機栽培を、86年からSO2不添加を実施している。ピオにおけるジュラのリーディングプロデューサーだ。5ヘクタールの畑から産するフルサルとサヴァニャン、シャルドネ、ヴァン・ジョースの4種類のワインは、どれも青白い光に輝く月のように、静かに深く、神々しく美しい。ジュラの中でも特に重い土壌とされるフヒヤン村にあって、これだけ透明感のあるワインが出来るとは驚きだ。「有機農法で根が深く張り、表土の下は石灰岩盤に届いているからだろ」と彼は言う。

「人生のすべての時間をワイン造りに費やした」という彼に家族はない。後継者となるのは、90年からともに働いているエマニュエル・ウイヨンだ。しかし、彼の家はいつも彼を師と仰ぎ慕う人で賑わっている。ひとり静かに究めた道を、惜しげもなく広く次世代のために示すオヴェルノワ、伝説の造り手と呼ばれるに相応しい、まことに美しき人である。

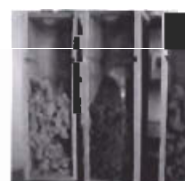


## ドメヌス・ロレ・ペール エ・フィス ジュラワインの 教科書的存在の 中堅ドメヌス

初めて飲んだジュラのワインがロレのアルホア・ブランだった。15年ほど前、ジュラのワインといえばシャトー・シャロンやヴァン・ド・ハイユの産地、という知識しかない頃。豊かで複雑な味わいと完成度の高さに驚き、それが今回のジュラ訪問の遠因にもなっていた。

ロレ家のワイン造りは、先代が「土地の味がするワインを造りたい」と、1912年にアルホア中心部に近いモンテセリンに本拠地を置き、ひとつの小さな畑を購入したことに始まる。現在は65ヘクタールの自社畑を所有し、マクヴァンやクレマンまで10タイプ、20以上のアイテムを揃えるドメヌスへと発展を遂げた。しかし、テロワールにこだわった先代の意思は今も健在。テイスティングルームには土壌の見本を展示し、それぞれの土壌に相応しい品種のみを植え、同じ品種と製法で畑ごとにワインを造るなど、テロワールの違いを際立たせるラインナップが揃う。ジュラワインを総合的に知るには最適なワイナリーだ。

モダンなスタイルのピノ・ノワールやシャルドネもよくできているが、注目すべきはこの地の伝統であるトゥルーソーとピノ・ノワール、サヴァニャンとシャルドネのブレンドワイン。とくにヴァン・ジョース式に長い樽熟を行なう後者は、複雑な深みの中に凛とした強さのある見事なできた。





# 知る！ ジュラを

ユラこそ、フランスワイン産地の最後の秘境だ。シャトー・シャロンやヴァント・バイユ、マクヴァンといった特別なワインですら、教科書で名前を見ただけで実際に飲んだことがある人は少ないだろう。いわんや普通のワインをや。それでも最近、シャルドネやピノ・ノワールが注目されてきているようだ。それぞれこの地で10世紀、15世紀から栽培されてきた歴史がある上に、場所はブルゴーニュのすぐ隣り。ならばブルゴーニュと同等の品質ながら価格の手頃な名品があるに違いない、と思う人が多いのだから、ニーズにあわせて、これらを手がける生産者も増えてきている。

しかしジュラの伝統において、シャルドネとピノ・ノワールは単一ではなくブレンドに用いられてきた品種だ。その理由はジュラの上壤と品種



- 1 コート・デュ・ジュラ  
Côte du Jura
- 2 アルボワ  
Arbois
- 3 シャトー・シャロン  
Château-Chalon
- 4 レトワール  
L'Étoile

ジュラ  
Jura, France

と歴史にある。ジュラの上壤の石灰と粘土の比率は、ブルゴーニュ80対20に対して20対80。この重い粘土上壤に最適な赤品種はブルサールで、生産量の8割をこの品種が占める。ジュラのもっとも伝統的な赤ワインとは、ブルサール単一か、皮の薄いブルサール

に色みと味わいの濃さを与えるために、トゥルソーやピノ・ノワールをブレンドしたものだ。

品種に関して言えば、粘土上壤に向くのはサヴァニヤンだが、完熟時期が遅く生産性が低いため、生

産量の半分はシャルドネが占める。しかしこの地は17世紀までスペイン領だったことから、シエリーの製法に影響を受けた。そのためヴァン・ジヨヌ式に長い樽熟成をしたサヴァニヤンに、生産量の多いシャルドネをブレンドしたものが、特別な製法のものである。

除いた伝統的な白ワインの姿なのだ。シャルドネとピノ・ノワールのワインにも、もちろん驚くほど完成度の高いものはある。しかしワインを愛するということは、その土地を受け入れることだ。だとしたらまず飲むべきは、土地の歴史と伝統がもつとも色濃く反映されたワインではないだろうか。他の産地で体得した味とし

てのシャルドネやピノ・ノワールを求めることは、彼らの歴史を無視することに他ならない。産地を自分の予定調和の中に収めようとするのは傲慢だ。彼らに、生活のためだからと祖父や曾祖父の代から守ってきたブドウを引き抜かせてはならない。

取材をしたビエール・オヴエルフは言った、「近年、ジュラにはブルゴーニュの代替としてのシャルドネやピノ・ノワールを求める声が多い。しかしここにはこの歴史がある。あなたはどうか、それをひとりでも多くの人に伝えてはくれまいか」。人生のすべてをワイン造りに捧げ、家族を持つことも叶わなかったオヴエルフの言葉は、映画の中で家族とともにテロワール重視を訴える有名産地の生産者のどんな台詞よりも、わたしには重く響いた。

「モンドヴィーノ」を観た人も多いと思う。ミシェル・ロランやロバート・パーカーがグロバリーゼーションの権化として、伝統とテロワールを守るラングドックやブルゴーニュの造り手を脅かす存在として描かれた映画。もし、あの作品を観て「そうよね、ワインはその地の伝統とテロワールを表すものだもの、尊重しなくちゃ」と思ったなら、ぜひとも知ってほしい産地がある。それはジュラだ。

取材・文・コメント 西田恵