

Brigny-Les-Beaune

# Jane Eyre

<ジェーン・エア>



オーストラリアのメルボルン近郊出身の Jane Eyre/ジェーン・エア氏が手がける新進気鋭のネゴシアン。1998 年、Domaine Chevrot でブルゴーニュでの修行と研鑽をスタート。2004 年に移住し、Comtes Lafon、de Montilles、Domaine Newman でさらなる修行を積む。その過程でかねてよりあった自らのワインを造りたいという想いを、2011 年についに実現させる。ドミニク・ラフォンが設立した【Wine Studio】（\*注 1）の一期生。スタートは 5 樽の Savigny les Beaune 1er Vergeless rouge であった。これを皮切りに、Gevrey Chambertin、Aloxe Corton、Volnay とそのレンジを広げていき、2014 年からは Côte de Nuits Village も加わった。2021 年にレ・メイユール・ヴァン・ド・

フランス（ルヴュ・ド・ヴァン・ド・フランス）で最優秀ネゴシアン賞を獲得。ポーヌとムルソーの間に位置するシッセに自らのワイナリーを設立。2021 年ヴィンテージより醸造開始となる。



## ●醸造●

全てブドウの状態で購入。全て手摘みで収穫され、選果。畑とヴィンテージにより異なるものの、一部は除梗せず全房のまま発酵へ。発酵前に最低限の SO<sub>2</sub> を添加。ヴィンテージと度合いを見定めるものの、ピジャージュとルモンタージュは基本的に 1 日に 2 回程度とし、過剰な抽出を抑え、果実味を活かした造りを行っている。ピジャージュは、より優しく行うために伝統的な足で行うスタイルを採用。発酵後に圧搾、7~10 日間ほどタンクで休ませ、樽へ。新樽率は高くても 40%。マロラクティック発酵は通常より早い 1 月終わり頃までに終了（Côte de Nuits Village のみ 3 月）。樽熟期間は平均 12 ヶ月前後。澱引き後、タンクでアッサンブラージュを行い、6~8 週間ほど休ませた後、瓶詰め。無清澄無濾過。



注 1：【Wine Studio】はドメヌ・デ・コント・ラフォン当主、ドミニク・ラフォン氏とメゾン・シャンピーの元醸造責任者のピエール・ムルジェ氏が設立したカスタム・クラッシュ・ワイナリー。こういった形態を初めてフランスに持ち込んだ。施設はポーヌ近郊のシャトー・ド・プリニー・レ・ポーヌ内にあり 750 樽、40 の発酵槽、2 台の選果台、2 台の圧搾機、瓶詰めラインなどを備えている。ラフォンのセラーで働いていたオーストラリア人のジェーン・エアが第 1 期生として 2011 年をファーストヴィンテージとしてリリース。

## Côte de Nuits Village

【品種】ピノワール

【葡萄ソース、畑】コンブランシアン の 2 つの区画から。区画はわずか 30 メートル離れており、そのうちの 1 つはビオディナミ農法の高樹齢の区画。

【基本醸造】手摘みされた葡萄はステンレスタンクを使用し天然酵母で発酵。必要に応じて穏やかなルモンタージュとピジャージュを組み合わせて行う。228L のフレンチオーク樽で 14 ヶ月熟成。

【2016 年特徴】葡萄は 100%除梗。25%新樽熟成。生産量 2.5 樽。ジューシーな赤い果実が優勢で、



エレガントでフローラル。繊細なスパイスの特徴があります。落ち着いたある繊細なタンニン、明るい酸味、そしてはっきりとしたフルーツのフレーバーがあります。

**【2017 年特徴】**葡萄は 100%除梗。25%新樽熟成。生産量 7 樽。プラム、コーヒー、土、プラム、スパイスのアロマ。同様にハーブのニュアンス。おおらかでしなやか。果実感あふれる深みのあるワイン。

**【2019 特徴】**葡萄は 30%全房発酵。10%新樽熟成。赤いベリーーの香り、ほのかな土っぽさ、スパイスを特徴とする洗練された味わいで魅了します。ワインの繊細なタンニンとバランスのとれた酸味は、コート・ド・ニュイのテロワールの特徴であるピノワールの優雅さと純粹さを表しています。

## Gevrey Chambertin

【品種】ピノワール

【葡萄ソース、畑】村の北側にある 2 つの区画から。1er Cru Champeaux に隣接する En Champ のリュデーと Combe du Dessus の区画。泥灰土、粘土、片岩、花崗岩を含む石灰岩を基盤とする土壌。樹齢は 35～55 年。

【基本醸造】手摘みされた葡萄はステンレスタックを使用し天然酵母で発酵。必要に応じて穏やかなルモンタージュとピジャージュを組み合わせる。228L のフレンチオーク樽で 14 ヶ月熟成。無清澄、無ろ過。瓶詰め前に軽くラッキングを行う。

**【2017 年特徴】**15%全房発酵。20%新樽熟成。生産量 7 樽。コート・ド・ニュイでのブルミエクリュの特徴があります。ダークチェリーのアロマ、ワイルドで風味豊かなキャラクター、トレードマークの素朴なジュヴレの香り。バランスが良く、口当たりの良いきめの細かいタンニン、持続的な余韻。

**【2018 年特徴】**30%全房発酵。20%新樽熟成。生産量 6 樽。たっぷりとしたラズベリーの果実味、口当たりが非常にしっかりしている。熟した果実味とエネルギーのバランスが素晴らしいワイン。



## Gevrey-Chambertin 1er cru Les Corbeaux

【品種】ピノワール

【葡萄ソース、畑】ジュヴレシャンベルタン村のグランクリュ斜面の北端に位置。グラン クリュ マジシャンベルタンの隣にあり、複雑で力強いワインを生産する。樹齢 50 年で、石灰岩と粘土質の土壌。葡萄の供給先はジェーンのジュヴレシャンベルタンと同じ栽培者からのもの。

【基本醸造】手摘みされた葡萄はステンレスタックを使用し天然酵母で発酵。必要に応じて穏やかなルモンタージュとピジャージュを組み合わせる。228L のフレンチオーク樽で 14 ヶ月熟成。無清澄、無ろ過。瓶詰め前に軽くラッキングを行う。

**【2017 年特徴】**20%全房発酵、30%新樽熟成。ピュアな果実味。真っ赤なフルーツ、スミレ、桑の香り。味わいは繊細な酸味とミネラルの緊張感。しっかりとしたタンニンを持っている。濃厚なレッドチェリーとシナモンのフレーバーがフィニッシュに残る。

**【2018 年特徴】**40%全房発酵、20%新樽熟成。生産量 3 樽。非常に力強くも上品でフレッシュ。上質でエレガントな後味が長く続く。



## Savigny les Beaune 1er cru Aux Vergeless

【品種】ピノワール

【葡萄ソース、畑】最高のブルミエクリュの一つ。Ile de Vergelesses の東南に向く畑。急な斜面にあり、土壌は粘土石灰質の泥灰土で水はけが良い。樹齢は 25～50 年。

【基本醸造】手摘みされた葡萄はステンレスタックを使用し天然酵母で発酵。必要に応じて穏やかなルモンタージュとピジャージュを組み合わせる。228L のフレンチオーク樽で 14 ヶ月熟成。無清澄、無ろ過。瓶詰め前に軽くラッキングを行う。

**【2017 年特徴】**100%除梗。20%新樽熟成。赤いチェリーの果実味を引き立たせる微妙なスパイスの香り。さわやかな酸味と上質なタンニンのバックボーンがバランスを取る。フレッシュで、オープンで、果実味にあふれている。タッチに重たさはないが、アフターは長い。

**【2018 年特徴】**100%除梗。20%新樽熟成。ダークラズベリーのような繊細なフルーツのアロマとスパイス。さわやかな酸味と上質でしっかりとしたタンニン。ミディアムボディで繊細。



## Beaune 1er cru Les Cents Vignes

【品種】ピノワール

【葡萄ソース、畑】ボーヌのブルミエクリュ・ゾーンの北端にあり、サヴィニーレポーヌの境界の近く。

【基本醸造】手摘みされた葡萄はステンレスタンクを使用し天然酵母で発酵。必要に応じて穏やかなルモンタージュとピジャージュを組み合わせる。マロラクティック発酵が終了してから2か月後までSo<sub>2</sub>の添加はなし。228Lのフレンチオーク樽で12ヶ月熟成。その後、2ヶ月間タンクにて熟成。無清澄、無ろ過で瓶詰め。

【2017年特徴】20%全房発酵、17%新樽熟成。赤い果実、スミレのアロマ。スパイスのニュアンス。

絹のようなタンニンと優しい口当たりでうまく構成されている。サヴィニーレポーヌレヴェルジェレスより肉質が少なくエレガント。

【2018年特徴】30%全房発酵、17%新樽熟成。ジャミーではなく、ブルーベリーや赤いちえり。

旨みとミネラルをしっかり感じられ、香りも華やか。艶のある果実味、酸不足なく、タンニンの質が非常によくグリップ感も絶妙のよい出来。リッチなワイン。



## Corton Maréchaudes Grand Cru

【品種】ピノワール

【葡萄ソース、畑】レ・マレショードは、ラドワ・セリニーの村に近い、モンターニュ・ド・コルトンの丘の低い斜面にある小さな壁に囲まれた場所。土壌はピノワールによく適した泥灰土が豊富。

### ●2017●

【醸造】手摘みされた葡萄は40%全房でステンレスタンクを使用し天然酵母で発酵。必要に応じて穏やかなルモンタージュとピジャージュを組み合わせる。マロラクティック発酵が終了してから2か月後までSo<sub>2</sub>の添加はなし。228Lの2年使用のフレンチオーク樽で14ヶ月熟成。無清澄、無ろ過。

【特徴】熟したダークチェリーとプラムの果実の層が鼻に続き、愛らしい重さと長い余韻で豊かな肉質。非常に芳香の強いピノワール。



## Corton Grand Cru

【品種】ピノワール

【葡萄ソース、畑】ストラクチャーを与えるマレショード、美しい酸味のレナルド、半樽はピオディナミのプレッサンドから。

【醸造】手摘みされた葡萄は40%全房（中心の茎は除く）でステンレスタンクを使用し天然酵母で発酵。必要に応じて穏やかなルモンタージュとピジャージュを組み合わせる。マロラクティック発酵が終了してから2か月後までSo<sub>2</sub>の添加はなし。228Lのフレンチオーク樽（30%新樽）で13ヶ月熟成。

その後、タンクで2ヶ月間熟成。無清澄、無ろ過。

【特徴】スパイシーで筋肉質。集中力があり、熟していてリッチだが、酸味が豊富。野生のイチゴの果実、ボトルの中で美しく熟成するための深さ、グリップ、集中力があります。



## Volnay

【品種】ピノワール

【葡萄ソース、畑】ヴィラー・ジュレベルの樹齢50年の2つの区画から。

【基本醸造】手摘みされた葡萄は100%除梗後、ステンレスタンクを使用し天然酵母で発酵。必要に応じて穏やかなルモンタージュとピジャージュを組み合わせる。228Lの2年使用のフレンチオーク樽で12ヶ月熟成。無清澄、無ろ過。

【2016年特徴】チェリーとブラックベリーの果実。ライ麦、葉巻のアロマと、やさしいタンニン。

豊かで明るい印象。

【2017年特徴】パリッと歯ごたえのあるチェリーとブラックベリー。ワインは落ち着きがあり、見事に構成されている。タンニンは柔らかく熟しており、ワインに美しいフィネスを与えている。



## Chassagne Montrachet 1er Cru Bondues

【品種】ピノワール

【葡萄ソース、畑】モンラッシェの向かい。0.25ヘクタールの区画。シャルドネの畑の真ん中に植えられた、樹齢90年のビオディナミ農法で栽培されたピノワール。収量は20hl / ha。ジエーンのモノポール。

【醸造】手摘みされた葡萄は40%全房でステンレスタンクを使用し天然酵母で発酵。ステンレスタンクを使用し天然酵母で発酵。必要に応じて穏やかなルモンタージュとピジャージュを組み合わせて行う。フレンチオーク樽で14ヶ月熟成。無清澄、無ろ過。

【特徴】真っ黒な小さなベリー、白い石の香り。真の強さと集中力、活力がある。香ばしいハーブ、印象的なグリップ。



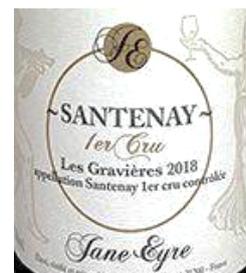
## Santenay 1er Cru Les Gravieres

【品種】ピノワール

【葡萄ソース、畑】30%はビオディナミ栽培の葡萄を使用。

【醸造】手摘みされた葡萄は30%全房でステンレスタンクを使用し天然酵母で発酵。必要に応じて穏やかなルモンタージュとピジャージュを組み合わせて行う。フレンチオーク樽で12ヶ月熟成。無清澄、無ろ過。

【特徴】良く熟した気品ある果物のアロマ。熟した黒と赤のチェリーフルーツの強烈な香り、コショウバラの花びらのニュアンス。フレッシュさも兼ね備え、凝縮してエネルギッシュな味わい。



## Fleurie La burons

【品種】ガメイ

【葡萄ソース、畑】ボジョレーの北部、花崗岩土壌からの葡萄。フルーリーは若いうちは繊細で華やかなワインであるが、経年とともに複雑味を備える。長期熟成にも向く。樹齢80年の標高の高いラ・ブロン区画。

【醸造】手摘みされた葡萄は60%全房でステンレスタンクを使用し天然酵母で発酵。3週間のマセラシオンを経て、キュヴェの50%を500Lのフレンチオーク樽で熟成。

【特徴】モロチェリーの果実とバニラとナツメグの香り。ベーコンやウッズモークのニュアンスとスパイスが溢れている。味わいはミディアムからフルボディで、肉質でテクスチャーがあり、タンニンは細やか。



## Chenas

【品種】ガメイ

【葡萄ソース、畑】ボジョレー地区で最も標高が低く、栽培面積も最小のクリュ。花崗岩と砂質の2つの土壌が混在する。

【醸造】手摘みされた葡萄は100%除梗。ステンレスタンクを使用し天然酵母で発酵。3週間のマセラシオン。ルモンタージュは2回。圧搾後ワインはそのままフレッシュさを保つためステンレスタンクにて熟成。清澄なし、ボトリング前に軽くフィルター。

【特徴】砂糖漬けのフルーツ、赤いサクランボ、ラベンダー、のアロマ。味わいは、チョコレートのようなりっちな丸みを帯びた濃くのあるタンニンと明るい酸味のある美しいストラクチャーを持っています。フレーバーは濃縮されて複雑なレイヤーを持ち長い後味につながる。



輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-25-8 神宮前コーポラス 203

TEL : 03-6451-1030 FAX : 03-6451-1031 Email : info@vin-x.jp

