

Faye-d'Anjou

Domaine de Juchepie

<ドメヌ・ド・ジュセピ>



ロワール地方アンジュの南、Bellevigne-en-Layon 村にあるドメヌ。当主はベルギー出身の Eddy Oosterdag/エディ・オオステルダグ氏。以前はペンチなどの工具を扱う会社を父親から引き継いで経営していたのだが、幼少からのワインへの情熱が冷めることがなく、1985 年 35 歳の時に 2ha の土地を買い、妻のミレーとともに 600 km 離れたベルギーから通って、少しずつワイン造りを学んだ。2001 年にかねてから考えていたように 50 歳になった時に会社を弟に譲り、ワイン造りに本格的に取り組み始める。現在は 20ha を所有し、実際ワインを造っているのは 8 ha。栽培については、1994 年からビオロジックに取り組み、その後ビオディナミに移行。2007 年にビオディヴァンのメンバーとなる。ニコラ・ジョリーの主催するルネサンス・ド・アペラシオンのメンバーでもある。更には Bettane & Desseauve、Gault & Millau、La Revue du Vin de France などのガイド本、雑誌にも頻繁に登場し、世界的に高い評価を得ている。

<畑について>



アペラシオンとしては、アンジュ・ソーミュールの中で Le Coteaux du Layon Faye-d'Anjou を名乗る事が許されている場所。一般的には海洋性気候に属するが、それよりも近くのレイヨン河のもたらすマイクロ気候の影響の方が大きい。フランスの生産地の中でも古い地層のあるユニークなテロワール。アンジュから大西洋に向かっていく川沿いは、古生代の片岩を多く含む地層で、珍しいことに石灰ではない。ワインは片岩のもたらす粘りのある味わいになる。土壌は明るい色の粘土の中に、後期古生

代の石灰系の上に流紋岩があるのが Churelles と呼ばれるテロワール。Quarts は緑色。緋色シスト(片麻岩)。スピライト(緑色の変岩玄武石)、フタナイト(石英から成る硬い岩石)の上に 20~40cm の明るい色の粘土が覆っているテロワール。収穫は手積みで、畑の中で選果を行う。同区画のブドウをドライ用、貴腐用と選り分けているので、選果は必然的に丁寧かつ厳格に行われることになる。「収穫で大切なポイントは、まず適正な次期に摘むこと。そして選果を徹底して行うこと。」とエディ氏。1/3~1/2 を使用しないことも少なくない。収穫作業の回数は平均で 5 回、多い年は 8 回に至る事もある。



<醸造について>

除梗はすべてのキュヴェについて行わず、垂直式の木製圧搾機を使うのが特徴。貴腐のついたワインについては、果汁がすでに少なくなっているため、無理に搾ると質のよくないジュースになってしまう。垂直式のプレス機は、果汁がブドウの枝を伝いながらゆっくりと落ちて行くのが利点で、24～36 時間をかけてゆっくりと圧搾する。発酵と熟成は一つのキュヴェを除いて樽で行なう。樽が置かれている地下のセラーには砂利が敷き詰められており、水をかけて温度調整をしている。熟成期間は10～18ヵ月間。収量は非常に少なく、ドライで30hl/ha、甘口で5～15hl/haとなる。

Les Monts de Juchepie AOP Anjou

セパージュ：シュナンブラン

土壌：灰色片麻岩、玄武岩（火山岩の一種）、フタナイト（微晶質の石英からなる硬い岩石。砕くと切口がととも鋭くなる）、流紋岩(花崗岩に対応する成分の火山岩)

栽培：ビオダイナミ農法(デメテル、ビオディヴァン認証)。

醸造：手摘み収穫。木製の垂直式圧搾機で手作業で搾汁。自然酵母にて醗酵。補糖なし。

11 ヶ月間を樽内、2 ヶ月間をタンク内熟成。瓶詰め時にごく少量の SO₂ を添加。

収量/30hl/ha。残糖 1g/ℓ。総酸量 4g/ℓ。PH3.23。SO₂ トータル 6.1g/hl。



Le Clos de Juchepie AOP Anjou

セパージュ：シュナンブラン

土壌：緋色片麻岩、玄武岩（火山岩の一種）、フタナイト（微晶質の石英からなる硬い岩石。砕くと切口がととも鋭くなる）

栽培：ビオダイナミ農法(デメテル、ビオディヴァン認証)。パーセルセレクション(覆っている粘土層が他より薄く、その下の片麻岩などを含む地層までの距離がより近く、その為ミネラル感も強くなる。)

醸造：手摘み収穫。木製の垂直式圧搾機で手作業で搾汁。自然酵母にて醗酵。補糖なし。12 ヶ月間を1～5 年使用の樽内、2 ヶ月間をタンク内熟成(この間にアッサンブラージュ)。瓶詰め時にごく少量の SO₂ を添加。

収量/30hl/ha。残糖 0.6g/ℓ。総酸量 4.2g/ℓ。PH3.42。



La Jarre de Juchepie AOP Anjou

セパージュ：シュナンブラン

土壌：灰色片麻岩、玄武岩（火山岩の一種）、フタナイト（微晶質の石英からなる硬い岩石。砕くと切口がととも鋭くなる）、流紋岩(花崗岩に対応する成分の火山岩)。

栽培：ビオダイナミ農法(デメテル、ビオディヴァン認証)。

醸造：手摘み収穫。木製の垂直式圧搾機で手作業で搾汁。自然酵母にて醗酵。補糖なし。11 ヶ月間を 1000L の陶器の壺内、2 ヶ月間をタンク内熟成。「Jarre」は壺の意。瓶詰め時にごく少量の SO₂ を添加。

収量/30hl/ha。残糖 1.2g/ℓ。総酸量 4.3g/ℓ。PH3.15。



Le Paradis de Juchepie AOP Anjou

セパージュ：シュナンブラン

土壌：灰色片麻岩、玄武岩（火山岩の一種）、フタナイト（微晶質の石英からなる硬い岩石。砕くと切口がととも鋭くなる）、流紋岩（花崗岩に対応成分の火山岩）

栽培：ビオディナミ農法（デメテル、ビオディヴァン認証）。樹齢 60～110 年の VV のパーセルのキュヴェ。

醸造：手摘み収穫。木製の垂直式圧搾機で手作業で搾汁。新樽内で自然酵母にて醗酵。補糖なし。

11 ヶ月間を新樽内、2 ヶ月間をタンク内熟成。瓶詰め時にごく少量の SO₂ を添加。

収量/30hl/ha。残糖 0.7g/ℓ。総酸量 4.1g/ℓ。PH3.21。



AOP Coteaux du Layon Faye

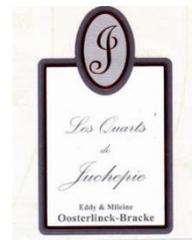
セパージュ：シュナンブラン

土壌：灰色片麻岩、玄武岩（火山岩の一種）、フタナイト（微晶質の石英からなる硬い岩石。砕くと切口がととも鋭くなる）、流紋岩（花崗岩に対応成分の火山岩）

栽培：ビオディナミ農法（デメテル、ビオディヴァン認証）

醸造：手摘み収穫。木製の垂直式圧搾機で手作業で搾汁。自然酵母にて醗酵。補糖なし。26 ヶ

月間を樽内、5 ヶ月間をタンク内熟成。収量/10～15hl/ha。残糖 150g 前後/ℓ。



Le Rubis de Juchepie AOP Anjou

セパージュ：カベルネフラン

土壌：灰色片麻岩、玄武岩（火山岩の一種）、フタナイト（微晶質の石英からなる硬い岩石。砕くと切口がととも鋭くなる）

栽培：ビオディナミ農法（デメテル、ビオディヴァン認証）

醸造：手摘み収穫。手で徐梗を行う。自然酵母にて醗酵。補糖なし。20 日間のキュヴェゾン。6 ヶ月間タ

ンク内熟成。収量/17hl/ha。総酸量 2.91g/ℓ。PH3.73。



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

