

Dame Jeanne

ダム・ジャンヌ



" Écouter pour mieux entendre,
observer pour mieux voir, être là
pour agir moins "

「よりよく聞くために耳を傾け、よりよく見るために観察し、より少なく行動するためにそこにいる」

シャンパーニュRM「マリー・クルタン」(https://www.nouvellesselections.com/winery/detail.php?post_id=1000391)の当主で、シャンパーニュを代表する女性ビオディナミストであるドミニク・モローの娘ジャンヌ・ピオロ(写真)が、シャンパーニュ(オーブ地区)との境界に接するブルゴーニュ(シャブリ・オーセロワ地区)のモレーム村に、2017年に拓いたドメヌです。(境界を挟んでモレーム村のすぐ反対側はレ・リセ村になります)。

創業当初より、お母さん譲りのビオディナミを実践。コンポスト(ビオディナミに使用する堆肥)も、お母さんのものを共用しています。

「私は、美味しいものを食べることで、大自然と触れ合うこと、そして写真、の3つに情熱を持っています。なので、心から喜んで、母と同じ道を歩むことに決めました」。

ご紹介する「プレミス」(=始まり)は、お母さんの作品と同様にSO₂の使用を極少量に抑えて造られた、シャンパーニュ方式によるスパークリングワインです。24ヶ月間の瓶熟成、手作業による動瓶、ノンドゼでのデゴルジュマンを経て、2020年10月に、全世界に向けて初リリースされました。

「この村に特有の赤土がふかふかの畑で、夕方にぶどうの葉がゆっくりと風にそよぐ情景を想像してもらえような、繊細なワインを造りたいと思います。それはキラキラとした装飾や豪華な衣装を身にまとわない、ピュアなワインです。お友達や家族との美味しい食事に、笑顔と幸福感を運んでくれるワインです」。

所在村	Molesme
所有畑面積	2.33ha
醸造家	Jeanne Piollot
趣味	ハイキング、2匹の犬との散歩、料理、読書、ガーデニング
継承年	2017年
栽培	創業時よりお母さん譲りのビオディナミを実践。コンポスト(堆肥)も「シャンパーニュ・マリー・クルタン」と共用。認証取得は検討中
醸造	天然酵母のみで発酵。動瓶は手作業
販売先	輸出80%(EU各国、イギリス、ノルウェー、アメリカ)、フランス国内20%(ワインショップ、レストラン、個人のワイン愛好家)
掲載実績	販売を開始したばかりでこれからです



Prémices

プレミス

Vin Effervescent. シャンパーニュ方式によるスパークリング白ワインです。ピノ・ノワール100%。1.5ha。赤色泥灰土壌。平均樹齢25年。20hl/haの低収量。除梗しない。エナメル製タンクで醸造。24ヶ月間以上ビン熟成。ドザーージュはゼロ(表記はExtra-Brut)。収穫直後にのみ極少量のSO₂を使用。作品名の「プレミス」は「始まり」の意味です。



Prémices Roses

プレミス・ローズ

Vin Effervescent. シャンパーニュ方式によるスパークリング・ロゼワインです。ピノ・ノワール100%。1.5ha。赤色泥灰土壌。平均樹齢25年。20hl/haの低収量。除梗100%。セニエ法。エナメル製タンクで醸造。24ヶ月間以上ビン熟成。ドザーージュはゼロ(表記はExtra-Brut)。収穫直後にのみ極少量のSO₂を使用。作品名の「プレミス・ローズ」は「バラ色の始まり」の意味です。



Artémisia

アルテミジア

Vin de France. ピノ・ノワール100%の白ワイン。地元モレーム村のリウ・ディ「ラ・グランド・コート」に0.3ha。赤色泥灰土壌。平均樹齢25年。収量は20hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、10ヶ月間熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO₂は不使用。ラベルの花はコクリコ(ひなげし)で、ジャンヌが購入を検討するためにこの畑を初めて訪れた際、畑一面にコクリコの花が咲いていたことに由来します。絵は収穫に来た女性が描いてくれたものです。作品名の「アルテミジア」は彼女がハーブティーとして愛飲している薬用ハーブの名称で、正しく飲用すれば薬にもなるとされるワインについても、(飲んで美味しいだけでなく)飲む方の健康や美容にも役立ちますように、という願いが込められています。



Pensée sauvage Coteaux Bourguignons Rouge

パンセ・ソヴァージュ コトー・ブルギニョン ルージュ

ピノ・ノワール90%、ガメイ10%。0.35ha。赤色泥灰土壌。樹齢約20年。収量は40hl/ha。除梗率80%。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&18ヶ月間熟成（新樽は使用しない）。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。収穫直後とビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用。ラベルの花はコクリコ（ひなげし）で、ジャンヌが購入を検討するためにこの畑を初めて訪れた際、畑一面にコクリコの花が咲いていたことに由来します。絵は収穫に来た女性が描いてくれたものです。作品名の「パンセ・ソヴァージュ」は彼女がハーブティーとして愛飲している薬用ハーブの名称で、正しく飲用すれば葉にもなるとされるワインについても、（飲んで美味しいだけでなく）飲む方の健康や美容にも役立ちますように、という願いが込められています。



Alchémille Coteaux Bourguignons Blanc

アルケミル コトー・ブルギニョン ブラン

シャルドネ100%。0.35ha。赤色泥灰土壌。樹齢約20年。収量は40hl/ha。除梗しない。50%をステンレスタンクで、50%を樽で発酵後、18ヶ月間熟成（新樽は使用しない）。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。ラベルの花はコクリコ（ひなげし）で、ジャンヌが購入を検討するためにこの畑を初めて訪れた際、畑一面にコクリコの花が咲いていたことに由来します。絵は収穫に来た女性が描いてくれたものです。作品名の「アルケミル」は彼女がハーブティーとして愛飲している薬用ハーブの名称で、正しく飲用すれば葉にもなるとされるワインについても、（飲んで美味しいだけでなく）飲む方の健康や美容にも役立ちますように、という願いが込められています。