

Domaine des Célestes

ドメヌ・デ・セレスト



" De vinifier tout le vin de
manière gravitaire, sans pompe
et mécanises "

「ポンプや機械を使わずに重力を利用
してすべてのワインを醸造する」

パリでエネルギー分野のコンサルタントとして活躍していたジュリアン・ノヴァックは、「ナチュラルワインにどハマりしてしまい、どうしても自分の手でワインを造ってみたいくなり」、第二の人生を歩む決断をしました。ボルドーの醸造学校で栽培と醸造を修めた後、ラングドック＝ルーシオン地方の「ドメヌ・デ・ザミエル」および「ドメヌ・ド・ラ・ヌーヴェル・ドンヌ」両雄の元でナチュラルワイン造りの実際を体得しました。2021年、コスティエール・ド・ニームのヴォヴェール村に1900年から続く栽培家の畑を取得する機会を得て「ドメヌ・デ・セレスト」（天空のドメヌ）を設立し、自身のワイン造りを開始しました。

「畑の前所有者は1984年にガール県で初めてビオロジック栽培を開始した栽培家です。生物多様性も高次元で確立されており、本当に最高の畑を取得することができました。私が継承して以降はビオディナミを実践しています」。

醸造はすべてのワインで非除梗、天然酵母のみによる発酵、無清澄無濾過、ビン詰め時のみの最小限のSO2使用といったミニマルを極めたもので、志を同じくする醸造家たちが世界的な潮流を築きつつある「RAW WINE」にも加盟しています。

ヴァン・ド・フランスとIGPのみで構成される彼の作品群は「命の水」と呼びたくなるほどにみずみずしく美しい果実味に満ち溢れ、ナチュラルワインの真価を深く納得させてくれるものです。創業年数やアペラシオンの格付けなど無関係とばかりにフランスのトップソムリエたちをも魅了し続けており、仏ミシュラン3つ星の名店「ピエール・ガニエール」や同「クリストファー・クタンソー」をはじめとして200軒を超えるレストランが彼のワインをオンリストしています。また、名門誌「ル・ルージュ・エール・ブラン」2025年6月号の「コスティエール・ド・ニーム特集」では、すでに同地区のトップ生産者のひとりに数えられるという快挙を成し遂げています。

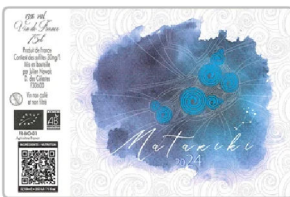
所在村	Vauvert
所有畑面積	10ha
醸造家	Julien Nowak
趣味	天文学、ラグビー、ロックを聴くこと
継承年	2021年
栽培	1984年よりビオロジック栽培。1987年に「ECOCERT」の認証取得。2021年よりビオディナミ。畑で羊の放牧を実施
醸造	収穫はすべて手摘み。天然酵母のみで発酵。除梗しない。無清澄・ノンフィルターでビン詰め。SO2はビン詰め時にもみ極少量使用。
販売先	フランス国内80%（仏ミシュラン3つ星「ピエール・ガニエール」、同「クリストファー・クタンソー」をはじめとする200軒以上のレストラン中心）、輸出20%（EU各国）
掲載実績	「Glou Guide」、「Le Rouge et Le Blanc」等



Tsukimi

ツキミ

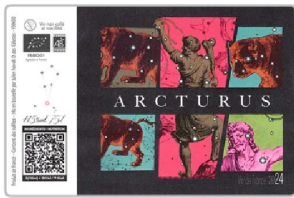
Vin de France. 直接圧搾したシラー50%、マセラシオンしたクレレット50%のブレンドによるオレンジワインです。合計1ha。ギャレ（大きな丸石）が転がる粘土石灰質土壌。平均樹齢40年のVV。収量は30~35hl/ha。コンクリート製タンクで別々に醸造した後にブレンドし、6ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄・ノンフィルターでビン詰め。SO2はビン詰め時にもみ極少量使用。「私は日本と日本文化が大好きです。ドメヌ名「Les Célestes（天空、星々）」が示す通り、私たちのすべてのワインは星や天体、あるいは人類の歴史における天空の物語と結びついています。このキュヴェでは日本人と月との関係性に着目しました。ラベルデザインは日本が世界に誇るゲーム文化に敬意を表し、日本のゲームがヨーロッパに広まり始めた1980年代のグラフィックコード風に表現しました」。



Matariki

マタリキ

Vin de France. マカブー100%。1ha。ギャレ（大きな丸石）が転がる粘土石灰質土壌。平均樹齢10年。収量は30~35hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄・ノンフィルターでビン詰め。SO2はビン詰め時にもみ極少量使用。「私はラグビーと旅が大好きです。ニュージーランドで新年を迎えた際、マオリの大きな祭り「マタリキ」を体験しました。この祭りは最も美しく複雑な星座のひとつである「プレアデス星団」を祝うもので、マオリの人々が崇拝する女神マタリキは星団を構成する「7姉妹」のひとつです。ラベルにはプレアデス星団と、島嶼民族を象徴する波のモチーフを描きました。この星団のように、マタリキのように、美しい白ワインを造りたいと願って命名しました」。



Arcturus

アルクトゥルス

Vin de France。カリニャン100%。2ha。ギャレ（大きな丸石）が転がる粘土石灰質・片麻岩土壌。樹齢85年以上の超VV。収量は30～35hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄・ノンフィルターでビン詰め。SO₂はビン詰め時にもみ極少量使用。「アルクトゥルス（うしかい座α星）は、こぐま座のしっぽに輝く北極星を守護するとされる赤色巨星です（arct=守護者、urus=熊）。カリニャンの古樹から生まれるこの軽やかでフルーティーな赤ワインが、この星のように美しく輝くことを願って命名しました。ラベルデザインは17世紀のポーランド人天文学者ヘヴェリウスによる星座図を、ウォーホルのような色彩の遊び心を加えて現代的に再解釈したものです」。
