

Eric et Bérengère Thill

エリック・エ・ベランジェール・ティル



" Travailler en harmonie avec la nature, observer, écouter et s'adapter "

「自然と調和しながら、観察し、耳を傾け、適応する」

アルザス出身のエリック・ティルが、ジュラ中部のトルナル村に2009年に創業したドメヌです。少しずつ畑を増やしていき、現在の栽培面積は7ヘクタール、その全面積で2012年からビオロジック栽培を実践し、2020年にビオディナミに転換しています。

「ヴィニュロンになりたいという子供の頃からの夢を叶えることができました。この仕事の素晴らしさは、畑仕事の質と量がワインの品質に確実に反映されることです。大きなやりがいを感じながら、毎日畑仕事に没頭しています。いろいろなワイン産地の研究をしましたが、僕が目指すスタイルのワインを造れるのはジュラだと思いました。体の隅々まですーっと染み込み、深い癒しを感じられるようなワインを造りたいのです。そしてそのためには、何よりもぶどうが完熟していなければなりません。僕のぶどう樹の葉は、ぶどうを収穫する時には黄色に変わっていて、しおれかかっています。ぶどう樹のすべての養分やエネルギーが、ぶどうの粒に凝縮されているからです」。

2020年9月には、フランスの自然派ワイン生産者の団体「Syndicat de défense des Vins Nature'l」によって提唱され、フランス農務省やINAO等のフランス当局が公式に認可した「Vin méthode Nature」に、ジュラで初めて加盟しました。「ヴァン・ナチュラルとしての完璧な定義を持ち、かつ清麗で美味しいという、「VmN」の理念に深く共感しています」。

畑仕事の息抜きにはガーデニングをしているという、植物の、自然の、申し子。彼のワインは、まるでその液体が生命を宿しているかのように生き生きと、そしてしみじみと、体に溶け込んでいきます。いつまでも飲んでいたい。このゆっくりとした夜が永遠に続いてほしい。そんな気持ちにさせてくれるナチュラルワインです。

所在村	Trenal
所有畑面積	7ha
醸造家	Eric Thill
趣味	柔道、卓球、ハイキング
継承年	2009年
栽培	2012年よりビオロジック栽培（2015年に「ECOCERT」の認証取得）、2020年よりビオディナミ（2021年に「demeter」の認証取得）
醸造	白は除梗せず、赤は95%除梗。天然酵母のみで発酵。清澄はせず、軽くフィルターをかけてビン詰め
販売先	輸出50%（EU各国、アメリカ、カナダ）、フランス国内50%（レストラン、ビストロ、ホテルが多い）
掲載実績	「Bettane & Desseauve」、「Guide Hachette」等
Web	http://vinsjurathill.weebly.com/accueil.html



Mosaïque

モザイク

AOP Côtes de Jura。いずれもジュヴァンジェ村産のプルサル、ピノ・ノワール、トルソーが3分の1ずつのブレンド。合計0.4ha。泥灰土質・泥土質・粘土石灰質土壌。樹齢約10年。収量は25hl/ha。除梗しない（全房発酵）。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間シュール・リー熟成。ピジャージュもルモンタージュもしないナチュラルな醸造。SO2はビン詰め時のみ極少量使用。



Poulsard Les Grandes Vignes

プルサル レ・グランド・ヴィーニュ

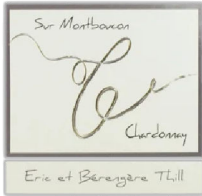
AOP Côtes de Jura。リウ・ディ「レ・グランド・ヴィーニュ」からのプルサル100%。0.6ha。泥土質土壌。平均樹齢50年のVV。ステンレスタンクで発酵後、12ヶ月間熟成。ピジャージュもルモンタージュもしないナチュラルな醸造。SO2はビン詰め時のみ極少量使用。



De Marne et d'Argile

ド・マルヌ・エ・ダルジル

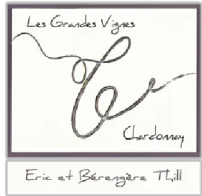
AOP Côtes de Jura。シャルドネ100%。(テロワールの聖地ジュラが誇る灰色・黄色の泥灰土 (Marne) 質土壌の畑からのシャルドネ50%、粘土 (Argile) 質土壌の畑からのシャルドネ50%をブレンド)。合計2ha。平均樹齢40年のVV。ステンレスタンクで発酵後、90%をステンレスタンクで、10%をブルゴーニュのサン・トーバンで使用した228L樽で18ヶ月間熟成。SO2の使用は極少量。泥灰土壌から生まれるストラクチャーとミネラルの塩味、粘土質土壌から生まれる芳香や果実味、繊細さが一体となった深き味わい。さらに、隠し味として樽熟成分を10%ブレンドすることで、ジュラワインの醍醐味であるクルミや各種スパイスの香味も堪能していただけます。



Chardonnay Sur Montboucon

シャルドネ シュル・モンブコン

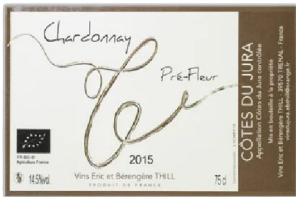
AOP Côtes de Jura。リウ・ディ「モンブコン」からのシャルドネ100%。1.8ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢50年のVV。ステンレスタンクで発酵後、18ヶ月間熟成。爽快な柑橘系の風味。桃のようなコクのあるシャルドネです。



Chardonnay Les Grandes Vignes

シャルドネ レ・グランド・ヴィーニュ

AOP Côtes de Jura。リウ・ディ「レ・グランド・ヴィーニュ」からのシャルドネ100%。1ha。泥土質土壌。平均樹齢50年のVV。収量は10hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、11ヶ月間熟成。SO2はビン詰め時にもみ極少量使用。



Chardonnay Pré-Fleur

シャルドネ プレ・フルール

AOP Côtes de Jura。リウ・ディ「モンブコン」からのシャルドネ100%。1.8ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢50年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、228リットルの樽でマロラクティック発酵&24ヶ月間のウイエ熟成。その後12ヶ月間酸化熟成。収穫からビン詰めに至るまで、SO2は不使用。



Savagnin Cuvée Romane

サヴァニャン キュヴェ・ロマーヌ

AOP Côtes de Jura。サヴァニャン100%。0.2ha。泥灰質土壌。樹齢約15年。ステンレスタンクで発酵後、18ヶ月間熟成。キュヴェ名の「ロマーヌ」は娘さんの名前です。サヴァニャンに特有のナッツやスパイスの香味、はちみつのようなコクを堪能していただけます。