

Félines Jourdan

フェリーヌ・ジュールダン



" Les vins sont à l'image de ce terroir Terre et Mer "

「ワインはこの土地と海のテロワールの生き写しである」

地中海沿岸のメーズ村に1983年に設立されたドメヌで、1995年に2代目のクロード・ジュールダン女史が継承しました。同年より、所有する95ヘクタールの畑の全面積でリュット・レゾネ栽培を開始し、2021年に「HVE (Haute Valeur Environnementale、高い環境価値)」の最高段階「レベル3」の認証を取得しています。

「私たちの畑はトー湖のすぐそばにあり、湖の朝霧がぶどう樹に潤いを与えてくれます。海拔0メートルで、暑く乾燥した夏には海水の塩分が地下を通じて逆流してくるため、耐塩性の高いサランボやヤマモモ、ローズマリー、松などを植えて畑を守っています。これらの樹木は鳥や昆虫の恰好の住処にもなっており、近隣のトー盆地や鳥獣保護区と合わせて豊かな生物多様性が確立されています」。

「ドメヌの創業者であり醸造家であった母から多くのことを学びましたが、楽をしようとせず真剣に仕事に打ち込むこと。女性ならではの感性を大事にすること。この2つを私のモットーにしています。醸造はステンレスタンクを使用し、清潔第一で行っています。この地域の白ワインは爽快でフルーティーなものが多いですが、私はより上質で複雑な味わいのワイン造りを目指しています」。

彼女の作品はフランス国内はもとより世界中の多数の国に輸出されています。各国の錚々たるワインメディアからも激賞を浴びており、文字通りピクプールを代表する女性醸造家として、その優しい人柄と合わせて尊敬を集めています。

所在村	Mèze
所有畑面積	95ha
醸造家	Claude Jourdan
趣味	愛犬と遊ぶこと、サイクリング、モザイクアートの製作
継承年	1995年
栽培	1995年よりリュット・レゾネ栽培。2021年に「HVE (Haute Valeur Environnementale)」の最高段階「レベル3」の認証取得
醸造	除梗100%。ステンレスタンクによる清潔な醸造
販売先	輸出70% (EU各国、ノルウェー、アメリカ、オーストラリア、ニュージーランド、バルバドス等)、フランス国内30% (レストランとビストロが多い)
掲載実績	「Guide Hachette」、「Gault & Millau」、「La Revue du Vin de France」、「Terre de Vins」、「Decanter」、「New York Times」、「Oxford Companion」等多数
Web	https://www.felines-jourdan.com/



Les Fruités

レ・フリユイテ

IGP Pays d'Hérault。シャルドネ40%、ソーヴィニヨン・ブラン20%、ルーサンヌ10%、グルナッシュ・ブラン10%、ヴィオニエ10%、ロール10%のブレンド。10ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。収量は60hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、3ヶ月間熟成。



Picpoul de Pinet

ピクプール・ド・ピネ

AOC Picpoul de Pinet。ピクプール・ブラン100%。55ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。収量は55hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、3ヶ月間熟成。