

Feuillat-Juillot

フイヤ・ジュイヨ



"Passion, Emotion, Élégance"
「情熱、感情、エレガンス」

メルキュレーの名門「ミッシェル・ジュイヨ」の長女として生まれたフランソワーズ・ジュイヨは、「若い頃、男性よりもワインと恋に落ちてしまい」、ディジョン大学の醸造学部を卒業。以来今日までワイン造り一筋に生きる、ブルゴーニュにおける女性醸造家の草分けのひとりです。父の下で4年間修業した後、1989年、自身のドメーヌをモンタニー・レ・ビュクシー村に設立しました。

コート・シャロネーズ地区の「モンタニー」は、村名もプルミエ・クリュも、すべてシャルドネのAOCです。ジュラ期の化石を多数含有する石灰質主体の土壌で、華やかな芳香と美しいミネラルに富む白ワインができます。また、日照量が多いため、果実味たっぷりのフルーティーな味わいになります。ちなみに、生産者数が非常に少ないことでも知られるAOCです（ドメーヌは7、8軒しかありません）。

「モンタニーのプルミエ・クリュは、49もの区画に分かれています。それは、テロワールがそれだけ多様であるということを示します。複数区画のぶどうをブレンドされることがほとんどなのですが、私は、子供たちの個性がひとりひとり驚くほど異なるように、それぞれの畑の個性をできる限り丁寧に表現してあげたいと思っています」という彼女の作品群は、同じモンタニーのプルミエ・クリュでも畑によってこれほどまでに味が異なるのかと、心底びっくりさせられます。（年によって6〜10区画のぶどうをブレンドすることによってアロマを極限まで複雑化することを志向した「キュヴェ・レ・グラップ・ドール」は別にして、彼女は全部で6つの畑別プルミエ・クリュを造っています）。

「やっぱり、同性から、あなたのワイン美味しいわね、と言われたいです（笑）」というフランソワーズ。女性だけの審査員で試飲が行われる「フェミナリーズ・コンクール」でも、毎年のように金賞を受賞しています。

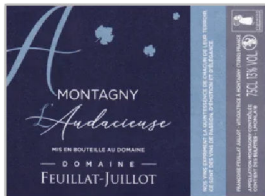
所在村	Montagny-lès-Buxy
所有畑面積	14ha
醸造家	Françoise Juillot
趣味	ハイキング、2人の子供との大切な時間
継承年	1989年
栽培	2021年に「HVE（Haute Valeur Environnementale）」の最高段階「レベル3」の認証取得、ビオロジック栽培開始（2024年に「ECOCERT」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗しない。天然酵母のみで発酵。極めて清潔な醸造所とカーヴで清潔に醸造
販売先	フランス国内60%（個人のワイン愛好家、パリやリヨンのレストラン、ワインショップ）、輸出40%（イギリス、オランダ、ベルギー、アメリカ、中国）
掲載実績	「Bettane & Desseauve」、「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」、「Bourgogne Ajour d'hui」、「Decanter」等多数
Web	http://www.feuillat-juillot.com/



Montagny Camille

モンタニー カミーユ

「レ・ヴィーニュ・ドス」と「レ・カルラン」の2区画（合計1ha）からのブレンド。石灰質が勝る粘土石灰質土壌。樹齢10〜15年。ステンレスタンクで発酵後、8ヶ月間熟成。ジュラ紀の貝殻の化石が多い石灰質に由来するミネラルの風味と、白桃のような芳香、そしてバターのようなコクが特徴です。作品名の「カミーユ」は娘さんの名前です。「ぜひ山羊のチーズやサラミと一緒に召し上がってみて下さい」（フランソワーズ・ジュイヨ）



Montagny L'Audacieuse

モンタニー ローダシウーズ

「レ・クレ」産のシャルドネ100%。1ha。石灰質に勝る粘土石灰質土壌。樹齢約35年のVV。450リットルの粘土製卵型タンクで発酵後、10ヶ月間熟成。年産500本だけの限定作品です。作品名の「ローダシウーズ」は「大胆な」「斬新な」という意味です。



Montagny 1er Cru Cuvée Les Grappes d'Or

モンタニー プルミエ・クリュ キュヴェ・レ・グラップ・ドール

「レ・マロック」「レ・プラティエール」「レ・ポーシャン」「レ・ビュルナン」「レ・サン・ピエール」「レ・ボルド」の6区画（合計5ha）からのブレンド。粘土石灰質土壌。平均樹齢45～50年のVV。50%はステンレスタンクで一次・二次発酵後、10ヶ月間シュール・リー熟成。50%はアリエ産とヴォージュ産の樽で一次・二次発酵後、10ヶ月間シュール・リー熟成。新樽率は10%。テロワールの異なる6区画のぶどうをブレンドしていることによる百花繚乱のアロマが特徴で、彼女の全作品の中でもっともミネラル感豊かなワインです。「クリームソースを使った白身魚料理ととても良く合います」（フランソワーズ・ジュイヨ）。



Montagny 1er Cru Les Coères Vieilles Vignes

モンタニー プルミエ・クリュ レ・コエール ヴィエイユ・ヴィーニュ

4.03ha。泥土質が勝る、小石混じりの泥土質・石灰質土壌。樹齢70年以上の超VV。一次発酵からすべて樽（ヴォージュ産、トロンセ産の新樽40%、1～3回使用樽60%）で行い、12ヶ月間熟成。超古樹から採れる非常に凝縮したぶどうから、濃密なワインができます。モンタニー特有の官能的なミネラル感に加え、バターやトーストのような香ばしい風味が特徴です。