

Janisson-Baradon

ジャニソン・バラドン



" Tout ce qui est délicieux cache
un secret "

「すべての美味しいものには秘密が
隠されている」

フランスのプロやワイン愛好家必携の「l'amateur de Bordeaux」誌のシャンパン特集号で、ダヴィッド・レクラパールやジェローム・プレヴォーらとともに「シャンパーニュの未来を担う若手ヴィニュロン8人」のひとりを選ばれるなど、ますます注目が集まっているシ ril・ジャニソン。自らも1200本のお宝シャンパンのコレクションをもつシャンパン狂でもあり、「僕にとってシャンパン造りほど楽しい仕事はありません。自分が飲んで感動できるシャンパンを造りたい」と言いながら仕事に没頭しています。

ジャニソン家とバラドン家の結婚によって1922年にエペルネ市に設立されたこのメゾン、2004年に、5代目のシ rilと弟のマクスンスが継承し、以来、兄弟で運営しています。

「ブルゴーニュでの6年間の修行中に、当時のシャンパーニュに欠けていた多くのことを学びました」というシ rilは、古樹（30年以上）を尊重する栽培、小樽による発酵・熟成、「単一品種・単一区画・単一ミレジム」キュヴェの商品化といったブルゴーニュの常識をシャンパン造りに取り入れ、品質を大きく向上させました。

他にも、リュット・アンテグレ栽培（リュット・レゾネとビオロジックの中間的概念で、畑で働く人間の健康まで踏み込んでいるのが特徴）を実践したり、ドザージュにMCR（濃縮ぶどう果汁）を使用したり、他に先んじて「ノン・ドゼ」を商品化したりといった意欲的な試みに次々と取り組む、現代シャンパーニュのトップランナーのひとりです。

所在村	Epernay
所有畑面積	9.5ha
醸造家	Cyril Janisson & Maxence Janisson
趣味	ハイキング
継承年	2004年
栽培	2004年以降、実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・アンテグレ栽培を実践。2017年に「HVE (Haute Valeur Environnementale)」の最高段階「レベル3」の認証取得
醸造	一部を樽発酵・熟成。ドザージュはMCR（濃縮果汁）
販売先	フランス国内60%（エペルネ市の自社ショップ、各地のワインショップ、レストラン）、輸出40%（EU各国、スイス、アメリカ、カナダ、オーストラリア等）
掲載実績	「Bettane & Desseuve」、「Guide Hachette」、「Gault Millau」、「La Revue du Vin de France」等
参照できる日本のメディア	「ワイナート」第21号P37等
Web	https://www.champagne-janisson-baradon.com/



Vendeville

ヴァンドヴィール

ピノ・ノワール50%、シャルドネ40%、ピノ・ムニエ10%。平均樹齢35~40年。2~3年間ビン熟成。ヴァン・ド・レゼルヴの約10%はブルゴーニュ製樽で半年間熟成。ドザージュは約8g/l。作品名は、シ rilの祖母の名前Violette Vendevilleから。おばあちゃんっ子だったという彼は、「家族愛が何よりも大切」というメッセージを込めて、このハートラベルを自らデザインしました。



Cuvée namida

キュヴェ・ナミダ

2019年発売開始の新作です。「来日する度に、日本の皆様の優しさや暖かい心に感動して泣いてしまいます。ずっと、日本の皆様に感謝の気持ちをお伝えしたいと思ってまいりましたが、今回僕の思いを込めた特別エチケットを創作いたしました」（シ ril・ジャニソン）。中身には、「ジャニソン・バラドン」が世界に誇る旗艦キュヴェ、「ブリュット・セレクション」が採用されています。ピノ・ノワール50%、シャルドネ50%。平均樹齢40年のVV。メイン収穫年の一部とヴァン・ド・レゼルヴ（30%）は、ブルゴーニュ製228リットルの樽で熟成。3~4年間ビン熟成。ドザージュは7g/l。



Brut Nature

ブリュット・ナチュール

ピノ・ノワール50%、シャルドネ50%。平均樹齢40年のVV。テット・ド・キュヴェ（一番絞り果汁）100%。ブルゴーニュ製228リットルの樽で熟成させたヴァン・ド・レゼルヴが30%。5年間以上ビン熟成。ドザージュはゼロ。「一部を樽熟成させることによって適度な酸化熟成が得られます。色は輝きを増し、ほんのりとバニラ香が付き、味わいに深いコクがでます」（シ ril・ジャニソン）。



Blanc de Noirs

ブラン・ド・ノワール

エペルネ村産のピノ・ムニエ70%、ピノ・ノワール30%。平均樹齢35年のVV。テット・ド・キュヴェ（一番絞り果汁）100%。ブルゴーニュ製228リットルの樽で発酵&8ヶ月間熟成。30ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュ5.6g/lのExtra Brut。



Brut Rosé

ブリュット ロゼ

シャルドネ45%、ピノ・ノワール40%、ピノ・ムニエ15%、2013年産70%、2012年産30%のベース白ワイン85%に、キュミエール産ピノ・ムニエ100%の赤ワインを15%アサンブラージュしたロゼ。ベース白ワインの3分の1は樽熟成させています。平均樹齢は35年。ドザージュは8g/l。華やかで美しい味わいのロゼです。



Rosé de Saignée

ロゼ・ド・セニエ

エペルネ村の区画「ラ・クロワゼット」からのピノ・ノワールを100%使用した、セニエ法によるロゼ・シャンパーニュです。平均樹齢35年。ステンレスタンクで醸造（マロラクティック発酵は行っておりません）。2~3年間ビン熟成。ドザージュは7g/l。約3000本の限定生産作品です。



7C

セツト・セ

地元エペルネの4つのリウ・ディより、ピノ・ノワール13%、シャルドネ12%、ピノ・ムニエ15%、プティ・メリエ15%、アルバヌス15%、フロマントー15%、ピノ・ブラン15%のブレンド。粘土白亜（石灰）質土壌。平均樹齢約30年。ステンレスタンクで醸造。マロラクテック発酵は行っておりません。4年間ビン熟成。ドザージュは3g/l。生産本数は1800本程度で、バックラベルにシリアルナンバーが入っています。作品名の「7C」は、シャンパーニュ造りに認められている全7品種（Cépage）をすべて使用していることから命名されました。また、ラベルには、シャンパーニュにまつわる「Cではじまる7つの単語」が記載されています。



7C Rosé

セツト・セ ロゼ

地元エペルネの4つのリウ・ディからのピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ、プティ・メリエ、アルバヌス、ピノ・グリ、ピノ・ブランのブレンドによるベースワイン88%に、自家醸造の赤ワイン（ピノ・ノワールとピノ・ムニエ）を12%アサンブラージュ。粘土白亜（石灰）質土壌。平均樹齢約30年。ステンレスタンクで醸造。3年間ビン熟成。ドザージュは2g/l。年産約1600本の限定作品です。作品名の「7C」は、シャンパーニュ造りに認められている全7品種（Cépage）をすべて使用していることから命名されました。



Toulette

トゥレット

エペルネ村の区画「トゥレット」からのシャルドネ100%。0.4ha。粘土石灰質土壌。樹齢55年以上のVV。テット・ド・キュヴェ（一番絞り果汁）100%。ブルゴーニュ製樽で発酵後、1年間熟成。ドザージュは2g/l。生産者説明中の「古樹を尊重する栽培、小樽による発酵・熟成、単一品種・単一区画・単一ミレジム」をすべて具現化した、ジャンソン・バラドンのフラッグシップです。



Coteaux Champenois 100% Chardonnay

コトー・シャンプロワ 100%シャルドネ

エペルネ産のシャルドネ100%。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。2015年産~2018年産まで、34hlのフードルにソレラ式に注ぎ足していたヴァン・ド・レゼルヴを、「あまりにも美味しかったので、このままワインとして紹介してみたいと思い」2019年2月にビン詰めしたものです。514本をみの限定生産作品。