

Jean Aubron

ジャン・オーブロン



" Respect de l'identité des terroirs
et de l'histoire du domaine "
「個々のテロワールの独自性とドメ
ヌの歴史の尊重」

かつての領主領であり、1678年にはワインを造っていた記録が残っている「ローディジュール大領地」を1843年に取得したオーブロン家が設立した名門ドメヌです。1930年に自社ビン詰めを開始し、1993年にドメヌを継承した4代目の現当主ジャン・パスカルによって今日の業容が築かれました。

「もともとは数学者になりたくて数学の勉強に没頭していましたが、父が他界し、またワインを飲むのは大好きだったので、醸造家になる道を選びました。栽培においても醸造においても数学を使うことは予想以上に多く、毎日楽しみながら仕事をしています。数学もワイン造りもまだまだ解明されていないことがたくさんあり、自分の手で謎を解きたいという気持ちを常に持たせてくれます」。

2005年より実質ビオロジックの厳格なリュット・レゾネ栽培を開始し、2015年に「Haute Valeur Environnementale (高い環境価値)」の最高段階「レベル3」の認証を取得しました。

「この20年間、化学肥料や農薬はほとんど使用していないので、土壌はとても健康で根は地中深くまで伸びています。また、生物多様性の確保に努めており、畑に隣接する森林を購入した他、畑の周囲に生け垣を設置したり芝生を植えたりして、多種多様な動植物が共生できる環境を整えています」。

「食べても美味しいぶどうをそのまま美味しいワインにしたいので、醸造はステンレスタンクと地中に埋め込んだガラス製タンクを使用して、極力手を加えず原理的に行っています。私が造りたいワインは、この価格でこの品質ならまあ出来だろう、というようなワインではなく、客観化された評価基準も超えて、私自身が飲んで私自身の味覚で心から美味しいと思うワインです」。

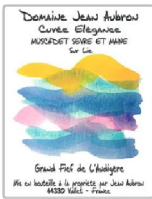
達人の厳しい自己基準をクリアしてリリースされるそのワインは、自国フランスはもちろんヨーロッパ各国やアメリカの多数のレストランやビストロで、食通たちを唸らせています。みずみずしいのにふくよか。ピュアなのに果実味たっぷり。滋味と旨味。奥行きと深み。塩味。余韻。達人自身が飲みたいと思うワインとはこういうことかと、深く納得させてくれます。

所在村	Vallet
所有畑面積	50ha
醸造家	Jean-Pascal Aubron
趣味	ヨットセーリング、ブルターニュ地方の野生の入り江の探検
継承年	1993年
栽培	2005年より実質ビオロジックの厳格なリュット・レゾネ栽培（2015年に「HVE (Haute Valeur Environnementale)」の最高段階「レベル3」の認証取得）
醸造	除梗しない。ステンレスタンクと地中に埋め込まれたガラス製タンクによる清潔な醸造。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め
販売先	フランス国内80%（レストランやビストロが多い、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出20%（EU各国、アメリカ等）
掲載実績	「Gudie Hachette」、「Decanter」、「Jancis Robinson」、「Wine Enthusiast」等
Web	http://www.muscadet-aubron.com/

Cuvée Élégance

キュヴェ・エレガンス

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie。ムロン・ド・ブルゴーニュ（ミユスカデ）100%。ヴァレ村に11ha。ガプロ（斑れい岩）質土壌。平均樹齢30年。収量は40hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、地中に埋め込まれたガラス製タンクで6ヶ月間シュール・リー熟成。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。ラベルに記載されている「グラン・フィエフ・ド・ローディジュール」は「ローディジュール大領地」の意味で、中世には領主領であった由緒ある畑であることを表しています。ラベルの絵は、ほど近くにある大西洋をイメージしたものです。



Sauvignon Blanc Vieilles Vignes

ソーヴィニヨン・ブラン ヴィエイユ・ヴィーニュ

IGP Val de Loire。ソーヴィニヨン・ブラン100%。ヴァレ村に5ha。ガプロ（斑れい岩）質土壌。樹齢は40年以上。収量は40hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、地中に埋め込まれたガラス製タンクで6ヶ月間シュール・リー熟成。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。ラベルの絵は、岩がちな土壌をイメージしたものです。





Contact!

コンタクト！

Vin de France。ムロン・ド・ブルゴーニュ（ミユスカデ）100%。ヴァレ村に11ha。ガブロ（斑れい岩）質土壤。平均樹齡30年。収量は40hl/ha。ステンレスタンクで15日間マセラシオン発酵後、地中に埋め込まれたガラス製タンクで6ヶ月間シュール・リー熟成させたオレンジワインです。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。ラベルの絵は、マセラシオン発酵時の果汁の色をイメージしたものです。
