

Jean-Michel Dupré

ジャン・ミッシェル・デュプレ



" Je continue à travailler sans relâche et avec une grande énergie, grâce à la passion du travail bien fait "

「私は素晴らしい仕事への情熱のおかげで、疲れを知らず巨大なエネルギーを持って働き続ける」

ボージョレ地区西部のレ・ザルディア村に何世代も続く農業家の家系で、1988年に継承したジャン・ミッシェル・デュプレがぶどう栽培への特化を決断してドメーヌを設立しました。その後少しずつ畑の買い増しを実施し、今日、モルゴン、レニエ、ボージョレ・ヴィラージュなどに合計20ヘクタールの畑を所有しています。2014年よりその全面積でビオロジック栽培を開始し、2018年に「Alpes Contrôles」の認証を取得しました。

「ぶどう畑一帯の生物多様性と生態系の保護を何よりも大切にしています。ここに咲くすべての花、ここに生きるすべての小動物や微生物たちと一緒にぶどうを育てています。また、放牧している羊たちも大事な仲間です」。

「ワインの品質は、ぶどうの質によって決まります。ぶどうの質は、どれだけ畑仕事に精魂を込めたかによって決まります。私は畑仕事におけるいかなる手間も困難も、避けず、恐れず、真正面から取り組むことを天命と考えています」。

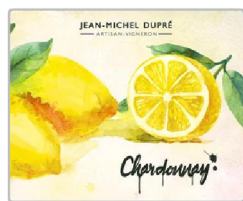
醸造は温度変化が緩やかなコンクリート製タンクや樽を使用して、精密かつナチュラルに行っています。また近年は、SO₂の使用も必要最小限に抑えています。

ご紹介する作品は、この職人が持てるすべてを投入してシャルドネ100%で醸した、極めて完成度の高いオレンジワインです。

「数年間試行錯誤した結果、40%ほど樽で熟成させると最も美味しくなることがわかりました。「ぶどう」から造られた「オレンジ」ワイン・・・グラスから立ち上がるのは「レモン」や「桃」の香り・・・オレンジワインは本当に魅力的で楽しいワインだと思います」。

作品名の「Le temps des Oranges」（オレンジの実る頃）は、シャンソンの歌曲「Le temps des Cerises」（さくらんぼの実る頃）にかけたものです。（スタジオジブリの映画「紅の豚」の劇中でジーナが歌っていた曲です♪）。

| | |
|-------|---|
| 所在村 | Les Ardillats |
| 所有畑面積 | 20ha |
| 醸造家 | Jean-Michel Dupré |
| 趣味 | 愛犬パシャと遊ぶこと、アコーディオンの演奏 |
| 継承年 | 1988年 |
| 栽培 | 2014年よりビオロジック栽培（2018年に「Alpes Contrôles」の認証取得） |
| 醸造 | 収穫はすべて手摘み。原則として天然酵母のみで発酵。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO ₂ の使用は最小限 |
| 販売先 | 輸出60%（EU各国、アメリカ等）、フランス国内40%（レストラン、ワインバー、ワインショップ） |
| 掲載実績 | 「Guide Hachette」、「Wine Enthusiast」、「Le Figaro」等 |
| Web | https://www.jeanmichel-dupre.com/fr/ |



Beaujolais Villages Blanc

ボージョレ・ヴィラージュ ブラン

AOC Beaujolais Villages Blanc。レニエ地区の高名なりウ・ディ「オート・ロンズ」産のシャルドネ100%。1.3ha。粘土質・花崗岩質土壌。樹齢約10年。コンクリート製タンクで発酵後、エナメル製タンクで8ヶ月間熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO₂の使用は最小限。



Le temps des Oranges

ル・タン・デ・ゾランジュ

Vin de France（オレンジワインのため。畑の格付けはAOC Beaujolais-Villages Blanc）。シャルドネ100%。1ha。砂質・花崗岩質土壌。樹齢約10年。コンクリート製タンクで15日間のマセラシオン発酵後、60%をタンクで、40%を樽でマロラクティック発酵&10ヶ月間熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO₂の使用は最小限。作品名の「Le temps des Oranges」（オレンジの実る頃）は、シャンソンの歌曲「Le temps des Cerises」（さくらんぼの実る頃）にかけたものです。（スタジオジブリの映画「紅の豚」の劇中でジーナが歌っていた曲です）。