

Les 5wy (Yohann Widmer)

レ・サンク・ヴィ (ヨアン・ヴィドメール)



" Des valeurs basées sur le respect du travail, de l'environnement et des relations humaines et, du partage "

「仕事、環境、人間関係、分かち合いを尊重する価値観」

「人生という旅路の方向を変える、予期せぬ出会いはあるものです」と笑うヨアン・ヴィドメールは、医学生2年目の夏休みにたまたま地元の協同組合でアルバイトをしたことでワイン造りと出会い、「私が本当になりたいのは、医者ではなくヴィニュロンである（！！）」という開眼を果たして新しい道を歩み始めました。

ペルナン・ヴェルジュレスの実力派「ドメヌ・ドニ」で修行した後、ジュラに戻ってレトワール村の「ドメヌ・モンブルジョー」に4年間勤務し、ジュラワインならではの栽培と醸造を体得しました。2003年、故郷のアルボワに1ヘクタールの畑を賃借できる好機を得て、以来ぶどうを先述の協同組合に販売しながら、少しずつ畑を買い足していきました。やがて、小さいながらも清潔で機能的な醸造所が完成した2018年、若き日にヴィニュロンを志してからちょうど20年目の春、自身のドメヌ「レ・サンク・ヴィ」を設立し、夢を実現させました。

「2003年に自分で栽培を始めた時から、原則として化学肥料や農薬は一切使用せずにぶどうを育ててきました。私にとってそれは「誰かを好きになること」と同じくらい当たり前のことであり、そのことに第三者からの認証は必要なさそうな点も同じではないかと思います。醸造は、一に清潔、二に清潔、三に清潔をモットーとして、基本に忠実に従っています。SO2の使用は必要最小限に留めています。」

「5が私のラッキーナンバーです（笑）。愛する家族も5人。栽培しているぶどうたちも5品種。そして、ワインは5感全部で楽しめるものです。それで、5に私のイニシャルを加えてドメヌ名としました」。

「ファーストヴィンテージの2018年のビン詰めが完了し、さあ販売開始だ！というまさにその時に、コロナ禍が到来して焦りました(ˉ_ˉ;)。しかし、サンプルを送ったワインガイドや雑誌から高い評価をいただいたことで、多くのお客様に購入していただけるようになりました。」

大変な苦勞人であることもあってか、世の中に対して常に感謝の気持ちを持ち、忙しい畑仕事の合間を縫って、地元のボランティア活動などにも積極的に参加しています。生産者として以前に、人として共感できる点がたくさんある男です。

どれを飲んでも驚くほど美味しい彼の作品は、品種そしてテロワールの個性が鮮明に表現されているのが特徴で、そこには彼のワイン造りの原点となったブルゴーニュの精神が感じられます。昨今、「ジュラのワインがことごとくナチュラルになって、価格が跳ね上がり、どれを飲んでも同じような味になった」と言われるようになったことに対し、最新世代の造り手たちを中心に「ジュラのテロワールへの回帰」を目指すネッサンス的ムーブメントが起こっていますが、ここにまたひとり、良心溢れる素晴らしい造り手が加わりました。

所在村	Arbois
所有畑面積	7ha
醸造家	Yohann Widmer
趣味	ボードゲーム、ハイキング、スキー、サッカー
継承年	2018年
栽培	2003年よりビオロジック栽培
醸造	収穫はすべて手摘み。白は除梗せず、赤は100%除梗。原則として天然酵母のみで発酵。無清澄。SO2の使用は最小限
販売先	販売を開始したばかり
掲載実績	「Guide Hachette」、 「Cuisine et Vins de France」、 「Le Point」 等
Web	https://domaine-5wy.fr/



Crémant de Jura Blanc Brut

クレマン・ド・ジュラ ブランブリュット

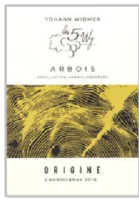
アルボワ村およびサン・シル・モンマラン村産のシャルドネ70%、ピノ・ノワール30%のブレンド。0.4ha。粘土質・泥土質土壌。平均樹齢35年。収量は70hl/ha。ステンレスタンクで醸造。24ヶ月間以上ビン熟成。MCRによるドザージュは8g/l。ラベルの絵は、パリでグラフィックデザイナーをしているヨアンの従弟が、ヨアンのイメージを基に描いてくれたものです。



Crémant de Jura Rosé Brut

クレマン・ド・ジュラ ロゼブリュット

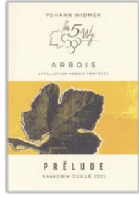
アルボワ村およびサン・シル・モンマラン村産のピノ・ノワール100%。直接圧搾法によるスパークリング・ロゼワインです。1ha。粘土質・泥土質・砂質・泥灰土質土壌。平均樹齢45年のVV。収量は70hl/ha。ステンレスタンクで醸造。12ヶ月間以上ビン熟成。MCRによるドザージュは1.2g/l。ラベルの絵は、パリでグラフィックデザイナーをしているヨアンの従弟が、ヨアンのイメージを基に描いてくれたものです。



Origine Chardonnay

オリジン シャルドネ

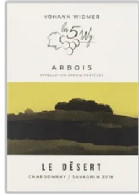
AOP Arbois。アルボワ村およびヴィレット・レ・アルボワ村産のシャルドネ100%。1ha。粘土質・泥土質・砂質土壌。平均樹齢30年。収量は50hl/ha。ステンレスタンクで一次・二次発酵後、228リットルと300リットルの樽で12ヶ月間熟成。作品名の「オリジン」は「オリジン、起源」の意味で、このシャルドネの畑こそが2003年に自家栽培を開始した畑であることを表しています。ラベルの絵は、パリでグラフィックデザイナーをしているヨアンの従弟が、ヨアンのイメージを基に描いてくれたものです。



Prélude Savagnin Ouillé

プレリュード サヴァニャン ウイエ

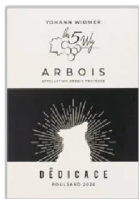
AOP Arbois。サン・シル・モンマラン村産のサヴァニャン100%。0.5ha。粘土質・泥土質・泥灰土質土壌。平均樹齢30年。収量は50hl/ha。グラスファイバー製タンクで一次・二次発酵後、228リットルと300リットルの樽で8ヶ月間ウイエ熟成。作品名の「プレリュード」は「前奏曲」の意味で、このサヴァニャンが酸化熟成ではなくウイエによるものであることを強調したものです。ラベルの絵は、パリでグラフィックデザイナーをしているヨアンの従弟が、ヨアンのイメージを基に描いてくれたものです。



Le Désert Chardonnay Savagnin

ル・デゼール シャルドネ サヴァニャン

AOP Arbois。サン・シル・モンマラン村産のリウ・ディ「ル・デゼール」より、シャルドネ50%、サヴァニャン50%のブレンド。1ha。粘土質・泥土質・砂質土壌。樹齢40年以上のVV。収量は40hl/ha。ステンレスタンクで一次・二次発酵後、228リットル、400リットル、500リットルの樽で9ヶ月間熟成。作品名の「ル・デゼール」はリウ・ディの名前です。ラベルの絵は、パリでグラフィックデザイナーをしているヨアンの従弟が、ヨアンのイメージを基に描いてくれたものです。



Dédicace Poulsard

デディカス プルサル

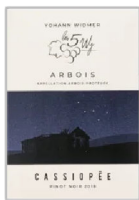
AOP Arbois。アルボワ村産のプルサル100%。0.2ha。粘土質・泥土質・泥灰土質土壌。平均樹齢30年。収量は40hl/ha。ステンレスタンクで一次・二次発酵後、228リットルと300リットルの樽で8ヶ月間熟成。作品名の「デディカス」は「献呈」の意味で、生前プルサルをこよなく愛し、2017年に他界された義理のお父さんに捧げたいという思いが込められています。ラベルの絵は、パリでグラフィックデザイナーをしているヨアンの従弟が、ヨアンのイメージを基に描いてくれたものです。狼は、義父さんが国指定の狼狽組合の主幹を務めていたことにちなんだものです。



Les Champs de la Corne Poulsard Trousseau

レ・シャン・ド・ラ・コルヌ プルサル トルソー

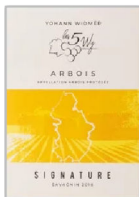
AOP Arbois。アルボワ村およびグロゾン村産のプルサル60%、トルソー40%のブレンド。0.3ha。粘土質・泥土質・砂質・泥灰土質土壌。平均樹齢20年。収量は30hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、50%をステンレスタンクで、50%を400リットルと500リットルの樽でマロラクティック発酵&9ヶ月間熟成。作品名の「レ・シャン・ド・ラ・コルヌ」はグロゾン村のリウ・ディ名で、この村に住んでいるヨアンの代親に敬意を表したものです。ラベルの絵は、パリでグラフィックデザイナーをしているヨアンの従弟が、ヨアンのイメージを基に描いてくれたものです。



Cassiopée Pinot Noir

カシオペ ピノ・ノワール

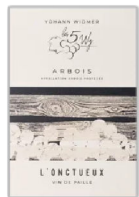
AOP Arbois。アルボワ村産のピノ・ノワール100%。0.3ha。粘土質・泥土質土壌。平均樹齢30年。収量は40hl/ha。ステンレスタンクで一次・二次発酵後、228リットルと300リットルの樽で8ヶ月間熟成。作品名の「カシオペ」は「カシオペア座」の意味で、「Widmer」の頭文字Wをカシオペア座に見立てたものです。ラベルの絵は、パリでグラフィックデザイナーをしているヨアンの従弟が、ヨアンのイメージを基に描いてくれたものです。



Signature Savagnin

シニャチュール サヴァニャン

AOP Arbois。サン・シル・モンマラン村産のサヴァニャン100%。0.5ha。粘土質・泥土質・泥灰土質土壌。平均樹齢30年。収量は50hl/ha。グラスファイバー製タンクで発酵後、228リットルと300リットルの樽で30ヶ月間酸化熟成。作品名の「シニャチュール」は「サイン、署名」の意味で、酸化熟成させたサヴァニャンこそがジュラの白ワインを代表するものであることを表しています。ラベルの絵は、パリでグラフィックデザイナーをしているヨアンの従弟が、ヨアンのイメージを基に描いてくれたものです。



L'Onctueux Vin de Paille

ロンクティオーヴァン・ド・バイユ

AOP Arbois。プルサル50%、シャルドネ40%、サヴァニャン10%のブレンド。平均樹齢35年。収量は20hl/ha。遅摘みぶどうを6週間葉の上で乾燥させてから圧搾し、ステンレスタンクで発酵後、228リットルの樽で20ヶ月間熟成させた甘口デザートワインです。作品名の「ロンクティオー」は「とろりとした」という意味で、文字通りこのワインの口当たりを表現したものです。ラベルの絵は、パリでグラフィックデザイナーをしているヨアンの従弟が、ヨアンのイメージを基に描いてくれたものです。



Macvin du Jura

マクヴァン・デュ・ジュラ

AOP Macvin du Jura。シャルドネ60%とサヴァニャン40%の果汁3分の2に、自家製のマールを3分の1ブレンドし、228リットルと400リットルの樽で9ヶ月間熟成させた甘味果実酒です。ラベルの絵は、パリでグラフィックデザイナーをしているヨアンの従弟が、ヨアンのイメージを基に描いてくれたものです。
