

Olivier Jouan

オリヴィエ・ジュアン



" Rester humble et respectueux
de nos terroirs et de nos valeurs. "
「私たちの土地と私たちの価値観
に対して謙虚さと敬意を持ち続ける」

ジュアン家はモレ・サン・ドニ村に長く続く家系で、1999年、4代目オリヴィエ・ジュアンが継承して本格的に自社ビン詰めを開始しました。

醸造所とカーヴは、より気温の低いオート・コート・ド・ニューイのアルスナン村にあり、清潔でナチュラルなワイン造りを実践しています。

また、ドメヌ継承後直ちにビオロジック栽培を開始し、最短の3年後に厳しい「ECOCERT」の認証を勝ち取りました。ブルゴーニュ地方は、ちょっとまとまった雨が降ると翌日の畑を見るのが怖いくらい、ビオロジック栽培は難しいところですが、「極力いつも畑にいて、問題が起きそうになったら即、対処します」。たとえ土日の雨の日でも、モレ・サン・ドニの畑を通りかかれば、ただひとり黙々と働く彼にしばしば会うことができます。(そして、当日の天候状況によっては、何びととのアポイントもキャンセルされることも付け加えておきます!)

「趣味は仕事です」。真面目一筋。近隣の村々に比べて不遇な時代が長く続いたモレにも、ついに彼のような新世代の造り手が現れる日が来ました。

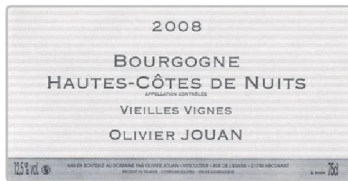
所在村	Arcenant
所有畑面積	8.5ha
醸造家	Olivier Jouan
趣味	マウンテンバイク、山に関わるすべてのスポーツ
継承年	1999年
栽培	1999年からビオロジック栽培。4世代に渡って受け継がれるセレクション・マサル（マス選抜）を実施
醸造	天然酵母のみで発酵。2013年ヴィンテージ以降、100%レモン社製の樽を使用。澱引きはビン詰め前に1回のみ。SO2の使用は最小限
販売先	輸出80%（EU各国、イギリス、スイス、アメリカ、カナダ、中国、韓国）、フランス国内20%（仏ミシュラン3つ星「ギー・サヴォワ」「レジス・エ・ジャック・マルコン」「ジョエル・ロブション」等のレストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）
掲載実績	「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」、「Bourgogne Aujourd'hui」、「Decanter」、「Wine Advocate」等
参照できる日本のメディア	「リアルワインガイドブルゴーニュ」（堀晶代著）P31



Bourgogne Rouge

ブルゴーニュルージュ

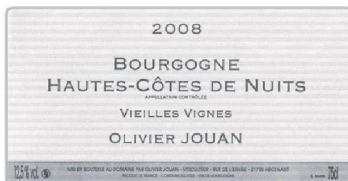
アルスナン村のオート・コート・ド・ニューイ区画（樹齢55～60年）80%、「モレ・サン・ドニ レ・クレ・ジロン」（樹齢約55年）10%、「モレ・サン・ドニ レ・シャン・ド・ラ・ヴィーニュ」と地続きの同名ACブルゴーニュ区画（樹齢約65年）10%のブレンドです。新樽率20%で16ヶ月間樽熟成。



Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Blanc

ブルゴーニュオート・コート・ド・ニューイブラン

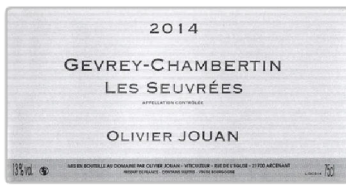
アルスナン村の「レ・フルナッシュ」に1.5ha、ショー村の「レ・ヴィーニュ・パス」に0.63ha。平均樹齢40～45年のVV。新樽率20%で12ヶ月間樽熟成。



Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Vieilles Vignes Rouge

ブルゴーニュオート・コート・ド・ニューイ ヴィエイユ・ヴィーニュルージュ

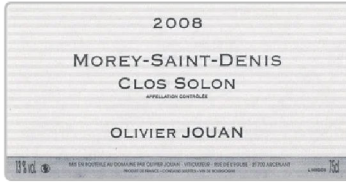
アルスナン村の「レ・ゼギュン」「レ・フルナッシュ」「ラ・クロワ・パス」の3区画合計で4ha。樹齢約60年のVV。新樽率30%で14ヶ月間樽熟成。



Gevrey-Chambertin Les Seuvrées

ジュヴレ・シャンベルタンレ・スヴレ

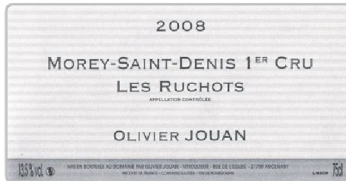
「レ・スヴレ」は国道を挟んで「マゾワイエール・シャンベルタン」の反対側にある区画です。0.20ha。樹齢60年以上のV.V。新樽比率30%で18ヶ月間樽熟成。



Morey-Saint-Denis Clos Solon

モレ・サン・ドニクロ・ソロン

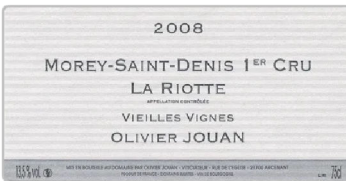
「クロ・ソロン」は国道沿いのモレ・サン・ドニ村中央部の優良区画です。0.25ha。平均樹齢25年。新樽比率30%で18ヶ月間樽熟成。



Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Ruchots Vieilles Vignes

モレ・サン・ドニ プルミエ・クリュレ・リュショ ヴィエイユ・ヴィーニュ

「レ・リュショ」は、グランクリュ街道を挟んで「クロ・ド・タール」と「ボンヌ・マール」に接するモレ最高のプルミエ・クリュのひとつです。0.31ha。平均樹齢50年のVV。



Morey-Saint-Denis 1er Cru La Riotte Vieilles Vignes

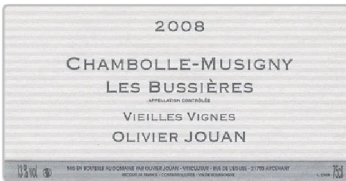
モレ・サン・ドニ プルミエ・クリュラ・リオット ヴィエイユ・ヴィーニュ

「ラ・リオット」はモレ・サン・ドニ村中央部の区画です。0.3ha。樹齢約60年のVV。新樽比率50%で20ヶ月間樽熟成。

Morey-Saint-Denis 1er Cru Vieilles Vignes 2016

モレ・サン・ドニ プルミエ・クリュ ヴィエイユ・ヴィーニュ

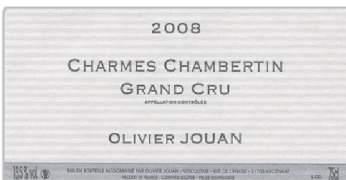
各プルミエ・クリュの2016年の収穫量が少なかったため、すべてをこの一作にブレンドしたものです。ブレンド比率は「ラ・リオット」約40%、「レ・リュショ」約40%、「レ・シャリエール」約20%。（「レ・シャリエール」は栽培面積が0.05haと小さく、通年は自家消費用にしたり、「モレ・サン・ドニ クロ・ソロン」にブレンドしたりしています）。樹齢約50年～62年。新樽比率40%で20ヶ月間樽熟成。



Chambolle-Musigny Les Bussières Vieilles Vignes

シャンボール・ミュジニーレ・ピュシエール ヴィエイユ・ヴィーニュ

「レ・ピュシエール」は「モレ・サン・ドニ・プルミエ・クリュ ラ・ピュシエール」に接する区画です。0.52ha。平均樹齢55年のVV。新樽比率30%で18ヶ月間樽熟成。



Charmes-Chambertin Grand Cru

シャルム・シャンベルタン グラン・クリュ

「マゾワイエール」側に0.35ha。平均樹齢60年のVV。新樽比率30%で20ヶ月間樽熟成。