

Pierre Richard

ピエール・リチャール



" Amoureux de notre terroir, nos produits reflètent la typicité Jurassienne "

「テロワールを愛し、ジュラ地方の特徴を反映したワインを造る」

ジュラ中央部のル・ヴェルノワ村に1919年から続くヴィニュロンの家系で、1945年にドメーヌを設立して自社ビン詰めを開始しました。1976年に継承した3代目ピエールによって大いに発展を遂げ、2017年に、ブルゴーニュ、サン・テミリオン、プロヴァンスでの修行を終えた4代目ヴァンサンが継承しました。

早2009年よりビオロジック栽培を実践し続けており、2018年に「ECOCERT」の認証を取得しています。

「ヴィニュロンという職業の本質は、素晴らしい品質のぶどうを造ることです。そのために最も大切なことは、ぶどう畑を取り巻く界および土の中に生物多様性を実現し、土壌を活性化することです。私たちはぶどう畑の周囲に多種多様な草花を植え、自家製のハーブの煎じ薬を撒いて世話をしています。また生け垣と池を作って、様々な虫や小動物が安心して暮らせる環境を整えています。夏には一部の畑作業を夜間に行いますが、これは暑さを避けるためだけでなく、蜂による日中の花粉媒介のじゃまをしないようにするためでもあります。すべての施策は結果的に土壌を活性化させることにつながり、この地のテロワールがくっきりと反映された素晴らしいぶどうの育成につながります。テロワールの明瞭化を子の代、孫の代まで永続させるために、マス選抜も実施しています」。

「醸造のキーワードは、衛生管理、安全管理、品質管理です。人的・技術的介入は最小限に抑え、高品質のぶどうが高品質のワインに生まれ変わるのを見守ります。設備は最新鋭ですが、醸造法は家族に代々伝わる伝統的な手法を貫徹しています。もともとのぶどうの鮮やかな果実味をそのまま味わっていただきたいので、SO₂の使用は必要最小限に抑えています」。

彼のワインは総じて、みずみずしい果実味と繊細で上品な口当たりを特徴とします。各要素のバランスが均整で、口の中でふんわりととろけるように感じられます。非常に長い余韻も心に残ります。

「両親から自宅を譲り受けた際、屋根裏部屋につがいのフクロウとたくさんのひな鳥たちが住んでいるのを見つけました。フランスではフクロウは幸運の守り神とされており、私たちのシンボルとしてラベルに採用することにしました」。

所在村	Le Vernois
所有畑面積	14ha
醸造家	Vincent Richard
趣味	サイクリング、野生の産物（きのこ、アスパラガス、花など）を探しながらの森林散策、家族と過ごす時間
継承年	2017年
栽培	2009年よりビオロジック栽培（2018年に「ECOCERT」の認証取得）。セレクション・マサル（マス選抜）を実施
醸造	収穫はすべて手摘み。赤は100%除梗、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。SO ₂ の使用は必要最小限
販売先	輸出70%（EU各国、アメリカ（33州！）、カナダ、ブラジル等）、フランス国内30%（レストランやビストロが多い。個人のワイン愛好家）
掲載実績	「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」等
Web	https://www.domainepierrerrichard.com/



Crémant de Jura Harmonie Brut

クレマン・ド・ジュラ アルモニー ブリュット

シャルドネ95%、ピノ・ノワール5%のブレンド。ル・ヴェルノワ、ヴォワトゥール、マントリー各村の区画合計で2ha。粘土石灰質・泥灰土質土壌。平均樹齢40年のVV。収量は65hl/ha。ステンレスタンクで醸造。18ヶ月間ビン熟成。ルミユアージュ（動瓶）はすべて手作業。ドザージュはゼロ。SO₂の使用は必要最小限。



La Chouette Chardonnay Elegance

ラ・シュエット シャルドネ エレガンス

AOC Côtes de Jura。シャルドネ100%。ル・ヴェルノワ村とヴォワトゥール村の区画合計で1ha。粘土石灰質・泥灰土質土壌。平均樹齢45年のVV。収量は50hl/ha。年によってステンレスタンクまたは500リットルの粘土製アンフォラで発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。SO₂の使用は必要最小限。



La Chouette Poulsard Plouplou d'Or

ラ・シュエット プルサール プルプル・ドール

AOC Côtes de Jura。プルサール100%。マントリー村の1.3haの区画より。粘土石灰質・泥灰土質土壤。平均樹齢35年のVV。収量は40hl/ha。年によってステンレスタンクまたは500リットルの粘土製アンフォラで発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。SO2の使用は必要最小限。
