

Rémi Jeanniard

レミ・ジャニール



"Travailler avec bon sens, de s'adapter au mieux selon les événements climatiques et de faire "parler" les terroirs à travers les vins."

常識を持って働き、気候の変化に最善の対応をし、ワインを通してテロワールに「語るせる」

モレ・サン・ドニに登場した大型新人です。もともとはジャニール・マルセルというドメヌでしたが、2004年の父マルセルの引退を機に、8人（！）の子供のうち長男レミと次男がドメヌを分割相続して独立しました。

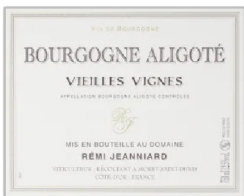
レミ・ジャニールは父の下ですでに20年以上の経験を積んでおり、親友のオリヴィエ・ジュアンらとも常に情報交換を重ねながら腕を磨いてきましたので、いわば満を持して登場した「ベテランの新人」です。

継承した古樹中心の畑で実質ビオロジックのリュット・レゾネ栽培を行い、ファーストヴィンテージの2004から貫禄の出来栄え。しっかりと繊細で上品な口当たりながら、たっぷりとした果実のうまみに満ち溢れたスタイルです。特にその深いミネラルのうまみは出色で、彼曰く、「一般にはあまり言われなくてもいいかもしれませんが、僕は、モレの最大の美点はミネラルにあると思っています」。

嬉しいのはその蔵出し価格の設定で、「自分が手の届く価格帯で、自分が毎晩飲みたいと思うワインを造りたいのです」というその言葉通り、彼のワインはモレ随一のコストパフォーマンスを誇ります。

2018年、同じ村の「ドメヌ・ポンソ」での修行を終えた息子のギヨームが参画。お父さんと同じく地にしっかりと足をつけ、今日も畑仕事に打ち込んでいます。

所在村	Morey-Saint-Denis
所有畑面積	6.1ha
醸造家	Rémi & Guillaume Jeanniard
趣味	果樹園の手入れ、ガーデニング、ハイキング
継承年	2004年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料は一切使用しない）。妥協のない剪定によって収穫量を低めに抑える
醸造	村名は80%、ブルミエ・クリュは70%、グラン・クリュは50%除梗。天然酵母のみで発酵。無清澄、ノンフィルターで瓶詰め
販売先	フランス国内60%（個人のワイン愛好家、フランス全土のワインショップ）、輸出40%（スイス、ドイツ、ベルギー、アメリカ、カナダ、日本）。収穫量の一部をぶどうでアラン・ジャニール（それぞれの祖父が兄弟で彼ら自身ははとこ（=またいとこ））及びフレデリック・マニャンに販売
掲載実績	「Guide Hachette 2007」「Bourgogne Aujourd'hui」



Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes

ブルゴーニュ アリゴテ ヴィエイユ・ヴィーニュ

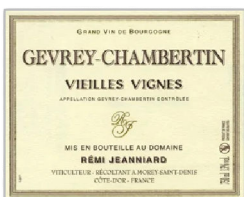
モレ・サン・ドニ村内の3つのリュ・ディ（「ブレ・ド・ロンジュロワ」「アン・スヴレ」「コルヴ・クレニーユ」）より。合計0.3ha。樹齢約60〜70年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、1〜3回使用樽でマロラクティック発酵&9ヶ月間熟成。



Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

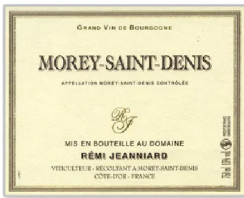
モレ・サン・ドニ村内のリュ・ディ「レ・プラン・ジルベール」より。0.37ha。1953年植樹のVV。



Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes

ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ

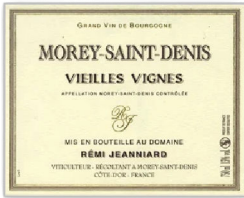
Les Rendiardsに0.22ha。1945年植樹のVV。新樽20%、1〜2回使用樽60%、それ以上使用樽20%で12ヶ月間の熟成。「ミネラル感豊かで、絹のようになめらかなジュヴレを目指しています」（レミ・ジャニール）。



Morey-Saint-Denis

モレ・サン・ドニ

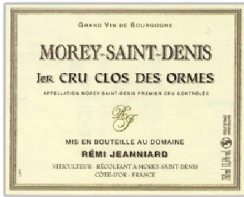
Très Girard、Le Village、Clos Solonの3区画合計で1.2ヘクタール。樹齢30～80年。新樽20%、1回使用樽20%、2回使用樽60%で12ヶ月間の熟成。



Morey-Saint-Denis Vieilles Vignes

モレ・サン・ドニ ヴィエイユ・ヴィーニュ

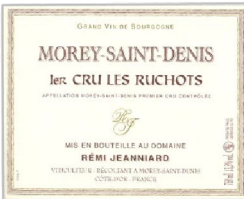
Clos des OrmesとClos Solonの樹齢70～80年の古樹区画で合計0.8ha。新樽20%、1回使用樽20%、2回使用樽60%で12ヶ月間の熟成。



Morey-Saint-Denis 1er Cru Clos des Ormes

モレ・サン・ドニ プルミエ・クリュクロ・デ・ゾルム

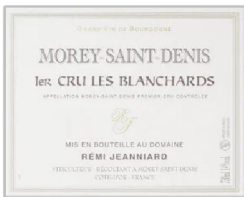
0.31ヘクタール。1951年植樹のVV。新樽50%、1～2回使用樽50%で12ヶ月間の熟成。



Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Ruchots

モレ・サン・ドニ プルミエ・クリュレ・リュショ

「レ・リュショ」は「クロ・ド・タール」と「ボンヌ・マール」の南東に接する優良プルミエ・クリュ。とりわけ官能的なミネラル感が特徴です。フレデリック・マニャンへの6年間のぶどう販売契約が終了し、2008年ヴィンテージからいよいよ自社ビン詰めを開始しました。0.25ヘクタール。1969年植樹のVV。新樽50%、1～2回使用樽50%で12ヶ月間の熟成。



Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Blanchards

モレ・サン・ドニ プルミエ・クリュレ・ブランシャール

0.16ヘクタール。樹齢約40年のVV（1983年に植樹）。新樽50%、1～2回使用樽50%で12ヶ月間の熟成。



Clos de la Roche Grand Cru

クロ・ド・ラ・ロッシュグラン・クリュ

Les Frièresに0.09ha。1960年植樹のVV。新樽75%、1回使用樽25%で12ヶ月間の熟成。



Chambolle-Musigny Vieilles Vignes

シャンボール・ミュジニー ヴィエイユ・ヴィーニュ

Les ChardannesとLes Herbuesの2区画で合計0.46ha。樹齢60年以上のVV。新樽20%、1～2回使用樽60%、それ以上使用樽20%で12ヶ月間の熟成。