

# Jura Chateau d'Arlay

シャトー・ダルレイ  
Arlay

## ジュラのピノ・ノワール最適地「アルレイ」の第一人者

1000年の歴史を持つヨーロッパ最古の造り手。ジュラで最もピノ・ノワールに適していると言われるアルレイのテロワールを活かした独特のワイン造りが復活。

### ヨーロッパ最古の造り手

1070年から葡萄栽培が行われていた「シャトー・ダルレイ」。約1000年の歴史を誇る。勿論、ヨーロッパ最古の造り手と言われている。『中世の記録にはジュラのグラン・クリュとして記されていて当時からピノ・ノワールにとって理想的な土壌と気候であった』



15世紀には戦争の影響でジュラはフランス領からスペイン、イギリス領へ変化するが「シャトー・ダルレイ」は両王家によって所有されていた。『再びフランス王家の所有に戻り、1770年にはオランジュ王家の子孫である伯爵家に受け継がれ、今も残る歴史的シャトーが建造された』  
遺産相続を繰り返し、ルイ・マルキ・ド・ヴォーヴがシャトーを引き継ぎ、フィロキセラ後の畑5haにピノ・ノワールを植樹し、ほぼ現在の形となる。『1911年にジョルジュ・トルニエを雇入れる。その後ソシエテド・ヴィティカルチャー・デュ・ジュラの代表となる偉大なヴィニキュロンだった』

トルニエはピノ・ノワール以外にもマール土壤にはトゥルソー等の品種を植樹し、ヴァン・ジョヌやマクヴァンの生産も開始した。1975年、ルノー・ド・ラギッシュ伯爵が相続し、畑を増やし、一時期は33haもの畑を所有した。残念ながらこの時期に品質は落ちてしまった。『1985年、息子アランド・ラギッシュが相続し、シャトー周辺の50、60年代に植えられた区画を残し、他の畑は売却。質への転換を進める』  
畑での除草剤や防虫剤は排除され、有機栽培に転換。痛んだ樹は植え替え、粘土石灰質にピノ・ノワール。マール土壤にはトゥルソーと植え分けを実施。『2012年、栽培・醸造責任者にフィリップ・スラーを迎え、ビオディナミを一部導入。醸造においても、より自然な醸造に切り替えた』  
フィリップはプロヴァンスでビオディナミを学び、ブルゴーニュで数軒のドメーンで働いていたピノ・ノワールのスペシャリスト。

### ピノ・ノワールの最適地

ピノ・ノワールはジュラで2番目に多く植えられているが、アルレイは独特の地形と気候でピノ・ノワールのグラン・クリュと言われてきた。『13世紀にアルレイにピノ・ノワール(当時はノイリンと呼ばれていた)が植樹され、最も高貴な品種としてジュラ全域に広まった』  
アルレイはアルポワほど標高が高くなく、南に位置していること。更に東向き斜面のレトワールとは違い、全て南向き斜面になっている。『温暖さと日照量の多さが繊細なピノ・ノワールに最も相性が良い。更にアルポワより降雨量が少ない。テラスではなく斜面なので水はけも良い』

アルポワ・ピュピアンは標高500mの丘の一部だが、その崖が分断され、シャトー・シャロンのような丘を形成した。その分断された丘の1つがアルレイ。『土壌はアルポワと同じ粘土石灰で一部に地中の灰色マール土壤が点在する。標高は328~200mとブルゴーニュと同じ理想的環境』  
古来、ジュラは地中深くのドロマイトの上に沖積土、マール、そして丘の最上部にのみ粘土石灰があった。低地で粘土石灰土壌があるのはアルレイだけ。

### 他にはない独特の醸造

フィリップの加入により一気に名声を取り戻している「シャトー・ダルレイ」。よりクラシックに、よりシンプルな醸造に回帰している。『テロワールが優れているのは歴史が証明している。ビオディナミで土壌は活力を取り戻してきた。最近土地個性であるスパイシーさが出てきた』  
■ Corail

彼等独特のワインが「コライユ」。トゥルソー、プールサール、ピノ・ノワールを混醸。更にシャルドネ、サヴァニヤンを混醸してアッサンブラージュ。『最古の産地だからこそ、このワインを造り続けたい。その昔、ワインはどう造られていたのか考えてみて欲しい。今はアルレイにしか残っていない』  
■ La Reserve  
ピノ・ノワールを中心にプールサール、トゥルソーを混醸。更に複数年をアッサンブラージュすることでパランスのとれた味わいを実現している。『19世紀の書物に書かれていたシャトーの従業員用に造られていたワインを復活させた。リリース直後から飲み頃』

商品記号	ワイン	入港予定	葡萄品種	VIN	色	サイズ	参考上代	メモ	在庫
A3482	Cotes du Jura Rouge "La Reserve" コート・デュ・ジュラ・ルー・ジュ・ラ・レゼルヴ		Pinot Noir Tro, Pou	N.V	赤	750	4,200	3ヴィンテージブレンド	○
ピノ・ノワールに少量のトゥルソーとプールサールをアッサンブラージュしている。野性酵母で一部混醸で発酵後、粗い澱を取り除いてから古い樽に移し変えて4年間熟成。ベースのヴィンテージに少し古いヴィンテージを複数年アッサンブラージュしてボトリング。昔、シャトーの従業員用に造っていたワインの複製版。									
A3479	Cotes du Jura Rouge "Corail" コート・デュ・ジュラ・ルー・ジュ・コライユ		PN, Tro, Pou Ch, Sav	2012	赤	750	4,900	3黒葡萄+2白葡萄	○
この地方で昔から飲まれていたワインを復活させた。ピノ・ノワール、トゥルソー、プールサールと一緒に発酵。シャルドネ、サヴァニヤンと一緒に発酵させてアッサンブラージュ。その後、粗い澱を取り除いてから古い樽に移して4年間熟成。昔、ジュラだけでなく色々な地域で造られていた黒、白葡萄ブレンドワイン。									
A3480	Cotes du Jura Rouge "Pinot Noir" コート・デュ・ジュラ・ルー・ジュ・ピノ・ノワール		100% Pinot Noir	2008	赤	750	5,800	4年樽熟成	○
A3481	Cotes du Jura Rouge "Pinot Noir" コート・デュ・ジュラ・ルー・ジュ・ピノ・ノワール		100% Pinot Noir	2011	赤	750	5,400	4年樽熟成	○
粘土石灰土壌とマール土壤に育つ古樹のピノ・ノワール100%。収穫後、100%除梗して野性酵母のみでステンレスタンク内で発酵。低温から始めて少しずつ温度を上げていく。発酵後、粗い澱を取り除いて4年間2年目のバリックで熟成。アルレイ特有の細かいタンニンとスパイシーな味わいが特徴。									
A3483	Cotes du Jura Blanc "Chardonnay" コート・デュ・ジュラ・ブラン・シャルドネ		100% Chardonnay	2017	白	750	5,200	良年のみ	○
アラ・レン畑(1953植樹)とアントレズヴェント畑(1985年植樹)の古いシャルドネのみを使用。どちらも灰色マール土壤の畑。最も遅い収穫なので熟度が高く骨格があり、熟成力のあるワインになる。野性酵母のみで発酵。6ヶ月間古樽で熟成後、一部バリック、一部はステンレスタンクで澱と共に熟成。良年のみの生産。ウイヤー・ジュ。									
A3484	Cotes du Jura Blanc "Tradition" コート・デュ・ジュラ・ブラン・トラディション		70%Chardonnay 30%Savagnin	2012	白	750	5,800	混醸	○
灰色マール土壤のシャルドネとサヴァニヤン。伝統的な醸造で、収穫後発酵前にモストを混ぜて一緒に発酵。野性酵母のみでステンレスタンク。その後、粗い澱を取り除き、古樽で澱と共に3年間シュール・リー熟成。シャルドネの厚みとサヴァニヤンのミネラル、酸味の伝統的なバランス感。ウイヤー・ジュ。									
A3485	Cotes du Jura Vin Jaune コート・デュ・ジュラ・ヴァン・ジョヌ		100% Savagnin	2010	黄	620	12,800	6年半産膜酵母熟成	○
1953年と1974年に植樹したサヴァニヤンのみを使用。野性酵母のみでステンレスタンクで発酵。山の上の醸造所から街中の古いヴァン・ジョヌ専用のセラーに移し半地下で6年半熟成。醸造、熟成中の酸化防止剤は一切無添加。音楽を聞かせて音波で振動させることで産膜酵母の成長を促している。									
A3486	Cotes du Jura Vin de Paille コート・デュ・ジュラ・ヴァンド・パイル		Tro, Pou Ch, Sav	2015	甘	375	13,800		LIMITED
最も伝統的な造りで本物のヴァン・ド・パイルを造っている。トゥルソー、プールサール、シャルドネ、サヴァニヤンの完璧な熟度の葡萄のみを手収穫し、腐敗果を1粒ずつ落として屋根裏部屋で4ヶ月自然風で乾燥。発酵は野性酵母のみで古樽で行われる。発酵途中で小さな古樽に移し変えて、ゆっくり発酵しながら4年以上熟成。100kgの葡萄から僅か12リットルしか造れない。									
A3487	Cotes du Jura Macvin Blanc コート・デュ・ジュラ・マクヴァン・ブラン		50%Chardonnay 50%Savagnin	N.V	甘味	750	8,000		○
収穫を遅らせて糖度を上げたシャルドネとサヴァニヤンをダイレクトプレスしてモストを得る。粗いフィルターにかけて酵母を取り除き冷蔵保存。そのモストに7年間樽熟成させた自分達のマールを加えて、更に3年間古バリックで熟成してボトリング。									