

Jura La Pinte

ラ・ピント
Arbois

アルボワを復興させる為に作られた老舗ドメーヌ

アルボワでも有数の老舗であり家族経営を続けるドメーヌ。ビオディナミの導入でより表現力を増している。特にサヴァニャン、ムロン・ア・クー・ルージュ、ヴァン・ジョーヌはアルボワ最高レベル。

1952年設立

ジュラの住民なら誰もが知っている由緒正しきドメーヌ「ラ・ピント」。60年以上に渡ってアルボワの象徴的造り手として発展を遂げてきた。

『創業は1952年。ヴァン・ジョーヌの歴史を後世に残すことを目的にロジャー・マルタンと当時の村長マルセル・ブッによって設立された』

現在も残っているラ・キャピテン畑等20haを購入。ヴァン・ジョーヌしか造る気がなかったのではサヴァニャンを植えていた。



しかし、サヴァニャンは遅霜の被害を受けやすいので生産量が安定せず、他の品種も増やし、ようやく1959年初めてのワインが造られた。

『当時からのモットーが **Plante beau, cueille bon, et pinte bien** (美しい畑を作り、良い葡萄だけを得

て美味しく飲もう)』

1999年には「ステファン・ティソ」等と共に有機栽培に切り替え、シリカ等の調剤も使い始める。更にコンポストや調剤も自家製に切り替えていく。

『2009年にはピエール・フリックでビオディナミを実践していたブルーノ・チョコフィが加入し34ha全ての畑をビオディナミへ転換』

その後、「ブルーノ・チョコフィ」はフェルム・ド・ラ・サンソニエールへ移籍。元ドメーヌ・ドゥ・シャマンの「サミュエル・ペーガー」が栽培・醸造責任者に就任。

サヴァニャンのリスク

アルボワの丘の上部に畑があり、丘から吹き降ろす風が葡萄を常に乾かすのでビオディナミにとって理想的な環境。

『一方で丘の上は遅霜が多く、晩熟のサヴァニャンなどはその影響を受ける。よって収穫できる年は良い結果になるが収穫できない年も多い』

葡萄のエネルギーが高まったので、よりシンプルな醸造で繊細さを重視。新樽を廃止。フードル等硬質でワインに何も与えない容器に切り替えた。

『シンプルな醸造なので、表現力を高める為に今までより収穫を遅くして葡萄ができるだけ多くの要素を持った状態で収穫するようになった』

酸化防止剤なしで醸造する為にグラヴィティシステムでポンプを使わずに醸造できるように1950年代に造られた醸造所を一部改修。

『できるだけ介入しない。発酵中のルモンタージュもしない。バトナージュもしない。ワインをできる限り動かさない』

長期マセラシオン

畑はアルボワとアルボワ・ピュピアンに合計34ha所有。17haがサヴァニャンで色々なクローンが混在している理想的な畑。

『1.5haのムロン・ア・クー・ルージュの古樹も所有。シャルドネの亜種でアルボワにだけ残っている貴重な品種』

梗が赤いことからムロン・ア・クー・ルージュと名付けられた。黄桃やパイナップルのような熟した果実と優雅な香でシャルドネとは全く違う個性。

アルボワらしさに拘るオーナー「ピエール・マルタン」に対し、ポールナールで働いていた「ラウラ」と醸造責任者「サミュエル」は少し野心的。

『ジョージアのワイン造りを見学してサヴァニャンで長期マセラシオンを試し始めている。ジュラで初めてのスキンコンタクトワイン』

そのワインが「サヴォール」。アルボワは名乗れないが、12日間の長期マセラシオンで重厚ながらサミュエルらしく綺麗な酸が残されている。

マルタン家がアルボワのヴァン・ジョーヌを守る為に作ったドメーヌ。今もアルボワの品質を高め、アルボワの個性を守っている。

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
A3603	Arbois Blanc "Chardonnay" アルボワ・ブラン・シャルドネ	新入港	100% Chardonnay	2017	白	750	3,800	補酒している	LIMITED
粘土石灰土壌のシャルドネのミネラル感を活かしたキュヴェ。手作業で収穫。18時間デブルバージュ後、野性酵母のみで発酵。セラー内の一番寒い場所で発酵。マロラクティックから50HLの樽に入れて、その後も、ゆっくり1年程度かけて発酵を続ける。翌年6月にボトリング。									
A3601	Arbois Blanc "Cuvee d'Automne" アルボワ・ブラン・キューヴェ・ド・トーンヌ	新入港	80% Savagnin 20% Ch	N.V	白	750	4,400	約12%産膜酵母熟成	○
マール土壌のサヴァニャンと粘土石灰土壌のサヴァニャンを使用。18時間のデブルバージュ後、20~24度で発酵。発酵終了後にアッサンブラージュして古樽で4年間熟成。ほとんどは補酒を行うが、約12%は補酒をせずにヴァン・ジョーヌのように産膜酵母を着けて熟成。バランスをみながらアッサンブラージュしてボトリング。									
A3600	Sav'Or サヴォール	新入港	100% Savagnin	2018	白	750	4,800	12日間マセラシオン	○
ジョージアを見学した際にサヴァニャンと同じような個性の品種がマセラシオンされていたのを見て試してみたのが始まり。収穫後、除梗してセメントタンクで野性酵母のみで発酵。12日間マセラシオンして、そのままマロラクティック発酵。熟成はセメントタンクで6ヶ月間。酸化防止剤無添加。									
A3602	Arbois Pupillin Blanc "Melon a Queue Rouge" アルボワ・ピュピアン・ブラン・ムロン・ア・クー・ルージュ	新入港	100% Melon	2016	白	750	5,400	地品種(シャルドネ亜種)	LIMITED
粘土石灰土壌で一部マール土壌の1.5haの畑。ムロン・ア・クー・ルージュはアルボワの地品種でシャルドネの亜種。手作業で収穫。18時間デブルバージュ後、野性酵母のみで発酵。セラー内の一番寒い場所で発酵。マロラクティックから50HLの樽に入れて、その後も、ゆっくり1年程度かけて発酵を続ける。翌年6月にボトリング。									
A3604	Arbois Blanc "Savagnin" Ouille アルボワ・ブラン・サヴァニャン・オウイユ	新入港	100% Savagnin	2015	白	750	5,400	補酒している	○
マール土壌のサヴァニャン。手作業で収穫。18時間デブルバージュ後、野性酵母のみで発酵。セラー内の一番寒い場所で発酵(24度以下)。1年間セメントタンクで熟成後、3年間52HLの樽と古バリックで補酒をしながら熟成。サヴァニャンらしい独特の香が味わえる。									
A3596	Arbois Rouge Poulsard "Pinte Bien" アルボワ・ルージュ・プールサル・ピント・ビエン	新入港	100% Poulsard	2018	赤	750	3,800	短期マセラシオン	○
酸化した赤いマールと青いマールの混合土壌。手収穫後、100%除梗して足で踏んで野性酵母のみで発酵。3週間マセラシオンするがボンピングオーバーやパンチングダウンは行わず、ネットで果皮を沈めるだけで動かさないので抽出は穏やか。1度移し替えをして6ヶ月間セメントタンクで熟成。									
A3599	Arbois Rouge Poulsard "l'Ami Karl" アルボワ・ルージュ・プールサル・ラミ・カルル	新入港	100% Poulsard	2018	赤	750	4,800	長期マセラシオン	LIMITED
酸化した赤いマールと青いマールの混合土壌。手収穫後、100%除梗して足で踏んで野性酵母のみで発酵。4週間以上マセラシオンするがボンピングオーバーやパンチングダウンは行わず、ネットで果皮を沈めるだけで動かさないので抽出は穏やか。1度移し替えをして6ヶ月間セメントタンクで熟成。									
A3598	Arbois Rouge "La Capitaine" アルボワ・ルージュ・ラ・キャピテン	新入港	60% Pinot Noir 40% Poulsard	2018	赤	750	4,600		○
酸化した赤いマール土壌で育つピノ・ノワールとプールサールのアッサンブラージュ。発酵は野性酵母のみでセメントタンクで行い、マロラクティック終了後にアッサンブラージュして古樽に入れて6ヶ月間熟成。4週間以上マセラシオンするがボンピングオーバーやパンチングダウンは行わず、ネットで果皮を沈めるだけで動かさないので抽出は穏やか。									
A3597	Arbois Rouge "Trousseau" アルボワ・ルージュ・トゥルソ	新入港	100% Trousseau	2017	赤	750	5,400		○
酸化した赤いマール土壌で育つトゥルソ。手収穫後、100%除梗して足で踏んで野性酵母のみで発酵。4週間以上マセラシオンするがボンピングオーバーやパンチングダウンは行わず、ネットで果皮を沈めるだけで動かさないので抽出は穏やか。1度移し替えをして9ヶ月間セメントタンクで熟成。									
A3605	Arbois Vin Jaune アルボワ・ヴァン・ジョーヌ	新入港		2009	黄	750	11,000		○
マール土壌のサヴァニャンのみを使用。手作業で収穫。18時間デブルバージュ後、野性酵母のみでセメントタンクで発酵。セラー内の一番寒い場所で発酵(24度以下)。その後、古樽に移し、6年間補酒をせずに熟成。約38%は蒸発してしまう。熟成中は酸化防止剤無添加。ボトリング時に極少量添加する。									