

# 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



**Domaine de Souch / Jurançon** ▼ 生産者：ドメヌ・ドウ・スーシュ / ジュランソン





映画「モンドヴィーノ」の最初の場面に登場するジュランソンの造り手。当主のイヴォヌヌ・エゴビュリュさんは、夫の死をきっかけに、ふつうならば引退を考えるような年齢である60歳からワイン造りの一歩を踏み出しました。1987年にPauのそばにあるLaroin村の約6ヘクタールの土地を購入し、1993年からドメヌをスタートしました。94年からビオディナミの農法を導入（現在AB認証のみ）。「モンドヴィーノ」内でも、土地の個性、伝統的な農法を守ることの大切さを訴えました。

約6ヘクタールの畑には、プティ・マンサン(75%)、グロ・マンサン(15%)、プティ・コルブ(10%)が植えられています。侵食によって形成された典型的な礫岩と、局地的に存在する粘土と砂利に覆われた土壌で、アロマテラピーなどを主体にしてビオディナミ農法により、栽培されています。醸造は、自然酵母で発酵、介入を極力減らす方向であっています。

現在は、マキシム氏とエマニュエル氏2人が畑から醸造まで担当しています。

(写真は2014年10月に現地を訪問された方にご提供いただきました)

	<b>Jurançon sec (ジュランソン・セック)</b>			グロマンサン、プティマンサン、プティクルヴェュのブレンド。標高332mに位置する3ヘクタール分の畑から。半分は樽熟成、半分はステンレスタンク熟成。瓶詰の1か月前にアッサンブラージュしている。淡い黄緑がかった金色。すっぱめのパイナップルや南国のフルーツのような芳香。味わいはとても高めの酸が背骨にあり、熟したパイナップルなどの果実とバランスをとっています。シャルキュトリやサーモン、山羊のチーズ、自身の魚料理と。(2015年2月試飲)
	AOC Jurançon			
	グロマンサン60%、プティマンサン30%、プティクルヴェュ10%			
	価格: ¥6,500(税別)	辛口	2012年	
	アルコール度数: 14.5%		樹齢: N/A	
	SO2合計: 72mg/L		栽培: ビオディナミ	
	SO2自由: -		収穫: 手摘み	
	糖分: 1.8g/L			
認証: AB				

	<b>Moelleux Cuvee Domaine (モワルー・キュヴェ・ドメヌ)</b>			セックと同じ畑のプティマンサン、グロマンサンを各50%ずつ使用。温度コントロールされたステンレスタンクで発酵、熟成。ほんの軽く濾過し、無清澄で瓶詰。淡い黄金色中心の色合い、パイナップルやメロン、コンフィチュールなど果実の芳香が中心。味わいも熟して新鮮なパイナップルやはちみつ、ほんのりとしたスパイス感、そして強い酸が新鮮さを与えています。鶏肉料理や山羊のチーズ、フルーツ系やキャラメル系のデザートと良い相性。(2015年2月試飲)
	AOC Jurançon			
	プティマンサン50%、グロマンサン50%			
	価格: ¥7,800(税別)	甘口	2011年	
	アルコール度数: 13.1%		樹齢: N/A	
	SO2合計: 218mg/L		栽培: ビオディナミ	
	SO2自由: -		収穫: 手摘み	
	糖分: 60.6g/L			
認証: AB				