

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Maison Pierre Overnoy / Jura ▼生産者：ピエール・オヴェルノワ / ジュラ



概要

メゾン・ピエール・オヴェルノワは、ジュラのピュピヤンの約**6.5**ヘクタールの畑を所有しています。ピエール・オヴェルノワ氏が**1970**年代にワイン生産に取り組み始めていらい、常に有機栽培を行っています。醸造においても、SO2使用せず、自然酵母のみでワインを生産していることで知られています。現在は、長年オヴェルノワ氏と共に働いてきたエマニュエル・ウイヨン氏が栽培、醸造に当たっています。

栽培

ブドウの栽培に関しては、まず、樹の畝間を極力狭くすることで、地中にブドウの根が伸びていくように仕向けています。除草剤ではなく土壌を耕すことで、地表近くの根を切るようにしています。除草剤を使わないことは、自然酵母を失わないことを意味します。ブドウの病気などにはボルドー液などを使用し、やはり自然酵母を失わないように心がけています。**6.5**ヘクタールの畑の内訳は、プルサール**2.5ha**、シャルドネ**2ha**、サヴァニャン**2ha**。収穫は手摘みです。

醸造

自然酵母に発酵をゆだね、二酸化硫黄や醸造に用いられる添加物を使用せずに醸造することで知られています。これができるのは、まず栽培で健全なブドウを生育しているからです。特に酸度と天然酵母の存在が重要といえます。二酸化硫黄については、ワインに個性と複雑味を与える貴重な天然酵母を殺してしまうことを避けるために使用していません。また、瓶詰時も二酸化硫黄は無添加、また濾過や清澄もしていません。したがって、澱や酒石酸の結晶などが生じていることもあります。

注意点


二酸化硫黄を添加しておらず、濾過や成長もしていないワインですので、保管には注意が必要です。日が当たらず、温度変化の少ない**15度**以下のコンディションでの保管をお勧めします。


また、極力酸化を防ぐ醸造をしているため、抜栓時は還元していることが多々あります。できることであれば、飲む数時間前に抜栓し、カラフェしておくことをお勧めします。ただ、一度抜栓してからの日持ちは長く、数日間は品質が劣化しないケースが多いです。数日に渡って、味わいの変化を楽しめるかと思えます。


100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines




Maison Pierre Overnoy / Jura ▼生産者：ピエール・オヴェルノワ / ジュラ

	Chardonnay (シャルドネ)		
	AOC Arbois		
	品種:シャルドネ		
		色:白	
	アルコール度数:	樹齢:	
	SO2合計:	栽培:	
	SO2自由:	収穫:	
	糖分:	醸造:	
	認証:	収量:	

	Chardonnay / Savagnin (シャルドネ・サヴァニャン) (750ml)			ほのかに金色・黄色がかった、わりとしっかりとした濃い目の外観。シャルドネらしい柑橘系の果実味に、ほんのり白い花や蜜のような芳香を感じさせる。 味わいは、上品だが比較的パワフルで、果実味の奥にスパイシーさやほのかに酸化したような複雑味を感ずる。様々な料理と合わせてみたい。
	AOC Arbois			
	品種:シャルドネ、サヴァニャン			
	¥5,400	色:白	2007年	
	アルコール度数:13.0%	樹齢:30年		
	SO2合計:20mg/L以下	栽培:有機農法		
	SO2自由:N/A	収穫:手摘み		
	糖分:N/A	醸造:自然酵母		
	認証:	収量:24hl/ha		

	Ploussard (プルサル)		
	AOC Arbois		
	品種:プルサル		
		色:赤	2009年
	アルコール度数:13.7%	樹齢:7-60年	
	SO2合計:20mg/L以下	栽培:有機農法	
	SO2自由:N/A	収穫:手摘み	
	糖分:N/A	醸造:自然酵母	
	認証:	収量:26hl/ha	

	Vin Jaune (ヴァン・ジョーヌ)		
	AOC Arbois		
	品種:サヴァニャン		
		色:黄	
	アルコール度数:	樹齢:	
	SO2合計:	栽培:	
	SO2自由:	収穫:	
	糖分:	醸造:	
	認証:	収量:	