

Jean Max / ジャン・マックス



当主 Maxime Barrot(マキシム・バロ)

ボージョレー最南部 Charnay(シャルネイ)。

私は幼い頃から季節ごとのサイクルを持つこの村の農業に育まれてきました。

これらの思い出もあり、私はこの社会のダイナミズムを継承し、地域の文化である農業を促進したいと考えるようになりました。これまで私は他人から何かを受け取り、自然の学習者として自らを位置付けていました。

私は“継承”という考え方がとても好きです。

醸造学を学んだあと、チリでは Roberto Henriquez(ロベルト・エンリケス)という造りに師事しました。

パイスの軽やかな赤ワインやセミヨンの醸しを経験、故マルセル・ラピエールの弟子である Louis Antoine Luyt(ルイ=アントワヌ・リュイット)にも学び、少量のブドウ栽培であっても丁寧に仕上げていくという道を見出しました。

フランスに戻り、Bret Brothers(ブレット・ブラザーズ)の Domaine la Soufrandiere(ドメーヌ・ラ・スフランディエール)で技術面での完璧な醸造を学びました。

2018年にネゴシアンを立ち上げブドウを取得しました。

私は寛大なヴィニキュロン達に追随する機会を持てたことを誇りに感じています。

Thillardon(ティラルドン)、Saint Cyr(サン・シール)、Texier(テクシエ)、Metras(メトラ)、そして Bret(ブレット)皆の家族に深く感謝しています。自分の仕事を信じる事が出来るようになったのです。



2020年、Charnay(シャルネイ)の粘土石灰質土壌の畑を手に入れることができました。

夕日を浴びる樹齢70年のブドウの樹。

2021年には非常に冷涼なテロワールを持つ Rivolet(リヴォレ)の0,8ヘクタールの畑。2022年には Lachassagne(ラシャサーニュ)にシャルドネ1ヘクタール、ガメイ2ヘクタールの畑も手に入れました。

ハード面での目標は達成出来たので次はソフト面を調整するだけです。

収穫量30HL/HAを基準に畑を整えていきます。

非常に伝統的な手法を踏襲しています。破碎を最小限に抑えるために15kgの箱で収穫、純度が高く柔らかく抽出できる垂直式の木製プレス。重力による果汁の移動。果汁は酸化させないよう細心の注意を払います。

善意に満ちた丁寧な作業こそがワインにフィネスを与えるのです。

2020 Ext'hasse Vin de France

エクスターズ ヴァンド・フランス 参考上代¥4,800 (税込¥5,280)

品種:ガメイ 樹齢:70年

畑・土壌:シャルネイの粘土石灰質 標高350M 西向き

醸造・熟成:手摘み収穫。畑で選果。全房でマセラシオン・カルボニック。

下からピエド・キューブを引き抜く本来のスタイル。天然酵母。

3週間かけて発酵。

古い垂直式プレス。重力で樽入れ。10か月樽熟成。

濾過、清澄せず。瓶詰め前に1g/HLのみSO₂を添加。

特徴:驚くほどフレッシュで赤いベリーの繊細なニュアンスに滑らかなタンニン。

ミネラル感豊富な優しい味わいのワインです。



2021 Ext'hasse Beaujolais Rouge

エクスターズ ボージュレー・ルージュ 参考上代¥4,800 (税込¥5,280)

品種:ガメイ 樹齢:シャルネイ70年、リヴォレ25年

畑・土壌:シャルネイとリヴォレ(2年前に購入した畑)の粘土石灰質 標高350M、400M 西向き、北向き

醸造・熟成:手摘み収穫。畑で選果。20°Cに冷やしてから全房でマセラシオン・カルボニック。

下からピエド・キューブを引き抜く本来のスタイル。天然酵母。

3週間かけて発酵。タンニンを抽出せずに対流させる。

古い垂直式プレス。重力で樽入れ。10か月樽熟成。1か月タンク熟成。

濾過、清澄せず。澱引きの際に2g/HLのみSO₂を添加。

特徴:驚くほどフレッシュで赤いベリーの繊細なニュアンスに滑らかなタンニン。

ミネラル感豊富な優しい味わいのワインです。

2021 Lièvre Beaujolais Blanc

リエーヴル・ブラン ボージュレー・ブラン 参考上代¥4,800 (税込¥5,280)

品種:シャルドネ 樹齢:20年 アルコール度数:12%

畑・土壌:リヴォレ(2年前に購入した畑)、親友から購入。シルトと粘土石灰質 北向き

醸造・熟成:手摘み収穫。畑で選果。除梗せずにダイレクトプレス。

古い垂直式プレス。重力で樽入れ。10か月樽熟成。1か月タンク熟成。

濾過、清澄せず。澱引きの際に1g/HLのみSO₂を添加。

特徴:エレガントでピュアなほど越し。ミントのような爽快さに酸味、潤うようなワインで

す。

