

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)という造り手に師事しました。

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。

2021 Ext'hase 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: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。ローヌのエリック・テクシエの醸造所で醸造したためヴァンド・フランス。

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。



2022 Ext'hase Vin de France

エクスターズ ヴァンド・フランス 参考上代¥4,500 (税込¥4,950)

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。17°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週間かけて樽とタンクで発酵。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。

9か月樽熟成。1か月タンク熟成。

濾過、清澄せず。瓶詰め前に10g/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。

Rouge à lièvre Beaujolais Rouge

ル・ルー・ジュ・ア・リエーヴル ボージュレー ルージュ

2022年:参考上代¥5,000 (税込¥5,500)

品種:ガメイ 樹齢:45年

畑・土壌:サン・ジェルマン、粘土石灰、東向き・西向き、樹木と農作物の複合型アゲロフォレストリー農法。

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。樽発酵。

古い垂直式プレス。9か月タンク熟成。



濾過、清澄せず。澀引きの際に 10g/HL のみ SO₂ を添加。

特徴:チェリー、カシス、ザクロの香り、素直な味わいでドライ、生き生きとして飲み心地の良いワインです。
Rouge a levre(紅い口紅)という言葉とシンボルであるウサギ(lievre)の言葉遊び。

2023年:参考上代¥4,500(税込¥4,950)

品種:ガメイ 樹齢:35年 収穫:手摘み、9月9日、9月11日

畑・土壌:La Chassagne(ラ・シャサーニュ)、粘土石灰、東向き・西向き、

樹木と農作物の複合型アグロフォレストリー農法。

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 14日間。

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。樽発酵。古い垂直式プレス。13か月タンク熟成。

濾過、清澄せず。澀引きの際に 10g/HL のみ SO₂ を添加。

特徴:チェリー、カシス、ザクロの香り、素直な味わいでドライ、生き生きとして飲み心地の良いワインです。

Rouge a levre(紅い口紅)という言葉とシンボルであるウサギ(lievre)の言葉遊び。

Saint-Germain Beaujolais Rouge

サン=ジェルマン ボージュレー ルージュ

2023年:参考上代¥5,800(税込¥6,380)

品種:ガメイ 樹齢:約100年 アルコール度数:14%

畑・土壌:サン=ジェルマン、シスト・石灰質土壌。

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 20日間。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。9か月樽熟成。

濾過、清澄せず。10g/HL のみ SO₂ を添加。

特徴:チェリー、カシス、ザクロの香り、素直な味わいでドライ、生き生きとして飲み心地の良いワインです。

グリルした赤身肉や白身肉と相性が良いです。15~16°Cで事前抜栓して楽しんでください。



Dame Jeanne Beaujolais Rouge

ダム・ジャンヌ ボージュレー ルージュ

2022年:参考上代¥5,800(税込¥6,380)

品種:ガメイ 樹齢:約40年 アルコール度数:14%

収穫:手摘み、8月24日

畑・土壌:La Chassagne(ラ・シャサーニュ)、粘土石灰、東向き・西向き、樹木と

農作物の複合型アグロフォレストリー農法。

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 21日間。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。9か月樽熟成。濾過、清澄せず。SO₂ 添加せず。

特徴:2024年からアンフォラで造る予定のキュヴェです。淡い色調、ドライフラワ

ー、チェリー、カシス、ザクロの果実の香り、素直でドライ、フレッシュな味わいです。飲み心地の良さを楽しんでください。

