

Jérôme Arnoux / ジェローム・アルヌー



ラ・カーヴ・ド・ラ・レーヌ・ジャンヌ(ル・セリエ・デ・ティエルスリーヌ)は、1997年に生産者から葡萄を買い付けるスタイルのネゴシアンとして、ジュラのビオダイナミ生産者として注目を浴びるステファン・ティソと妻のベネディクトにより設立されました。

現在では10年以上にわたりドメーヌ・ティソのワイン造りに従事していたジェローム・アルヌー氏が自らの名前を冠し、これまでの経験と知識を反映させた意欲的なワインをリリースしています。



2022 Crémant du Jura Brut Nature «Elegance» 参考上代¥5,500(税込¥6,050)

クレマン・デュ・ジュラ ブリュット・ナチュラル エレガンス

品種:シャルドネ 50%、ピノ・ノワール 50% 土壌:トリアス紀の粘土、バジジアン紀の石灰。東向き、南西向き

醸造・熟成:全房のまま空圧式プナマティックで圧搾(葡萄 150kg あたり最大 100Lのジュースを得る)

ステンレスタンクで2か月間アルコール発酵、瓶内二次発酵。

24か月、澱と共に熟成させた後、**ドサーージュもSO₂添加も施さずにデゴルジュマン。**

味わい:泡が細かく、果実の風味が豊かです。力強さとアルコール感のバランスが取れた味わいです。

2018 Crémant du Jura Extra Brut « Zero Dosage » 参考上代¥6,000(税込¥6,600)

クレマン・デュ・ジュラ エクストラ・ブリュット “ゼロ・ドサーージュ”

デゴルジュマンの際にドサーージュ“甘味添加”ゼロ、SO₂ゼロ。

品種:シャルドネ 100% 植密度:7,000本/ha 収穫:手摘みで収穫。

土壌:東向き、南西向き、ジュラ紀前期リアス階の粘土質 50%、ジュラ紀中期バジジアン階の石灰質 50%

醸造・熟成:空圧式プナマティックで圧搾(葡萄 150kg あたり最大 100Lのジュースを得る)

ステンレスタンクでアルコール発酵、マロラクティック発酵を行い、瓶詰め後、瓶内二次発酵。

60か月、澱と共に熟成させた後、**ドサーージュは施さずにデゴルジュマン。**

味わい:泡が細かく、果実の風味が豊かです。力強さとアルコール感のバランスが取れた味わいです。

2023 Arbois Chardonnay « Initial »

アルボワ シャルドネ イニシアル 参考上代¥6,200(税込¥6,820)

品種:シャルドネ 100% 畑・土壌:古木のパーセルセレクション。南東向きの石灰質土壌。
醸造・熟成:空圧式で圧搾。12 時間自然のまま前清澄後、野性酵母を使用して樽あ発酵。
補酒しながら樽熟成を 12 か月。月 2 度のバトナーージュ。清澄は行わない。軽くフィルターして瓶詰。
味わい:ミネラルを備えた複雑な味わい。ハチミツやスパイスの香り。フルーティーでエレガント。

2022 Arbois Chardonnay « Chantemerle »

アルボワ シャルドネ シヤントメルル 参考上代¥6,500(税込¥7,150)

品種:シャルドネ 100% 土壌:東向き、南西向き、トリアス紀の粘土質土壌 50% バジヨシアン紀の石灰質土壌 50%
醸造・熟成:空圧式で圧搾。12 時間自然のまま前清澄後、野性酵母を使用してタンクで4か月発酵。
80%タンク熟成、20%樽熟成を 12 か月。清澄は行わない。軽くフィルターして瓶詰。
味わい:菩提樹の香り、澆刺としたフレッシュな果実、余韻のわずかな収れんのアクセント。
アペリティフから魚料理はもちろん、甲殻類、白身肉まで。



NV Côtes du Jura Arbois Chardonnay-Savagnin «Nuance»

コート・デュ・ジュラ シャルドネ・サヴァニャン ニュアンス 参考上代¥6,500(税込¥7,150)

品種:シャルドネ 80%、サヴァニャン 20% 同一年のシャルドネが確保出来なかったためヴィンテージブレンド。
畑・土壌:東向き。トリアス紀の粘土質土壌 50% 南西向き。バジヨシアン紀の石灰質土壌 50%
Buvilly の畑と Arbois の畑のブレンド
醸造・熟成:除梗して 12 時間デブルバージュ。空圧式で圧搾。野性酵母を使用して発酵。
サヴァニャンは小樽、シャルドネはフードルと呼ばれる大樽でフロール(産膜酵母)と共に 2 年半熟成。サヴァニャンは補酒せず。
瓶詰め前にアッサンブラージュ。清澄は行わない。軽くフィルターして瓶詰。
味わい:非常に複雑な味わいのワインです。クルミやセロリと同様にヴァニラの香り。余韻までスムーズに広がります。キノコ、特にモリーユ茸のクリーム煮やカレースパイスを用いた料理、チーズなどと相性が良いです。

2019 Arbois Savagnin «Authentique»

アルボワ サヴァニャン オータンティーク 参考上代¥8,500(税込¥9,350)

品種:サヴァニャン 100% 土壌:東向き。北西向き。トリアス紀の粘土質土壌
醸造・熟成:除梗して軽くデブルバージュ。空圧式で圧搾。野性酵母を使用して発酵。
補酒せず産膜酵母を張った状態で 30 か月樽熟成。清澄は行わない。軽くフィルターして瓶詰。
味わい:ジュラの伝統的な酸化熟成させたワインです。クルミやスパイス、セロリの力強い香り、長く集中した余韻があります。
クルミを使った前菜、クリームソース、カレースパイス、キノコ、チーズなどと相性が良いです。

2023 Arbois Savagnin Ouille «Dame Jeanne»

アルボワ サヴァニャン ウイエ ダム・ジャンヌ 参考上代¥10,300(税込¥11,330)

品種:サヴァニャン 100% 土壌:東向き。北西向き。トリアス紀の粘土質土壌
醸造・熟成:225 リットルのガラス製容器ダム・ジャンヌで発酵、そのまま 12 か月熟成。
清澄・濾過は行わない。
味わい:フレッシュなアーモンド、柑橘系のアロマ。軽快で心地良い苦み、伸びるような余韻、とても清涼感があります。
アペリティフから白身魚料理、エキゾチックなスパイスを用いた料理まで楽しめます。

2023 Brasero Arbois Rosé Cahuetes

ブラゼーロ アルボワ ロゼ・カウエット 参考上代¥4,000(税込¥4,400)

品種: プールサール 50%、ピノ・ノワール 50% 土壌: 50% トリアス紀の粘土、50% バジヨシアン紀の石灰。東向き、南西向き。

醸造・熟成: 100% 除梗、圧搾前にわずかに4時間ほど果皮浸漬。

温度管理しながらタンクで発酵。熟成はタンクで8か月。濾過も清澄せず瓶詰め。

味わい: 新鮮で軽快な果実の香りがあります。

2022 Arbois Poulsard «Subti»

アルボワ プールサール シュプテイル 参考上代¥5,200(税込¥5,720)

品種: プールサール 100% 土壌: トリアス紀の粘土質土壌。南向き。

醸造・熟成: 除梗して、ピジャージュしながら20日間のキュヴェゾン。野性酵母で発酵。

熟成はタンクで8か月。少量のSo₂を添加して、清澄は行わない。軽くフィルターして瓶詰。

味わい: 豊かで滑らかな味わい。熟した果実の香り。



2023 Arbois Pinot-Poulsard-Trousseau «Friandise»

アルボワ ピノ・プールサール・トゥルソー フリアンディーズ 参考上代¥7,000(税込¥7,700)

品種: ピノ・ノワール 33%、プールサール 33%、トゥルソー 33% 土壌: 粘土石灰質、南東向き

醸造・熟成: 50% 除梗、50% 全房にマセラシオン・カルボニック。

軽くピジャージュしながら20日間のキュヴェゾン。

天然酵母にて発酵。熟成はタンクで3か月。濾過も清澄せず瓶詰め。

味わい: 赤い果実や燻した香り。タンニンは控えめで飲みやすい。



2023 Arbois Trousseau «Excepton»

アルボワ トウルソー・エクセプション 参考上代¥7,000(税込¥7,700)

品種: トウルソー 土壌: 石灰質 “Les Corvées” と呼ばれる区画。西向き。

醸造・熟成: 除梗して、ピジャージュしながら30日間のキュヴェゾン。

天然酵母にて発酵。熟成はオーク樽で12か月。清澄なし、軽くフィルターして瓶詰。

味わい: 濃い紫の色調で凝縮した味わい。芳醇な果実の香りと滑らかなタンニン。

2021 Côtes du Jura Pinot Noir «Révélation»

コート・デュ・ジュラ ピノノワール・レヴェラシオン 参考上代¥7,500(税込¥8,250)

品種: ピノ・ノワール 土壌: 粘土石灰質、南東向き。霜害を免れた Buvilly の区画のブドウを購入。

醸造・熟成: 除梗して、ルモンタージュしながら20~30日間のキュヴェゾン。

野性酵母にて発酵。熟成はオーク樽で12か月。(新樽15%)。清澄とフィルターは行わないで瓶詰。

味わい: 濃い紫の色調で凝縮した味わい。



2022 Pinot Noir «Paradoxe» ピノ・ノワール パラドクス 参考上代¥7,000(税込¥7,700)

品種:ピノ・ノワール 100% 土壌:粘土石灰質、南東向き。

醸造、熟成:除梗して、2日に1度軽くピジャージュしながら 15 日間のキュヴェゾン。

野性酵母にて果皮浸漬発酵。熟成はステンレスタンクで4か月。濾過・清澄・SO2 添加せず。

味わい:ピノ・ノワールならではの花の香り、とても微細なタンニン。美食のためのワインです。

2023 Arbois Rouge Tradition «Dame Jeanne»

アルボワ ルージュ トラディション ダム・ジャンヌ 参考上代¥10,300(税込¥11,330)

品種:プールサール 33%、ピノ・ノワール 34%、トゥルソー33%

土壌:東向き。北西向き。トリアス紀の粘土質土壌

醸造、熟成:10 日間果皮浸漬、果皮とともにタンク発酵。225 リットルのガラス製容器ダム・ジャンヌ 50%、オーク樽 50%で 12 か月熟成。清澄・濾過は行わない。

味わい:小粒の赤い果実のアロマ。ふくらみのある果実味、しっかりとタンニンが支えています。

NV Macvin du Jura Rouge マクヴァン・デュ・ジュラ ルージュ 参考上代¥9,000(税込¥9,900)

品種:トゥルソー100% 植密度:7,000 本/ha

土壌:トリアス紀の粘土質土壌 2/3、ジュラ紀中期/バジシアン階の石灰質土壌 1/2

醸造、熟成:全体の約 1/3 をマール・ド・フランシュ・コンテ、残り 2/3 を発酵前のジュースでブレンドしたリキュール。

アルコール度数 17 度のこのリキュールは、2 年間樽で熟成された後に瓶詰めされる。食前酒やデザートワイン、食後酒として。

NV Macvin du Jura Blanc マクヴァン・デュ・ジュラ ブラン 参考上代¥9,000(税込¥9,900)

品種:シャルドネ 100% 植密度:7,000 本/ha

土壌:トリアス紀の粘土質土壌 2/3、ジュラ紀中期/バジシアン階の石灰質土壌 1/2

醸造、熟成:全体の約 1/3 をマール・ド・フランシュ・コンテ、残り 2/3 を発酵前のジュースでブレンドしたリキュール。

アルコール度数 17 度のこのリキュールは、2 年間樽で熟成された後に瓶詰めされる。食前酒やデザートワイン、食後酒として。

2016 Arbois Vin Jaune 620ml

アルボワ ヴァン・ジョーヌ 参考上代¥17,000(税込¥18,700)

品種:サヴァニャン 100%(クラヴランと呼ばれる 620mlボトル)

土壌:トリアス紀の粘土質土壌 密植度:7,000 本/ha

収穫:手摘み 醸造・熟成:除梗後に空圧式プヌマティックで圧搾。

タンクにて自然に任せて発酵を行い、228L 樽にてウイヤーージュ(ワインを継ぎ足すこと)せずに 6 年間熟成。

この間にワインは 1/3 が蒸発し、ワインを守る酵母の膜が表面に発生します。軽くフィルターに通したあとに瓶詰め。

味わい:力強く、複雑味のあるワイン。くるみやスパイス、セロリ、カレーの香り。味わいは、驚くほどにまろやかで、印象的な余韻の長さを持つ。

モリーユやトリュフ、キノコを使った料理やカレー風味の料理、熟成したコンテとよく合います。

飲み頃: このワインは若いうちから楽しめますが、50 年以上の熟成も可能です。