

Domaine Gérard Julien & Fils

ドメーヌ・ジェラルール・ジュリアン・エ・フィス

新進気鋭の若き作り手が生み出す透明感のあるクリーンな味わい



ドメーヌ・ジェラルール・ジュリアン・エ・フィス の 5 代目当主エティエンヌ・ジュリアンは、近年ブルゴーニュで頭角を現してきたスター生産者の一人です。ドメーヌは、ボースとニューイ・サン・ジョルジュの間に位置するコンブランシアン村にあります。エティエンヌの一族がこの土地に定住するようになったのは、140 年以上も昔のことで、フランソワ・グザヴィエ・ジュリアンが初めての自社畑をこの地に購入した頃に遡ります。その後、ドメーヌは、第二次世界大戦後にフランソワの息子アルマンによって現在の規模まで所有面積を増やし、2012 年にエティエンヌが 5 代目当主としてドメーヌの運営を引き継ぐまで、父ジェラルールが昔ながらの伝統的な手法を守ってきました。

エティエンヌは、マキシム・シュルランやアメリー・ベルトー、アリックス・ミヨなどといった 30 歳以下の若い作り手たちと同様に、代々受け継がれてきた家族経営のドメーヌに現代的なアイデアと活力をもたらしてきた生産者の一人です。エティエンヌの勧めにより、ドメーヌは有機農法を採り入れ、収量も低く制限するようになり、エティエンヌの細部まで拘り抜いたワイン造りがバレル・テイスティングから瓶詰を終えたワインに至るまで素晴らしい味わいが楽しめる透明感のあるクリーンなワインを生み出しました。

才能溢れる若き醸造家エティエンヌは、その高い技術力と個性的で決して物怖じしない性格とユーモアのセンスをもってドメーヌの輝かしい未来を約束してくれています。現在、ドメーヌは総面積 10.5 ヘクタールの自社畑を所有し、このうち数区画はコート・ド・ニューイ・ヴィラーージュ（ニューイ・サン・ジョルジュとコルトンの間に位置するコンブランシアン南部の自社畑）とアロース・コルトンにあり、一級畑のブーロンを含むニューイ・サン・ジョルジュに 3 区画、エシエゾーに好立地の畑を 1 区画所有しています。



■**ワイン・アドヴォケート掲載記事より**■ エティエンヌ・ジュリアン曰く、ジュリアン家の最初のドメーヌ元詰めは、1947 年に遡り、1959 年以降、今日に至るまで全てのワインがドメーヌで瓶詰めされている。ジュリアン家は、代々コンブランシアン村の石切り場とブドウ畑の双方で生計を立ててきた一族で、エティエンヌの祖父がジュリアン家の人間として初めて専業の醸造家として働くようになった。ドメーヌは 1960 年代にコート・ド・ニューイ・ヴィラーージュやアロース・コルトン、ニューイ・サン・ジョルジュに畑を購入した 1960 年代に拡大し、この拡大は今も尚、エシエゾーの区画を新たに買い足したエティエンヌの父親によって継続されている。土壌の育成、低温マセラシオン後の 2 週間のキュヴェゾン、1 年間の樽育成（トネルリ・カヴァン社の樽のみ使用）、瓶詰前の 4 ヶ月のタンク熟成がジュリアンの醸造アプローチの基本形で、美食によく合う表現力豊かでチャーミングなモダンスタイルの赤ワインを生み出している。《**ワイン・アドヴォケート 2020/2/14 掲載**》

■**2016&2017 ヴィンテージ情報**■ 若きエティエンヌ・ジュリアンは、1882 年に設立されたこの家族経営のドメーヌの指揮をとる 5 代目の当主であり、2012 年より父ジェラルールと共にワイン作りを続けてきた。ドメーヌの自社畑の半分以上は、コート・ド・ニューイ・ヴィラーージュのアペラシオンに属している。エティエンヌ・ジュリアン曰く、「我々の栽培哲学は、ある種のリュット・レゾネ方式で、いわば既存の脅威に応じる形で対処するアプローチだ。これは、既存の脅威をあらかじめ見越して対処する従来のアプローチとは対極にあるアプローチだ。収穫量を適度に制限し、手摘みで収穫し、畑で選果し、ブドウは 100%除梗している。キュヴェゾンの期間は 12~18 日間で、ピジャージュよりもモンタージュを多く行っている。熟成期間は、12~16 か月で、新樽率は 40~100%までキュヴェごとに異なる。その後、清澄処理はしないが、軽ろ過してから瓶詰めしている。」エティエンヌ・ジュリアンは、典型的には素朴なワインを生み出すことで知られるテロワールから、洗練された醸造技術をもってエレガントで伝統的なスタイルを持つワインを生み出している。これは、ジュリアンのワインに全く素朴さが無いという意味ではなく、比較的その傾向が少ないということだ。更に言えば、ドメーヌの評判が向上の一途を辿っているのを尻目に、ワインの価格は、未だに比較的リーズナブルな価格帯に抑えられているため、ドメーヌ・ジュリアンは正にバリューワインの宝庫と言えるだろう。2017 年のワインがこの年作られたワインの中で紛れもなく垢抜けた仕上がりがりだった一方で、2016 年は、実に印象深いヴィンテージであった。《**バグハウンド #73 号 | 2019/1 掲載**》

2017 Cote de Nuits Village

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ

品種:ピノ・ノワール 100% 畑面積:5.5ha(計8区画) 土壌:茶褐色の粘土と砂利質が硬い石灰岩の母岩の上に連なる 年間生産量:平均 25,000 本

★パーカーポイント 88 点:既に心地よい飲み頃を迎え、赤いベリー系果実や牡丹の花、オレンジの果皮の香りがグラスから溢れるように香る。肉厚でよく開いたミディアムボディの美味な味わいは、胸の内を洗いざらい晒してくれるような率直な打ち解けやすさがある。《飲み頃:2020-2033年 | 2020/2/14 掲載》

上代価格 ¥5,000 (税抜)



★バークハウンド 87-89 点:赤スグリやプラム、柔らかな大地の香りを持つこの上なくフレッシュで可憐なワイン。艶やかな質感を持つこの上なく美味で鮮やかな味わいは、くっきりとした輪郭を湛え、程よいストラクチャーを持つすっきりと爽やかでバランスのとれた後味を生む。極めてスッキリとした味わいが魅惑的なワインで、飲み手が望めば酒齢の若いうちから愉しめる。《飲み頃:2023+年 | 2019/1/10 掲載》

2016 Aloxe-Corton Aux Valozières

アロース・コルトン・オー・ヴァロジエール

品種:ピノ・ノワール 100% 畑面積:0.6ha 畑:オー・ヴァロジエール(村名畑) 土壌:フリント(黒灰色の石英)と石灰岩が混合する粘土・泥灰質土壌 年間生産量:平均 3,500 本

★バークハウンド 89 点 Outstanding(傑出したワイン):フレッシュで円熟した赤いベリーと大地の重層的なアロマは、非常に心地よく濃厚で、若々しい芳しさを持つ重量感のある味わいとよくマッチし、この上ない深みと長い余韻が終盤に感じられ、ほんのりと温かみのある心地よくバランスのとれた後味が広がる。一考の価値ある極めて良質な逸品。《飲み頃:2023+年 | 2019/6/10 掲載》

上代価格 ¥7,500 (税抜)



★ジャンシス・ロビンソン 16+点:外観はやや軽快なチェリーレッド。赤果実と仄かなスパイスが香り、潰したハーブのニュアンスも仄かに感じられる。繊細なテクスチャーに心地よいフレッシュ感。真の意味で「繊細さ」の際立つ味わい—ここで言う「繊細さ」とは、「か細さ」や「薄っぺらさ」の婉曲表現などでは決してない。肉厚で瑞々しい味わい。《飲み頃:2019-2024年 | 2018/1/8 掲載》

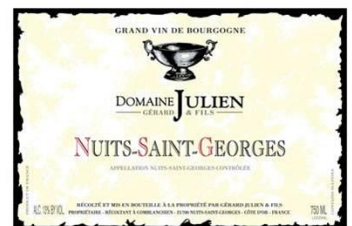
2017 Nuits Saint Georges

ニュイ・サン・ジョルジュ

品種:ピノ・ノワール 100% 畑面積:1.3ha 畑:ロンジュークール、マラディエール、フルーリエール、シャルボニエール(全てニュイ・サン・ジョルジュ南部に位置する村名畑) 土壌:バジジオン期の石灰岩土壌の上に砂と砂利が一部混じる泥灰土・石灰質土壌 年間生産量:平均 6000 本

★バークハウンド 87-89 点:このワインの持つ比較的ハイトーンなアロマは、涼やかで抑制の効いた香りで、赤いチェリーやラズベリー、ザクロのアロマが溶け合い、ちょうど言及するに値するだけの仄かな大地の香りが彩りを添える。重量感はどこらかと言えば軽やかだが心地よい濃厚さを呈し、ほろ苦いチェリーの種の香りを帯びた余韻の長い後味が細く長く続く。酒齢の若いうちから楽しめるワインだが、最初の数年間はセラーで熟成させても良い。《飲み頃:2023+年 | 2019/1/10 掲載》

上代価格 ¥7,800 (税抜)



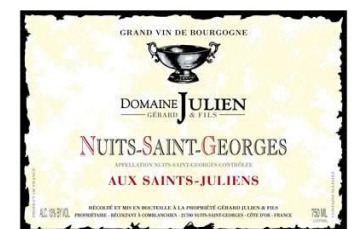
2017 Nuits Saint Georges Aux Saint Julien

ニュイ・サン・ジョルジュ・オー・サン・ジュリアン

品種:ピノ・ノワール 100% 畑面積:0.7ha 土壌:シルト、石灰岩、砂利が混合 年間生産量:平均 4000 本

★バークハウンド 88-91 点:若いうちは円やかな還元香があるが、洗練された口当たりで、くっきりとした輪郭を備えた鮮やかなミドルウェイトの味わいを持ち、微かなミネラル香がやや余韻の長い後味に浮き立つような高揚感を添える。実に好ましいテクスチャーを持つワインであり、多くの魅惑に満ちている。《飲み頃:2024+年 | 2019/1/10 掲載》

上代価格 ¥8,300 (税抜)



2017 Echezeaux

エシェゾー

品種:ピノ・ノワール 100% 畑面積:0.25ha(レ・トルーにある自社畑) 土壌:バジジオン期の石灰岩土壌の上に泥灰土や赤いシルト、丸い小石が連なる 年間生産量:平均 1000 本

★バークハウンド 90-93 点:他のキュヴェよりも若干樽香がはっきり感じられるが、プラムやスマイル、ダークチェリー、アジア・ティーのスパイシーで涼やかな香りを阻むほどではない。広大なスケール感を持つ素晴らしいリッチで柔らかな口当たりを持つ味わいで、力強いパンチとくっきりとした輪郭が感じられる。樹液の香りを伴う余韻の長い後味にオークの香りが再び表れる。今の段階ではややオーキーな側面がやや顕著だが、熟成ポテンシャルの高い果実味がやがてこの樽香をしっかりと吸収してゆく。《飲み頃:2027+年 | 2019/1/10 掲載》

上代価格 ¥30,000 (税抜)

