

パリで建築士として20年のキャリアを持つドイツ生まれのルドヴィック・ピンドルナゲルが2003年にジュラのポリニーに設立したワイナリー。サンセルのジェラルド・ブレやマルサネのシルヴァン・パタイユで研修を積み、ブルゴーニュで畑を探すも高すぎたためジュラへ。ポリニー、エトワール、シャトー・シャロンに計4ヘクタールの畑を所有しています。ワインは畑で造られるという信条のもとオーガニック栽培に取り組み、ごく少量の亜硫酸を使用する以外、極力介入しない醸造方法を取っています。ルルはルドヴィックの愛称。



Bb1 2019  
ベベ・アン 8,500円



地方:ジュラ 750ml 白  
原産地呼称:コート・デュ・ジュラAOC  
品種:シャルドネ80%、サヴァニャン20%  
醸造:全房圧搾後、古樽で発酵しウイヤーージュをしながら3年熟成。初めて生産したキュヴェのため、最初の赤ん坊 (bébé) という意味を込めて命名。

ミントやアカシアの花のアロマ。口に含むと柑橘のジャムやドライフルーツのフレーヴァーと共に豊かなミネラルを感じます。ヨードや塩味を伴う心地よい苦みがフィニッシュに残ります。

Qv d'Etoile 2019  
キュヴェ・デトワール 8,800円



地方:ジュラ 750ml 白  
原産地呼称:レトワールAOC  
品種:シャルドネ90%、サヴァニャン10%  
醸造:全房圧搾後、古樽で発酵しウイヤーージュをしながら3年熟成。

柑橘や白桃に加え、わずかにスモーキーなアロマ。快活な酸、豊かなミネラル、クリーミーなテクスチャーを備え、塩味を伴う余韻が長く続きます。

Savagnin (Oxydatif) 2019  
サヴァニャン (オキシダティブ) 9,500円



地方:ジュラ 750ml 白  
原産地呼称:コート・デュ・ジュラAOC  
品種:サヴァニャン100%  
醸造:8時間マセラシオン後、古樽で発酵しウイヤーージュをせず約2年熟成。

ドライレモン、シェリー、ホワイトペッパー、アーモンドの複雑なアロマ。口に含むとリンゴ、洋ナシ、レモンピールのフレーヴァーと塩味を感じる凝縮した味わいが広がります。バランスの取れたフルボディの白ワインです。

Cha-Cha Savagnin (Oxydatif) 2018  
シャシャ・サヴァニャン (オキシダティブ) 12,000円



地方:ジュラ 750ml 白  
原産地呼称:コート・デュ・ジュラAOC  
品種:サヴァニャン100%  
醸造:シャトー・シャロンの区画。8時間マセラシオン後、古樽で発酵しウイヤーージュをせず4年弱熟成。シャトー・シャロンの頭文字を取ってCha-Chaと命名。

ドライフルーツ、ハチミツ、花、スパイスのリッチで複雑なアロマがグラスから溢れます。ジュラの力強さを感じる洗練されたワインです。

Pinot Noir 2020  
ピノ・ノワール 8,300円



地方:ジュラ 750ml 赤  
原産地呼称:コート・デュ・ジュラAOC  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:100%徐梗、約12日マセラシオン後、古樽で2~3年発酵・熟成。

フレッシュなベリーやチェリーに加え、わずかにスパイスのアロマ。口に含むとブラックベリーや花のフレーヴァーと共にスモーキーなニュアンスも感じます。エレガントで柔らかく、若いうちから親しみやすいワインです。

Poulsard 2020  
ブルサール 8,600円



地方:ジュラ 750ml 赤  
原産地呼称:コート・デュ・ジュラAOC  
品種:ブルサール100%  
醸造:100%徐梗、2週間マセラシオン後、古樽で2~3年発酵・熟成。

澆刺とした赤い果実のアロマ。クランベリーやザクロのフレーヴァーが心地よい、チャーミングで軽やかな赤ワインです。