



# Lulu Vigneron

## ルル・ヴィニユロン

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。サンセール、ジュラール・プ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。



Jura Chardonnay Cuvee 2022  
ジュラ・シャルドネ・キュヴェ 8,200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100%

醸造:三畳紀・ジュラ紀の泥灰質土壌とその中間層の石灰土壌の3種類の混合からなる0.5haの畑。内部をホーロー加工したステンレスタンクで醸造。6ヶ月後に瓶詰め。

2022年は収量が多かったためスー・ル・スリジェと同じ畑のブドウを樽使用なしで醸造しました。ジュラの特別なテロワールを反映したフレッシュな仕上がりになっています。鱈などの淡泊な魚料理とよく合います。

Sous le Cerisier Chardonnay 2020  
スー・ル・スリジェ・シャルドネ 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100%

醸造:三畳紀・ジュラ紀の泥灰質土壌とその中間層の石灰土壌の3種類の混合からなる0.5haの畑。ゆっくり圧搾した後24時間漉引き。樽で1年発酵、さらに1年かけてMLFと熟成。2年半後に瓶詰め。

ジュラ地方のユニークさと美味しさを併せ持ったシャルドネ。熟したトロピカルフルーツ、花、ハーブ、ナッツやアーモンドのアロマ。ボリューム感のある長い余韻をお楽しみいただけます。クリーム仕立ての魚料理と相性が良いでしょう。

Bb1 2020  
ベベ・アン 10,000円



地方:ジュラ 750ml 白  
原産地呼称:コート・デュ・ジュラAOC  
品種: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・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。

l'Etoile au Levant Chardonnay 2020  
レトワール・オ・ルヴァン・シャルドネ 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100%

醸造:三畳紀に由来する泥灰質土壌、0.5haの畑。ゆっくり圧搾した後24時間漉引き。樽で1年発酵、さらに1年かけてMLFと熟成。2年半後に瓶詰め。

AOCのエトワール (星) は小さな星の形をしたウミユリの化石が多く見られたことに由来します。畑が東向きのためau Levant (日の出る方向) と命名。オレンジなどの鮮やかな柑橘の酸味と力強いミネラル、繊細で長い余韻には塩味が感じられます。貝や甲殻類とのペアリングをお勧めします。

Qv d'Etoile 2020  
キュヴェ・デトワール 10,000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・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) 2020  
サヴァニャン (オキシダティブ) 11,000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:8時間マセラシオン後、古樽で発酵しウイヤー・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)  
シャシャ・サヴァニャン (オキシダティブ)

2020  
13,000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。

Poulsard  
プルサール

2021  
10,000円



地方:ジュラ 750ml 赤  
原産地呼称:コート・デュ・ジュラAOC  
品種:プルサール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。

澁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。

Pinot Noir  
ピノ・ノワール

2022  
8,800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。口を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。