Domaine de la Touraize
ドメーヌ・ド・ラ・トゥレーズ

1704年から８世代に渡りアルボワでブドウ栽培を続ける歴史的なヴィニュロンのモラン家は長く協同組合にブドウを販売してきました。2009年に現当主のアンドレ・ジャンが組合を離れ自社で醸造を開始し、2016年には看護師だった妻のエレアナも加わり夫婦でドメーヌを運営しています。13ヘクタールの自社畑は2020年にビオディナミの認証を取得。亜硫酸の使用を極力控えたミニマルなワイン造りを行っています。トゥレーズはモラン家が暮らしてきた土地のリューディ名で、子供の頃宝探しのように畑の土の中から見つけたアンモナイトの化石をロゴにしています。

Pétillant Naturel Les Dix Bulles　2022
ペティヤン・ナチュレル・レ・ディ・ビュル　7,500円

750ml　泡

地方：ジュラ（アルボワ）
原産地呼称：ヴァン・ムスー・ド・フランス
品種：トゥルソー100％
醸造：全房のまま空気圧プレスで圧搾、天然酵母によるアルコール発酵の初期の段階で瓶詰。数日後、酸素不足により糖を完全に分解せずに酵母の活動が停止。1ヶ月瓶内熟成。ドザージュ無し、残糖5g/ℓ。アルコール10%。ユーロリーフ、デメテール取得。

酵母やアーモンドペーストの香り。繊細な酸と低めのアルコールによって軽やかで快活なスパークリングに仕上がっています。

Crémant du Jura　2019
クレマン・デュ・ジュラ　7,500円

750ml　泡

地方：ジュラ（アルボワ）
原産地呼称：クレマン・デュ・ジュラAOC
品種：シャルドネ100％
醸造：1.6ha、シルトの混ざったマール土壌、平均樹齢30年。全房のまま空気圧プレスで圧搾、天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵、8ヶ月タンク熟成。発酵中のヴァン・ド・パイユを酵母として加え瓶詰し、18ヶ月瓶内熟成。亜硫酸の添加無し、ドザージュ無し。

フローラルなアロマで、ライムやサンザシの果実のニュアンスも感じます。口に含むと率直で生き生きとしたアタックとともに上質な泡が広がります。

Chardonnay Les Voisines　2021
シャルドネ・レ・ボワジン　7,500円

750ml　白

地方：ジュラ（アルボワ）
原産地呼称：アルボワAOC
品種：シャルドネ100％
醸造：2.35ha、砂利で覆われたマールと石灰の2つのテロワールのブドウを使用。全房のまま空気圧プレスで圧搾、30hlの大樽で天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵、30ヶ月樽熟成。2つの区画が隣合う事からLes Voisines（隣同士）と命名。

芳醇なアロマでわずかにトースト香を感じます。リッチで複雑な味わいはミネラルを伴い、炒ったゴマのフレーヴァーが余韻に残ります。

Zeste de Chardonnay　2018
ゼスト・ド・シャルドネ　7,000円

750ml　白

地方：ジュラ（アルボワ）
原産地呼称：アルボワAOC
品種：シャルドネ100％
醸造：石灰質土壌の複数の区画のブレンド、樹齢20～40年。全房のまま空気圧プレスで圧搾、30hlの大樽で天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵、発酵時に果皮を果汁に加え3週間マセラシオン、30ヶ月樽熟成。

レモンジャムやハチミツのアロマ。キナノキ(キニーネ)を連想させる軽い苦みを感じます。オレンジワインとは異なるスタイルで果皮(zeste)の風味を引き出したワインです。

Chardonnay Montalaboz　2019
シャルドネ・モンタラボ　7,400円

750ml　白

地方：ジュラ（アルボワ）
原産地呼称：アルボワAOC
品種：シャルドネ100％
醸造：1ha、石灰岩が主体のマール土壌、樹齢35年。全房のまま空気圧プレスで圧搾、30hlの大樽で天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵、18ヶ月樽熟成。

熟した黄色の果実とほのかなスパイスのアロマ。ストーンフルーツのフレーヴァーとフレッシュな酸のバランスが美しく、フィニッシュはドライでわずかな塩味を感じます。

Chardonnay En Flandre　2021
シャルドネ・アン・フランドル　7,800円

750ml　白

地方：ジュラ（アルボワ）
原産地呼称：アルボワAOC
品種：シャルドネ100％
醸造：1ha、石灰岩土壌、樹齢17年。全房のまま空気圧プレスで圧搾、20hlの大樽で天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵、18ヶ月樽熟成。

フレッシュでフルーティーなアロマ。口に含むと柑橘の生き生きとした果実味が広がりフィニッシュにはミネラルを感じます。

Savagnin Terres Bleues　2021
サヴァニャン・テール・ブルー　8,600円

750ml　白

地方：ジュラ（アルボワ）
原産地呼称：アルボワAOC
品種：サヴァニャン100％
醸造：0.7ha、青いマール土壌、平均樹齢15～40年。全房のまま空気圧プレスで圧搾、28hlの大樽で天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵、18ヶ月熟成。この区画の土壌を表すTerres　Bleues(青い土)と命名。ユーロリーフ、デメテール取得。

エキゾチックフルーツを連想させるフレッシュなアロマ。生き生きとした味わいで、豊かなミネラルとスパイシーなフレーヴァーを感じます。

Chardonnay Ammonites　2020
シャルドネ・アモニット　8,400円

750ml　白

地方：ジュラ（アルボワ）
原産地呼称：アルボワAOC
品種：シャルドネ100％
醸造：0.6h、石灰と泥灰岩土壌、樹齢30~50年。全房のまま空気圧プレスで圧搾、30hlの大樽で天然酵母によりアルコール発酵・マロラクティック発酵、30ヶ月樽熟成。

瑞々しいアロマで心地よいミネラルを感じます。フレッシュかつまろやかで、複雑なフレーヴァーを備えた美しいワインです。

Les Moulins　2022
レ・ムーラン　8,800円

750ml　白

地方：ジュラ（アルボワ）
原産地呼称：アルボワAOC
品種：2/3シャルドネ、1/3サヴァニャン
醸造：標高350mの南西向きの丘、青いマール土壌、平均樹齢20～60年。空気圧プレスで圧搾、2 品種を混ぜて天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵後、澱と共に18ヶ月樽熟成。

リンゴや洋ナシ、柑橘に加えフェンネルやアニスの豊かなアロマ。生き生きとした酸がグリルした魚料理とよく合います。

Zeste de Savagnin　2021
ゼスト・ド・サヴァニャン　9,000円

750ml　白

地方：ジュラ（アルボワ）
原産地呼称：アルボワAOC
品種：サヴァニャン100％
醸造：青いマール土壌、平均樹齢15年。手作業で徐梗し足で破砕、2週間マセラシオン、アンフォラで天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵、18ヶ月熟成。

洋ナシやスパイスのアロマ。突出したタンニンは無く、塩味を伴う凝縮した味わい。オレンジワインとは異なるスタイルで果皮(zeste)の風味を引き出したワインです。

Savagnin Sous Voile　2018
サヴァニャン・スー・ヴォワル　10,000円

750ml　白

地方：ジュラ（アルボワ）
原産地呼称：アルボワAOC
品種：サヴァニャン100％
醸造：1ha、青いマール土壌、平均樹齢30年。全房のまま空気圧プレスで圧搾、ステンレスタンクで天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵、228ℓの樽で24～30ヶ月熟成。ウイヤージュをせず、産膜酵母による熟成を経たワイン。

酸化熟成に由来するナッツやカレー粉などの力強いアロマを感じます。極めてドライな味わいですが丸みがありフレッシュかつエレガントな、非常にバランスの取れたワインです。

Vin Jaune　2015
ヴァン・ジョーヌ　20,000円

620ml　白

地方：ジュラ（アルボワ）
原産地呼称：アルボワAOC
品種：サヴァニャン100％
醸造：1ha、青いマール土壌、平均樹齢10～30年。全房のまま空気圧プレスで圧搾、ステンレスタンクで天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵、228ℓの樽で70ヶ月熟成。ウイヤージュをせず、産膜酵母による熟成を経たワイン。

個性、力強さ、存在感、そしてフィネス。全ての要素を巧みに備えた驚くべきバランスのワインです。

Trousseau les Corvée　2020
トゥルソー・レ・コルヴェ　7,500円

750ml　赤

地方：ジュラ（アルボワ）
原産地呼称：アルボワAOC
品種：トゥルソー100％
醸造：1.95ha、砂利で覆われたマール土壌、平均樹齢20～45年。除梗後軽く破砕し、亜硫酸の代わりに二酸化炭素を充填。天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵、30hlの大樽で18ヶ月熟成。コルヴェはリューディ名。

赤い果実に加え、僅かにペッパーなどのスパイスを感じるアロマ。凝縮した味わいでチェリーやスパイスのフレーヴァーとタンニンのバランスが心地よい、ジューシーなワインです。

Ploussard La Cabane　2022
プルサール・ラ・カバン　7,800円

750ml　赤

地方：ジュラ（アルボワ）
原産地呼称：アルボワAOC
品種：プルサール100％
醸造：1ha、灰色のマール土壌、平均樹齢30～50年。手作業で除梗、破砕せず粒のままタンクに入れ、亜硫酸の代わりに二酸化炭素を充填。天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵、ヴィンテージによりタンクまたは大樽で6～9ヶ月熟成。畑の中に小屋（Cabane）がある事から命名。ABマーク、デメテール取得。

潰したストロベリーの香りに加え、僅かにスパイスを感じます。フレッシュで軽やか、フルーティーで繊細な味わいのワインです。

Côte à Côte 2022
コート・ア・コート 8,400円

地方：ジュラ（アルボワ） 750ml 赤
原産地呼称：アルボワAOC
品種：ピノ・ノワール30%、トゥルソー70%
醸造：灰色の泥灰岩、ピノ・ノワールのみ全房使用、アンフォラで天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵後、12ヶ月熟成。

赤いベリーとハーブのアロマに加え心地よい還元香を感じます。深みとストラクチャーを備えつつ、果実味と清涼感により飲みやすいスタイルに仕上がっています。

Vin de Paille 2016
ヴァン・ド・パイユ 12,000円

地方：ジュラ（アルボワ） 375ml 甘白
原産地呼称：アルボワAOC
品種：プルサール25%、シャルドネ25%、サヴァニャン25%、トゥルソー25%
醸造：灰色の泥灰土壌。手摘みで収穫後、最低8週間乾燥させ、糖度が約330g/ℓに達したら18時間かけて空気圧プレスで圧搾、数ヶ月かけて発酵後、2年樽熟成。

アプリコットやイチジクのドライフルーツやコンフィに加え、鉛筆のような炭素のニュアンスも感じる複雑なアロマ。芳醇で力強く、同時にエレガントな味わいでとても余韻の長いワインです。

Macvin du Jura Blanc NV
マクヴァン・デュ・ジュラ・ブラン 9,400円

地方：ジュラ（アルボワ） 750ml 甘白
原産地呼称：マクヴァン・デュ・ジュラAOC
品種：シャルドネ66%、サヴァニャン34%
醸造：全房のまま2品種を空気圧プレスで圧搾、最低18ヶ月熟成させたオー・ド・ヴィを果汁にブレンドする事でアルコールにより酵母の活動が停止、2年樽熟成。アルコール16.5%。

メロンやナッツのアロマ。果汁の厚み、甘さ、アロマが美しいバランスを成し、まろやかな味わいのワインです。アペリティフとして、またフォワグラやデザートと合わせても楽しめます。