

# Domaine Ligier (Arbois)

ドメーヌ・リジエ (アルボワ)

## 詳細・歴史

1988年、現当主のエルヴェ・リジエ氏によって設立された家族経営のドメーヌで、夫婦で10haの畑を所有しています。彼はワイン造りを志してから、フランスのみならず、オーストラリアやニュージーランドなど様々な国のワイン造りを習得してきました。同じアルボワ地区では「ステファン・ティソ」で修行をしています。

現在はリジエ夫妻の両親も畑仕事を手伝っており、まさに家族総出でワイン造りに携わっています。「ドメーヌ・リジエ」の顔ともいえる ヴァン・ジョーヌは熟成に非常に時間がかかるため、このキュヴェ専用の広い部屋を設けており、まさに醸し出す雰囲気だけでなく金銭的にも温厚なお二人と言えますが、ワイン造り全ての過程において並々ならぬ努力と情熱が感じられる、愛と情熱のドメーヌです。



## 畑

【自社畑総面積】10ha 【産地】アルボワ 8ha、コート・ド・ジュラ 2ha

【栽培管理】リュット・レゾネ：2014年12月にテラ・ヴィティス認定

フランスのナチュラルなワイン造りの生産者らが創設した「テラ・ヴィティス」というグループに参加しており、季節ごとのブドウの動向や自然のサイクルを大切にすため、殺虫剤や化学的な農薬は一切使用せず、自然なアプローチの栽培方法を積極的に取り入れています。

【仕立て】ギュイヨ・サンプル 【収穫】手摘み

## 醸造

2002年に新たに醸造所を建てており、自分たちの希望通りの満足のできるワイン造りをしています。

≪白ワイン≫【発酵】キュヴェにより温度管理のできるステンレスタンクと古樽を使い分ける。

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

17301318

Arbois Chardonnay Vieilles Vignes

アルボワ・シャルドネ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

750ml

2018

¥3,300



【品種】シャルドネ100%

お隣のブルゴーニュ地方の品種として有名なシャルドネですが、ジュラ地方においても14世紀頃にはすでに栽培が行われていたという記録が残っています。アルボワ特有の石灰質豊富な土壌で育つシャルドネは硬質なミネラル持ち、繊細な仕上がりで熟成にも耐え得るブルゴーニュに負けず劣らず魅力的なワインになります。

【畑立地】西～東向きの斜面 【土壌】粘土質石灰、泥灰土

【樹齢】50年～80年(自社畑の中で最も古い区画)

【収量】35hl/ha 【全房使用率】100%

【醸造】空気圧で優しくプレスし、ブルゴーニュ樽を用いて野生酵母による自然酵母 【マロラクティック発酵】あり

【熟成】ブルゴーニュの1年使用樽にて、ワイヤー・ジュを定期的に行い、1か月に2～3回バトナージュしながら18か月間

【テイastingノート】古樹から生まれるこのワインは非常にアロマティックで、熟したブドウの果実味が凝縮しており、骨格がしっかりしています。バナナやヘーゼルナッツなどの樽由来のニュアンスと果実味とのバランスがとても良く、長い余韻が楽しめます。

【サーブ温度】10～12℃ 【飲み頃】2030年頃まで

【アルコール度数】14.2%

JAN なし

17302516

Arbois Ouilé Cuvée des Poètes

アルボワ・ウイエ・キュヴェ・デ・ポエツ

750ml

2016

¥3,300



【キュヴェ】熟成中にワイヤー・ジュ(補酒)して造られたワインで、酸化的ニュアンスのアプローチではなく、芳香性の高いサヴァニャンの特徴を存分に活かした渾身のキュヴェで、「ポエツ／“詩人たち”」と名付けられました。2012年に開催された地域のコンクールで金賞を受賞しています。

【品種】サヴァニャン100%

【畑立地】北～南向きの丘の下部 【土壌】粘土、泥灰土 【樹齢】28年

【収量】50hl/ha 【全房使用率】100%

【醸造】空気圧で優しくプレス、温度管理されたステンレスタンクで野生酵母による自然発酵

【マロラクティック発酵】あり

【熟成】古樽にて18ヶ月間

【テイastingノート】フレッシュでミネラル感が豊で芳香の高いこのワインは、正にサヴァニャンの個性を見事に凝縮して表現されていると言えるでしょう。通常のトラディショナルな造り方をしている「サヴァニャン・トラディション」とはアロマにおいても味わいにおいても一線を画しています。

【サーブ温度】12℃ 【飲み頃】2026年頃まで

【アルコール度数】13.2%

JAN 355209120702

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

17330109

Vin Jaune

ヴァン・ジョーヌ

620ml

2009

¥8,500



【キュヴェ】6年の熟成を経てリリースされた遅摘みのサヴァニャンによるヴァン・ジョーヌで、熟成の間ウイアージュ（補酒）はせず産膜酵母に守られ、エキス分が凝縮した酸化熟成タイプです。

【品種】サヴァニャン100%

【テイastingノート】くるみ、アーモンド、スパイス、青りんごなど複雑な香りがまるで花火のように弾けるほど豊かで、繊細な酸の余韻が長く続く特別なワインです。

【アルコール度数】13.9%

JAN なし