

# Domaine Ligier (Arbois)

ドメヌ・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。

「ドメヌ・リジエ」の顔ともいえる ヴァン・ジョヌは熟成が長くリリースまで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ご夫妻で、彼らはワイン造り全ての過程において並々ならぬ努力と情熱を注いでおり、まさに「愛と情熱のドメヌ」と言えるでしょう。

## ◀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

【テラ・ヴィティス】リジエ夫妻も参加している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グループで、

季節ごとのブドウ樹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年に規模を大きくした醸造所を新設し、テロワールごとに厳密に分け、長期熟成が可能になっており、自分たちの思い通りの満足のいくワイン造りを行っています。

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    | 商品名  | 容量    | VT   | 参考上代(税別) |
|----------|--|-------|------|----------|
| 17301322 | Arbois Chardonnay Vieilles Vignes<br>アルボワ・シャルドネ・ヴィエイユ・ヴィーヌ | 750ml | 2022 | ¥4,800   |



【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ですが、ここ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ました。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を持ち、繊細な仕上がりで長い熟成にも耐え、ブルゴーニュに負けず劣らず魅力的な品質を誇ります。

【畑名】「Mondedon Spois」 【畑地】西～東向きの斜面

【区画面積】0,5ha 【土壌】粘土質石灰、泥灰土

【樹齢】60年～70年（自社畑の中で最も古い区画） 【収量】45hl/ha

【醸造】空気圧で優しくプレスし、ブルゴーニュ樽を用いて約3週間、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】1年使用ブルゴーニュ樽(228L)にてウイヤー・ジュを定期的に行い、ひと月に2～3回バトナージュを施しながら18カ月間

【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。パニヤやヘーゼルナッツなどの樽由来のニュアンスと白い花やミネラル、柑橘類やバターなどのアロマが豊かで、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。

【サービス温度】10～12℃ 【飲み頃】2030年頃まで

【生産本数】約2,500本

【アルコール度数】13.5% ◆無清澄

JAN 355209090902

| 商品コード    | 商品名   | 容量    | VT   | 参考上代(税別) |
|----------|---|-------|------|----------|
| 17302522 | Côtes du Jura Cuvée des Poètes<br>コート・デュ・ジュラ・キュヴェ・デ・ポエト | 750ml | 2022 | ¥4,800   |



【キュヴェ】熟成中にウイアーージュ（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、「ポエト／“詩人たち”」と名付けられました。

【品種】サヴァニャン100%

【畑名】Buvilly 【畑立地】北～南向きの丘の下部 【区画面積】1ha

【土壌】マルヌブルー（泥灰土） 【樹齢】30年～40年 【収量】40hl/ha

【醸造】空気圧で優しくプレスし、温度管理されたステンレスタンクで約3週間、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】1年使用ブルゴーニュ樽(228L)にて18ヶ月間

【テイステイングノート】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」とはアロマにも味わいにおいても一線を画しています。

【生産本数】約4,000本

【アルコール度数】13.5% ◆無清澄

JAN 355209120702

|          |                       |       |      |         |
|----------|-----------------------|-------|------|---------|
| 17330115 | Vin Jaune<br>ヴァン・ジョーヌ | 620ml | 2015 | ¥10,000 |
|----------|-----------------------|-------|------|---------|



【ヴァン・ジョーヌ】遅積みのサヴァニャンを用いて通常の白ワインと同様に発酵したあと、228Lの樽に移し、上部に空間を残した状態でウイアーージュ（補酒）をせず産膜酵母に守られた状態での熟成を、なんと通常より長い6年以上の期間を経てからリリースされる、ジュラ地方特有の酸化熟成タイプのワインの、特別キュヴェです。ボトルは特別に「Clavelin」と呼ばれる620mlサイズのもが使われます。

【品種】サヴァニャン100%

【区画面積】0.8ha 【土壌】マルヌブルー（リアス期の泥灰土） 【植樹】1980年

【収量】50hl/ha 【全房使用率】100%

【醸造】ステンレスタンクで約3週間、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】1ブルゴーニュ樽(228L)にて75ヶ月間

【テイステイングノート】くるみやアーモンドなどのナッツ類、エキゾチックなスパイス、青りんごなどの複雑なアロマがまるで花火のように弾けるほど豊かで、味わいは力強く、繊細な酸が特徴です。アロマの風味を湛えたままの驚異的な長さの余韻が、飲む人の五感を刺激します。

【サーヴィス温度】抜栓後2時間、14～16℃ 【飲み頃】今後50年間

【マリアージュ】家禽類や魚のクリーム煮、フォアグラ、モリーユ茸のクルート、カレー風味の料理、コンテチーズ

【生産本数】1,500本

【アルコール度数】15.0% ◆無清澄

JAN 355209151403