

Louis Julian (ルイ・ジュリアン)

ニームから約 30Km 北西にある小さな村 Ribaute Les Tavernes で、ただ 1 軒のワイン生産者である。

彼のワインのほとんどは、村人たちによって消費されている。

夕方に訪問して 1 時間も滞在すると、必ず何人かが見たところ 5L くらいのポリタンクを片手に訪れ、好みのワインを注いでいる姿を目にする。その光景は、まるでセルフのガソリンスタンドのようである。

彼はブドウの品種改良の研究者でもあり、温暖化対策として暑い気候でも対応できる品種などを開発している。年齢は 58 歳、記憶力は抜群で過去の天候について尋ねると、数字を明確に交えてすらすらと答えてくれた。

もの静かで質問をしてもあまり多くを語ろうとはしないが、温和で誠実な人柄である。

栽 培：ビオディナミ

畑は 2 ヶ所に分かれており、合計で 24ha を所有。土壌構成はマルヌーブルー（青色の石灰でとても硬質）と粘土石灰質。樹齢は平均で 30~40 年で、最も古いカリニャンは最低でも 70 年以上経っている。ブドウは混植されており、グルナッシュ、シラー、メルロ、カベルネソーヴィニオン、カリニャン、アラモン、オーバン、クレレット、ユニブラン、ヴィラブランなどに加えて、独自に交配した品種も多数植えられている。

醸 造

一部を除梗した後にタンクで野生酵母による発酵。発酵中の温度コントロールは行わない。発酵終了後に軽く圧搾した後、ホーローのタンクで 3~4 ヶ月の熟成。亜硫酸の添加はなし。清澄、ろ過のどちらも行わない。

2008 年

年間を通じて降水量が多く病気が蔓延、合成化学農薬を使わないので収穫量が激減した。彼の畑はビオディナミで周囲の生産者のブドウと比べると病気に対する耐性が強かったことに加え、収穫時期が好天であったことが幸いして望外に良い品質に仕上がった。

Vin de Table rouge 12.8°C NV

グルナッシュ、シラー、カリニャン、カベルネソーヴィニオン、メルロ、オーバンなど 20 種類以上がブレンドされている。

Vin de Table rouge 10.5°C NV

アラモン, サンソー

Vin de Table Rose NV

アラモン, サンソー

Vin de Table blanc NV

クレレット、ユニブラン、クララン、パロミノ、ヴィラブラン

以 上