







ワイン醸造の技術者であった祖父の影響で、ワイン造りに関心を持ったジェロームは2014年に叔父の譲ってくれたオスタム村の納屋（ラ・グランジュ）を譲り受け、醸造を始めた。バイオダイナミック栽培の原則にのっとり、アルザスに点在する様々なテロワールをワインに表現することに注力。2019年にはモルガン・ストケールが共同経営者として参画し、他にもシルスとフィエルテ2頭の耕作馬、15匹の羊の群れ、ネパール、フヌイユ、ミュスカの3匹のシェパード犬たちが、2人のワイン造りを支える。2021年にはAOCからの離脱を決め、全てのワインをヴァン・ド・フランスに格下げしてリリース。自分たちの考えが第三者の意図の介入なしに、ワインの味、エチケット、キュヴェ名に存分に表現したいと考えてのことだった。生産するワインのほとんどが混植混醸キュヴェで、水墨画風の畑や地域の風景が描かれたエチケットは彼らのワイン造りの意図を明白に表している。

OvDF - Mille Lieux ミル・リュウ				
	<p>品種：アルザス品種13種 植樹：1970～2005年 位置：100～250m 土壌：花崗岩、石灰質、粘土質、砂交じりの泥灰土</p>	醸造	<p>8時間かけてダイレクトプレス 228Lの古樽で発酵、14か月間熟成 シュール・リー</p>	備考 複数の村の約20の区画、丘の比較的下の方に位置する畑からの13種のブドウ品種のアサンブラージュ。まるやかでたっぷりとした果実味の白ワイン。
OvDF - Mille Lieux sur peaux ミル・リュウ シュール・ポー				
	<p>品種：アルザス品種13種 植樹：1970～2005年 位置：100～250m 土壌：花崗岩、石灰質、粘土質、砂交じりの泥灰土</p>	醸造	<p>VT21は1か月間マセレーション VT23は15日間マセレーション 228Lの古樽で5か月間熟成 シュール・リー</p>	備考 複数の村の約20の区画、丘の比較的下の方に位置する畑からの13種のブドウ品種のアサンブラージュ。マセレーションの工程によるアロマとフレーバーを引き出されるので、通常のミル・リュウ白に比べてゲヴェルツトラミネールの構成比をより多くしている。
OvDF - Le Village des amoureux ル・ヴィラージュ・デ・ザムルー				
	<p>品種：リースリング、ミュスカ、ピノ・グリ、ゲヴェルツトラミネール、シャルドネ 植樹：1975～1985年 位置：標高250m、南～南東向き 土壌：花崗岩の礫</p>	醸造	<p>8時間かけてダイレクトプレス 228Lの古樽で発酵、14か月間熟成 シュール・リー</p>	備考 アメルシュヴィール村周辺のテラス上の畑を含む複数の畑のアサンブラージュ。輪郭のくっきりとし、スパイシーで舌には抽出物を感じる。
OvDF - La Danse des Corbeaux ラ・ダンス・デ・コルポー				
	<p>品種：シャスラ、ゲヴェルツトラミネール、ピノ・グリ、シルヴァネール 植樹：1923～1960年 位置：200m、東向き 土壌：泥灰土、粘土質、砂質</p>	醸造	<p>8時間かけてダイレクトプレス 228Lの古樽で発酵、14か月間熟成 シュール・リー</p>	備考 リックヴィール村周辺の、セレクトション・マサルを含む複数の畑のアサンブラージュ。肉厚でチャーミングな果実味。
OvDF - Le chemin d'à côté ル・シュマン・ダコテ				
	<p>品種：リースリング100% 植樹：1980年代 位置：北東向き 土壌：花崗岩の礫</p>	醸造	<p>8時間かけてダイレクトプレス 228Lの古樽で発酵、14か月間熟成 シュール・リー</p>	備考 アメルシュヴィール村のテラス状の畑。区画名SITTWEG（アルザス語）をフランス語に訳すと、ル・シュマン・ダコテ＝隣の道、となる。グラン・クリュ：KAEFFERKOPFに隣接する畑で、垂直的で美しい骨格のワインが生まれる。

	<p align="center">○VdF - La belle colline ラ・ベル・コリーヌ</p>			備考	<p>リックヴィール村のグラン・クリュ：SCHOENENBOURG（アルザス語）をフランス語に訳すと、ラ・ベル・コリーヌ=美しい丘、となる。直線的で、適度な渋みがあり熟成能力も高い。</p>
畑	<p>品種：リースリング、ピノ・グリ、ミュスカ、ゲヴェルツトラミネール 植樹：1924～1980年 位置：標高280m、誠南向き 土壌：固い泥炭岩（マルヌ）</p>	醸造	<p>8時間かけてダイレクトプレス 228Lの古樽で発酵、14カ月間熟成 シュール・リー</p>		
	<p align="center">OVdF - La montagne du scarabée ラ・モンターニュ・デュ・スカラベ</p>			備考	<p>アメルシュヴィール村のグラン・クリュ：KAEFFERKOPF（アルザス語）をフランス語に訳すと、ラ・モンターニュ・デュ・スカラベ=甲虫の山、となる。ドライに仕上がりに非常に長い後味のワインが生まれる。</p>
畑	<p>品種：リースリング、ピノ・グリ 植樹：1980年ごろ 位置：東向き 土壌：花崗岩、粘土</p>	醸造	<p>8時間かけてダイレクトプレス 228Lの古樽で発酵、14カ月間熟成 シュール・リー</p>		
	<p align="center">OVdF - La montagne du scarabée - solera ラ・モンターニュ・デュ・スカラベ ソレラ</p>			備考	<p>ソレラ式の熟成中の樽には産膜酵母が張る。酸化熟成のニュアンスと複雑味のある味わい。 表ラベルは、通常のラ・モンターニュ・デュ・スカラベと同じだが、裏ラベルの右上にSoleraと表記されている。</p>
畑	<p>品種：リースリング、ピノ・グリ 植樹：1980年ごろ 位置：東向き 土壌：花崗岩、粘土</p>	醸造	<p>2018年からソレラ式で、毎年のVTのワインを継ぎ足して熟成</p>		
	<p align="center">●VdF - Jeu de vent ジュー・ド・ヴァン</p>			備考	<p>複数の混植で植わる畑から、ピノ・ノワールだけを選抜して収穫。 全房のセミカーボニックマセレーション。フレッシュな香りや味筋で、垂直的な骨格、タンニンもしっかり感じる。</p>
畑	<p>品種：ピノ・ノワール100% 土壌：花崗岩</p>	醸造	<p>全房で10日間マセレーション 木製樽で半年間熟成</p>		