Domaine Morel
ドメーヌ・モレル

ストラスブールで法律家の道を歩んでいたヴァランタンだが、祖父以来の家業であるドメーヌへの想いがつのり転身を決意。醸造学校もアルザスで通い、アルザス滞在中に知り合ったヴァンサン・マリーに誘われ、パトリック・メイエ、ブリューノ・シュレール、ピエール・フリックらのドメーヌ訪問を続ける中で、ヴァン・ナチュールへと引き込まれて行った。ドメーヌ自体は1985年創業で、全5.5haのドメーヌは父の代の1999年に除草剤を廃止。2014年にヴァランタンが当主となってすぐビオディナミを開始し、ビオロジックの認証を取得。同時に福岡正信の不耕起栽培の思想からも大きな影響を受けたという。将来的には肥料も全て自作することも計画中。発酵および熟成には30hlの古樽も併用。一部のキュヴェは亜硫酸無添加。一部のワインの熟成には、17世紀に建てられた石造りの倉庫も使用する。そうして生まれるピノ・ノワール、サヴァニャン、プルサールなどのワインは、（当主の若さに反し）果実味とミネラルの純粋度と澄明感をたたえ、ジュラの土地の偉大な潜在力を人々に強く印象づける力を持っている。

◎Crémant du Jura - Brut Nature
クレマン・デュ・ジュラ　ブリュット・ナチュール

畑：品種：シャルドネ100%
植樹：1980年代
土壌：石灰質堆積

醸造：ステンレスタンクで醗酵
瓶内で2年半熟成

備考：ドザージュ無し。柑橘系の香りが爽やかで、立体感のある味わい。ペティヤン・ナチュレルほど気軽ではないが、活き活きとした個性のスパークリングワイン。

◎Brut - Crémant du Jura　«Alter Natif» (2014-2015)
ブリュット　クレマン・デュ・ジュラ　アルテナティフ

畑：品種：シャルドネ100%
植樹：1982年
位置：標高380m、西向き

醸造：ドゥミミュイ(500L)の樽で15日間醗酵
瓶内二次発酵は翌年の、同じ区画の畑の果汁を使用

備考：名前の由来：Alternatifは違いを意味するが、Alter, Natifと二つに分けると「異なる生まれ方をした」といった意味になる。つまり、このクレマンは従来のものとは別物と考えている。醸造製品（この場合はMRC）の購入に依存することなく、自立した方法でワイン造りをするということは、ヴァランタンにとってとても重要なことなのだ。控えめな泡、少しの残糖が魅力的なスパークリング。

◎Crémant du Jura - Alternatif Rosé
クレマン・デュ・ジュラ　アルテルナティフ・ロゼ

畑：品種：ピノ・ノワール、トゥルソー
植樹：1982年
位置：標高350m、南～南西向き
土壌：灰色泥炭岩、褐色泥炭岩

醸造：マセレーションなし
ドゥミミュイ(500L)の樽で15日間醗酵
瓶内二次発酵は翌年の、同じ区画の畑の果汁を使用

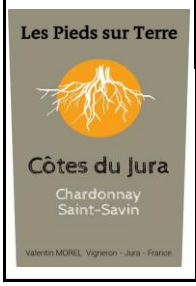
備考：収穫が十分にある年に、レ・トゥルイヨの区画の赤ブドウから生産する。

○Côtes du Jura - Chardonnay Les Trouillots
コート・デュ・ジュラ　シャルドネ・レ・トゥルイヨ

畑：品種：シャルドネ100%
植樹：1979年
位置：標高320～350m、南向き
土壌：赤色と灰色の泥灰土

醸造：ステンレスタンク及び木製樽で発酵
木製樽（228L）で1-2年間熟成

備考：斜面中腹に植わるシャルドネで、土壌由来の、鉱物感と骨格を持つ。ふくよかな果実味も備えたバランスの取れたワイン。
2016VTは2017年のサヴァニャンのマールを、完全発酵させるために漬け込み、再醗酵を促した。その分熟成も通常より長かった。

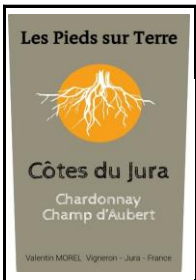


○Côtes du Jura - Chardonnay Saint Savin
コート・デュ・ジュラ　シャルドネ・サン・サヴァン

畑：品種：シャルドネ100%
植樹：1970～80年代
位置：南西向き
土壌：灰色と青色の泥灰土、石灰岩の比較的大きな石が転がる

醸造：ステンレスタンク及び木製樽で発酵
木製樽（500L）で1-2年間熟成

備考：ドメーヌの所有する最も古い畑の一つで、南西向きの夕暮れまで日当たりのよい畑。豊かな果実味で、しっかりとしたボディーのワイン。



○Côtes du Jura - Chardonnay Champ d'Aubert
コート・デュ・ジュラ　シャルドネ・シャン・ドベール

畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1980年代 位置：標高320～340m、南西向き 土壌：粘土石灰質	醸造	ステンレスタンクで12日間マセレーション 木樽（228L）とドゥミ・ミュイで10ヵ月間熟成	備考	短いマセレーションをかけたシャルドネ。ドメーヌの他のシャルドネよりもマセレーションをかけたことでとてもアロマティックになり、抽出感、酸化的醸造ニュアンスはしっかり感じる。

○Côtes du Jura - Chardonnay Semaine 16
コート・デュ・ジュラ　シャルドネ・スメーヌ 16

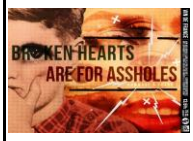
畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1980年代 位置：南西向き 土壌：石灰質堆積岩	醸造	ステンレスタンクで発酵 ブドウのアンフュージョンと一緒に3年間樽熟成	備考	2017年、第16週（Semaine16）に北部フランスを遅霜が襲った。そのため収穫できた各区画の少量のシャルドネを合わせて醸造。2017年の作柄から、酸味の際立ったワインとなった。

○Côtes du Jura - Savagnin ouillé
コート・デュ・ジュラ　サヴァニャン・ウイエ

畑	品種：サヴァニャン100% 植樹：1980年代 位置：南西 土壌：泥炭岩、石灰質堆積	醸造	ステンレスタンクで発酵 樽で24ヵ月熟成	備考	区画は、サン・サヴァンとレ・トゥルイヨ。 ジュラ地方では補酒をしていない場合には、Savagninと、補酒した場合にはTraminerもしくはNaturéと表記する習慣があった。このキュヴェの初VTは伝統にならい、Naturéと表記したが、分かりやすくするため、2016年からはouillé（補酒をした）と表記している。 エキゾチックな味付け、スパイシーな料理との相性が良い。

○Côtes du Jura - Savagnin En Bois d'Arnaux
コート・デュ・ジュラ　サヴァニャン・アン・ボワ・ダルノ

畑	品種：サヴァニャン100%(3分の1はサヴァニャン・ロゼ) 植樹：2015-2018年 位置：西向き 土壌：三畳紀の泥灰土	醸造	1ヵ月間マセレーション 木製樽で2年間熟成	備考	En Bois d'ArnauxはPolignyに位置するlieu ditで、2014年に土地を購入した若木の畑。 Savagnin Roseはアルザスの苗木屋からのセレクション・マサル。アルザスではKlevenerと呼ばれている品種である。 一部マセレーションをしており、豊かな果実味と、厚みのあるテクスチャー。



○VdF - Broken hearts are for assholes
ブロークン・ハーツ・アー・フォー・アスホールズ

畑	品種：シャルドネ (PIWI品種の果皮を15日間浸漬) 植樹：2015-2018年 位置：標高350m、南・南西向き 土壌：三畳紀の虹色泥灰土	醸造	木樽で1年間熟成 まだ残糖があったため、その後15日間、PIWI品種の果皮を浸漬 その後ステンレスタンクで1年間熟成	備考	キュヴェ名は1991年に亡くなったアメリカのミュージシャン、フランク・ザッパへのオマージュ。彼はダダイストに影響を受け、美的慣習を疑うことに基づき作品を造り出していた。このザッパの曲の歌詞は、まったく馬鹿げた不条理なものに思えるが、実は非常に複雑で、アメリカ社会を風刺している。 ワインにとって2つの相反するもの（シャルドネとPIWI品種）を組み合わせることは不条理で、やるべきではないことに見えるかもしれないが、ザッパの曲のようなエネルギーに満ちたとても良いワインになった、とヴァランタン。エチケットのVol.2の記載は、本キュヴェが2017年に続いて2作目であるため。 PIWI品種の可能性を模索するヴァランタンの意欲作。

●Côtes du Jura - Trousseau Les Trouillots
コート・デュ・ジュラ　トゥルソー・レ･トゥルイヨ

畑	品種：トゥルソー100% 植樹：1982年 位置：標高320～340m、南向き 土壌：赤色と灰色の泥灰土	醸造	ステンレスタンクで12日間マセレーション、全房 ステンレスタンクで1年間熟成	備考	品種個性を生かした、果実味とスパイス感のしっかりとある、ワイナリーの名刺代わりの赤ワイン。

●Côtes du Jura - Pinot Noir Les Trouillots
コート・デュ・ジュラ　ピノ・ノワール・レ･トゥルイヨ

畑	品種：ピノ･ノワール100% 植樹：1982年 位置：南西 土壌： 赤色と灰色の泥灰土	醸造	ステンレスタンクで1週間マセレーション、全房 ステンレスタンクで1年間熟成	備考	丘の上部に植わるピノ・ノワール。ドメーヌ・モレルのトゥルソーやプルサールと比べ、比較的色も薄く、軽快なスタイルの赤ワイン。

●Côtes du Jura - Poulsard Les Trouillots
コート・デュ・ジュラ　プールサール・レ･トゥルイヨ

畑	品種：プールサール100% 植樹：1982年 位置：標高350m、南向き 土壌： 灰色泥炭岩、褐色泥炭岩	醸造	ステンレスタンクで12日間マセレーション、除梗 ステンレスタンクで1年間熟成	備考	ドメーヌ・モレルのトゥルソーやピノ・ノワールよりもフレッシュで生き生きとしているのでいっぱい目からでも楽しめるが、最後の一本としても納得のできる複雑味、飲み心地の良さを備えたプールサール酒。

●Côtes du Jura - Poulsard En Trouillots Bâtard
コート・デュ・ジュラ　プールサール・アン･トゥルイヨ・バタール

畑	品種：プールサール100% 植樹：1982年 位置：標高350m、南向き 土壌： 灰色泥炭岩、褐色泥炭岩	醸造	ステンレスタンクで18日間マセレーション、除梗 ステンレスタンクで8ヵ月間熟成	備考	Trouillots Bâtardは区画名(三畳紀の石灰質粘灰土）、2018VTから借り始めた畑で、以前は慣行農法での栽培がされていた。ヴァランタンが手入れをするようになってからは、ビオロジック栽培をしている。

●Côtes du Jura Poulsard - En Boutasse
コート・デュ・ジュラ　プルサール　アン・ブタス

畑	品種：プールサール100% 植樹：1995年 位置：標高330m、南西向き 土壌：三畳紀の様々な色のマルヌ	醸造	ステンレスタンクで2週間マセレーション ステンレスタンクで8ヵ月間熟成	備考	2023年に新しく手に入れた畑プルサールの畑で、2023VTに初リリース。

●Côtes du Jura Rouge - Les Trouillots Semaine16
コート・デュ・ジュラ・ルージュ　レ･トゥルイヨ・スメーヌ16

畑	品種：ピノ･ノワール20%、プールサール10%、トゥルソー70% 土壌： 泥炭岩、石灰質堆積	醸造	ステンレスタンクで20日間マセレーション ステンレスタンクで8ヵ月間熟成	備考	2017年、第16週（Semaine16）に北部フランスを遅霜が襲った。赤品種は70%の収量減で、被害を免れた3品種をブレンドして造られた。2017年の作柄から、酸味の際立ったワインとなった。