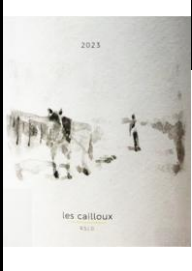


ワイン醸造の技術者であった祖父の影響で、ワイン造りに関心を持ったジェロームは2014年に叔父の譲ってくれたオスタイム村の納屋（ラ・グランジュ）を譲り受け、醸造を始めた。バイオダイナミック栽培の原則にのっとり、アルザスに点在する様々なテロワールをワインに表現することに注力。2019年にはモルガン・ストケールが共同経営者として参画し、その他にもシルスとフィエルテ2頭の耕作馬、15匹の羊の群れ、ネパール、フヌイユ、ミユスカの3匹のシェパード犬たちが、2人のワイン造りを支える。2021年にはAOCからの離脱を決め、全てのワインをヴァン・ド・フランスに格下げしてリリース。自分たちの考えが第三者の意図の介入なしに、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。

	○VdF - Mille Lieux ミル・リュウ			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。まろやかでたっぷりの果実味の白ワイン。
	畑	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	醸造		
	○VdF - Mille Lieux sur peaux ミル・リュウ シュール・ポー			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。
	畑	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	醸造		
	○VdF - Le Village des amoureux ル・ヴィラージュ・デ・ザムルー			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。
	畑	品種：リースリング、ミユスカ、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	醸造		
	○'VdF - La Danse des Corbeaux ラ・ダンス・デ・コルボー			備考	リックヴィール村周辺の、セクション・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。
	畑	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	醸造		

	○VdF - Le chemin d'à côté ル・シュマン・ダコテ			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。
	畑	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	醸造		
	○VdF - Les Cailloux レ・カイユ			備考	マルヌ土壌のリックヴィール村の畑。区画名Harth（アルザス語）をフランス語に訳すとレ・カイユ＝石（砂利）となる。
	畑	品種：リースリング100% 植樹：1970～1995年 土壌：石灰質、泥灰質	醸造		
	○VdF - La belle colline ラ・ベル・コリーヌ			備考	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。
	畑	品種：リースリング、ピノ・グリ、ミュスカ、ゲヴュルツラミネール 植樹：1924～1980年 位置：標高280m、誠南向き 土壌：固い泥炭岩（マルヌ）	醸造		
	○VdF - La montagne du scarabée ラ・モンターニュ・デュ・スカラベ			備考	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。ドライに仕上がりが非常に長い後味のワインが生まれる。
	畑	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	醸造		
	○VdF - La montagne du scarabée - solera ラ・モンターニュ・デュ・スカラベ ソレラ			備考	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。
	畑	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	醸造		
	○VdF - Le Mont des Clochettes ル・モン・デ・クロシェット			備考	Grand Cru Gloeckelbergグロケルベルグの斜面に位置する畑。
	畑	品種：ピノ・ノワール、ピノ・グリ 植樹：1970年ごろ 位置：東向き 土壌：花崗岩	醸造		

	●VdF - Jeu de vent ジュー・ド・ヴァン				備考	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、タンニンはしっかり感じる。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 土壌：花崗岩	醸造	全房で10日間マセレーション 木製樽で半年間熟成		