

# Philippe Jouan

# Philippe Jouan フィリップ・ジュアン

ジュアン家はモレ・サン・ドニに居を構え、1946年からブドウ栽培を続けてきました。60年以上に渡り大半のブドウをジョゼフ・ドルーアンに売却してきましたが、4代目の現当主フィリップが引き継いだ後、収量の3分の2を自社ワインとして販売を開始しました。6つのアペラシオンに平均樹齢70年を超える古木の畑を3ヘクタール所有し、リュットレゾネとオーガニック栽培を実施。ストラクチャーとフィネスを備えたスタイルが近年高い評価を得ており、生産量の少なさと品質の高さから入手困難な希少ワインとして注目を集めています。



Morey Saint Denis Vieilles Vignes 2022  
モレ・サン・ドニ・ヴィエイユ・ヴィーニュ 22,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤  
原産地呼称:モレ・サン・ドニAOC  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:0.3ha、100%除梗(ヴィンテージにより10~15%全房使用)、12~14日マセラシオン、最長18ヶ月樽熟成(25~40%新樽)、フィルターをかけずに瓶詰。

チェリーやイチゴの瑞々しいアロマがグラスから溢れます。芳醇でピュアな果実味を伴う余韻の長いワインです。

Chambolle Musigny Vieilles Vignes 2022  
シャンボール・ミュジニー・ヴィエイユ・ヴィーニュ 30,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤  
原産地呼称:シャンボール・ミュジニーAOC  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:0.3ha、リューディ Derriere le Four。100%除梗(ヴィンテージにより10~15%全房使用)、12~14日マセラシオン、最長18ヶ月樽熟成(25~40%新樽)、フィルターをかけずに瓶詰。

ラズベリーやバラの華やかで繊細なアロマ。美しい酸とタンニンがもたらすストラクチャー、熟した果実のフレーヴァーを伴う芳醇な味わいのワインです。

Gevrey Chambertin Aux Echezeaux Vieilles Vignes 2022  
ジュヴレ・シャンベルタン・オー・エシェゾー・ヴィエイユ・ヴィーニュ 30,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤  
原産地呼称:ジュヴレ・シャンベルタンAOC  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:0.5ha、シャルム・シャンベルタンに隣接する畑。100%除梗(ヴィンテージにより10~15%全房使用)、12~14日マセラシオン、最長18ヶ月樽熟成(25~40%新樽)、フィルターをかけずに瓶詰。

黒い果実や鉄、なめし革の凝縮した複雑なアロマ。力強さと軽やかさを兼ね備えた、テロワールの個性を明確に感じるワインです。

Morey Saint Denis 1er Cru Clos Sorbé Vieilles Vignes 2022  
モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・クロ・ソルベ・ヴィエイユ・ヴィーニュ 60,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤  
原産地呼称:モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュAOC  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:0.25ha、100%除梗(ヴィンテージにより10~15%全房使用)、12~14日マセラシオン、最長18ヶ月樽熟成(25~40%新樽)、フィルターをかけずに瓶詰。

砕いた赤い果実に加え甘草や土を連想させる濃密なアロマ。ジューシーな果実のフレーヴァー、豊かな酸、上質なタンニンを伴うバランスの取れたワインです。

Clos Saint Denis Grand Cru Vieilles Vignes 2022  
クロ・サン・ドニ・グラン・クリュ 78,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤  
原産地呼称:クロ・サン・ドニ・グラン・クリュAOC  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:0.25ha、100%除梗(ヴィンテージにより10~15%全房使用)、12~14日マセラシオン、最長18ヶ月樽熟成(25~40%新樽)、フィルターをかけずに瓶詰。

ラズベリー、チェリー、スイートスパイスの豊かなアロマ。様々なフレーヴァーが幾重にも重なる複雑で奥行きのある味わい。驚くほど長い余韻を備え、高い熟成能力を秘めています。