



La Fruitiere Vinicole d'Arbois

フリュイティーエール・ヴィニコール・ダルボワ

ジュラ地方を代表する、フランス最古の協同組合。冷涼感溢れるワインは、お隣ブルゴーニュにもひけはとりません！
極力自然な栽培から生み出される、シャルドネとピノワール、そして地場品種プルサール！



La Fruitiere Vinicole d'Arbois

フリュイティーエール・ヴィニコール・ダルボワはジュラワイン生産の中心地アルボワで発足した100年以上の歴史をもつフランスで最古の生産者協同組合のひとつです。

1906年1月4日、フィロキセラ禍の後、ジュラの栽培家たちがフランスで最初の協同組合をつくりました。

幾重もの試行錯誤の後、ブドウの質を高めてゆくという方針を打ち出し、5つの有名な品種を造ることにしました。AOCアルボワ地区の850haの畑のうち、240ha、AOCコート・デュ・ジュラ地区の畑のうち24haを占有する107のメンバーが加盟しています。

これはジュラ地域全体においては、2番目に大きなワイン生産者です。ルイ・パストゥールの家から500mほど離れたところにあるこのアルボワの協同組合は、歴史は古いが低温管理下でのアルコール発酵や低温マセラシオンなど近代の方法も取り入れています。

さらに、早くから、環境保全農法(リュット・レゾネ)の実践をしており、近年では、さらなる品質向上のために全ての畑がより自然環境に配慮したビオロジック栽培への移行に取り組みつつあります。

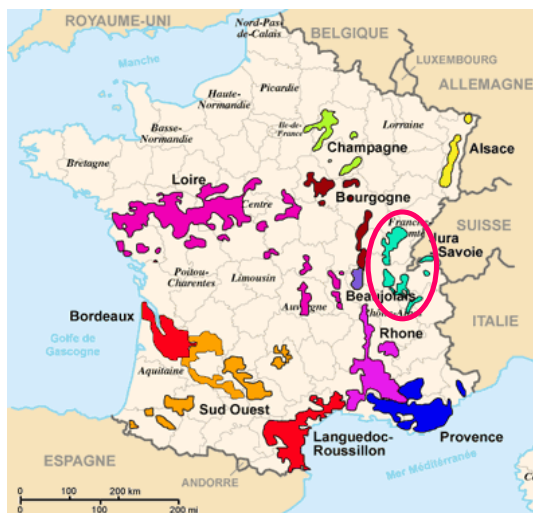
Jura

ジュラ地方

フランス東部、ブルゴーニュの東、ジュラ山脈の山麓に位置し、スイスとの国境まで広がる一帯がジュラ Jura とよばれるワイン生産地域です。畑の多くは、山々に囲まれた深い谷の険しい斜面で、標高200~400mのところにあります。夏でも冷涼な気候です。

葡萄栽培の歴史は古く、かつては20,000haもあったフランス有数の大ワイン産地でした。ところが19世紀のフィロキセラ禍で壊滅的打撃を受け、現在の栽培地は10分の1の2,000ha (AOC畑は1,500ha) にすぎません。

現在では、知る人ぞ知るワイン生産地。通称・黄色ワインと呼ばれているヴァン・ジョーズが有名ですが実はブルゴーニュに遜色ないシャルドネやシャンパンと全く同じ製法のクレマン・ド・ジュラも評価が高いのです。また、硬質で味わい深いコンテを代表としてクリーミーなモン・ドールなどのチーズも有名です。



ジュラの土壌に
合わせて品種改良
されたブドウ、
「プルサール」

フランスワイン評価誌ギ・ド・アシェットでは

ジュラを代表する造り手として
歴代高評価！

FRUITIERE VINICOLE D'ARBOIS
Chardonnay 1992 **

100 ha 250 000

On ne présente plus la célèbre fruitière d'Arbois, dynamique entreprise de 88 ans, grappée d'argent du Guide Hachette 1994. M. Galmard son œnologue, a vinifié un chardonnay agréable floral et déjà très ouvert. Un très « joli » vin comme on a l'habitude de qualifier un produit débordant de séduction. Il peut encore se bonifier.

★ Fruitière Vinicole d'Arbois, 2, rue des Fossés, 39600 Arbois, tél. 84.66.11.67, fax 84.37.48.80

T r - v.

FRUITIERE VINICOLE D'ARBOIS

Chardonnay 2001 **

80 ha 115 000



FRUITIERE VINICOLE D'ARBOIS
Chardonnay 2002 *

85 ha 200 000

					
ワイン名	Arbois Chardonnay	ワイン名	Cremant du Jura	ワイン名	Cremant du Jura Rose
年	2007	年	NV	年	NV
地域	Jura	地域	Jura	地域	Jura
品種	シャルドネ（樹齢20年以上）	品種	シャルドネ 50% ピノ・ノワール 50%	品種	シャルドネ プルサール
土壌	畑は南から南東向き。 白い泥灰土と砂利質の土壌。	土壌	畑は南から南東向き。 白い泥灰土と砂利質の土壌。	土壌	畑は南から南東向き。 白い泥灰土と砂利質の土壌。
発酵	徐梗後、空気圧を用いて圧搾。アルコール発酵は、17℃を保ちながらステンレスタンク内で8日間かけて行う。	発酵	100%手摘み収穫をした後、ブドウの品質を保つため、小さなカゴで運びます。その後圧搾、アルコール発酵。	発酵	100%手摘み収穫をした後、ブドウの品質を保つため、小さなカゴで運びます。その後圧搾、アルコール発酵。
熟成	90%はタンク内で熟成。10%は伝統的な大樽で熟成。	作り方	トラディショナル式。（シャンパンと同様の、瓶内2次発酵）	作り方	トラディショナル式。（シャンパンと同様の、瓶内2次発酵）
備考	標高が高いため昼夜の寒暖差が大きいこと、とても乾燥していることから、ブドウ栽培に適しているジュラ地方。ワインはその恩恵を受けフレッシュで（生き活きとして）果実味に溢れ白桃やエキゾチックな（トロピカルな）香りに満ちています。シャブリを彷彿とさせる、引き締まってミネラル感に溢れる味わい、しかし豊かな香りと果実味を備えたシャルドネは、決してブルゴーニュに引けをとりません。	備考	クレマン・ド・ジュラは1995年に制定された、比較的新しいAOC（原産地統制呼称）です。泡は伝統製法、いわゆるシャンパーニュ製法とほとんど同じ方法で造られており、通常のスパークリングワインとは一線を画しています。その割にお値段はぐっと控え目で、コストパフォーマンスに優れた一本。淡い黄金色。爽やかな柑橘系果実の香り。ナツティーなニュアンス。酸は穏やかで、軽快なボディ。ミネラルが特徴的で冷涼感あふれたクレマンです。	備考	プルサールはジュラ特有の気候と土壌に合うように何世紀にもわたって順応されてきた 黒ぶどう品種です。大粒で長い果皮の薄い実は香りに特徴のある色の薄いワインをつくりまします。色調はオレンジがかった淡いピンク。クリーミーな泡が特徴的。さくらんぼ、フランボワーズ（木いちご）などのかわいらしいフレッシュな赤い果実のフルーティーな香り。また、ナツティーなニュアンスも感じら
受賞	ギダシェット(フランスのワインガイド誌)	受賞		受賞	