

## 新生ドメーヌ、Janots Bos (ジャントスボス)の紹介

-ティエリーとリチャードからの手紙より-

フランス出身の Thierry Janots(ジャントス・ティエリー、45歳)とオランダ出身の Richard Bos(リチャード・ボス、39歳)は、彼らの最初の収穫を始めるために 2005 年に会社を立ち上げました。

ティエリーは、過去、コート・ド・ボージュのいくつかのネゴシアンとドメーヌで特別な経験を積み上げてきました。ボージュにある二つのネゴシアン、ジョセフ・ドルーアンで 12 年、ルイ・ラツールで 3 年間、経験を積み上げ、その後、ヴォルネイのユベール・ド・モンティエユで 2 年働き、そして、現在、ムルソーのドメーヌ・デ・コントラフォンで 5 年間に渡り、カーヴの総責任者を務めています。

それゆえ、彼がわれわれの技術的な領域全般を受け持っています。

リチャードは、何年かホテルで働いていました。8 年間、彼は、オランダのあるバーのオーナー兼経営者を務めました。それと並行して、いくつものワインテスティングを行う見地から、ワインを紹介することに専念し、日々を費やしていました。5 年間に渡り、彼は、ブルゴーニュを周る食通のため旅行を組織しました。

彼は、われわれの商業的な活動の分野を担っています。

ティエリーとリチャードは、1996 年、ボージュの農業高校(Lycée viticolé)ではじめて出会いました。

われわれの会社の方針は、何よりも品質を最優先する点にあります。われわれは、いくつかの我々と同じように品質を気にかけるブドウ栽培者からブドウと(発酵前の)ブドウ搾汁を選び購入します。

われわれは、三つの異なるアペラシオン(ブルゴーニュ・ブラン、サン・トールバン・プルミエ・クリュ、ムルソー)からはじめました。2006 年には、ピュリニーとシャサーニュ・モンラシェ、ヴォルネイを加え、数量を増大させました。

2005 年のすばらしい成果により、2006 年以降将来にわたって、同じ栽培家と仕事を続けていくことができます。

収穫前にわれわれは、収穫日を確定するためにブドウ畑からサンプルを採取します。われわれは、収穫時において、ブドウと(発酵前の)ブドウ搾汁を最上の状態で受け取るために、すべての栽培家と密接な共同作業をおこないます。ブドウに関しては、プニュマティック圧搾機[pneumatique]によってすべてプレスされます。

われわれのワインは、シャプタリザシオン(補糖)と補酸は、行わないため、自然のアルコール度に帰します。その目的のために収穫日を決定することは、第一義的に重要なことです。

発酵にたいしてわれわれは、アペラシオンにしたがい樽の準備をおこなうために、独自の選択をおこないます。ブルゴーニュ・ブランに関して、われわれは、2年、3年樽を使用し、6ヶ月樽熟成をおこないます。そして、瓶詰め前には、新鮮さと果実(風味)を保持するために、ステンレスタンクにてある一定期間、置かれます。

サン・トールバンとムルソーにたいして、われわれは、20%の新樽(ヴォージュ産とリエール産)しか使用しません。その他、1年2年3年4年樽に分けられます。2006 年では、われわれは、AC サン・トールバン・プルミエクリュとピュリニーには、ヴォージュ産の新樽をシャサーニュ・モンラッシュとムルソーにたいしては、リエール産の新樽を選択しました。

6から8ヶ月の樽熟成の後、きめの細かい澱を保持しながらスーティラージュを行い、コラーージュの数ヶ月前にわれわれのカーヴにおいて樽からワインは、取出されます。

ミレジムとアペラシオンに応じて、澱引きのテストを行い、ブラインド・テスティングの後、われわれは、それぞれのワインのタイプに適応させてコラーージュを選択します。2005 年のブルゴーニュ・ブランとサン・トールバンは、コラーージュを行いました。フィルターはかけていません。そして、ムルソーは、コラーージュもフィルターに行っていない。

それぞれのワインのタイプとテロワールを尊重するため、われわれは、新樽の使用を適度に行います。われわれは、それぞれのアペラシオンのミネラルテ(mineralite)を大いに追求します。

Thierry et Richard