

Zeroine (Rotalier)

ゼロインヌ (ロタリエ)

《詳細・歴史》

2018年、ジャン・フランソワ・ガネヴァのパートナーでもあるメイリス・ベルナルルによって設立されました。当時のジュラ地方では、ネゴシアンとしてワインを造ることは、保守的な土地では異例の挑戦でした。しかしメイリスは、その既成概念にとらわれず、自らの感性と信念をもとに新しい可能性を切り拓いていきます。

メイリスは、シャトー・シャロンにあるワイナリーの孫娘として生まれた生粋のジュラ出身者で、ブドウ畑とともに育ちます。成人してからは、約16年間にわたりIT業界で国際的に活躍した後、第二の人生としてワイン造りの道を歩み始めます。数年にわたり、さまざまなナチュラルワインの生産者のもとで経験を積み、そのうちのひとつにドメーヌ・ガヌヴァがあります。ジャン・フランソワとの出会いをきっかけに、たまたま空いていた彼のドメーヌの隣の土地で、自身のワイナリーを立ち上げる決意を固めます。設立当初はネゴシアンとして買いブドウによる醸造を中心に行っていましたが、近年は小さいながらも念願の自社畑も手に入れ、その探求心はますます深まっています。

「ZEROINE」という名には、フランス語で“女性の英雄”という意味が込められています。



《醸造》

フランスの各地から手に入れたブドウは、収穫後全てブドウの状態です。ロタリエにあるドメーヌに運ばれます。アンヌ・エ・ジャンフランソワ・ガヌヴァと共同で購入することもあります。野生酵母で、出来る限り干渉しない方法で発酵を促し、一部、イタリア製のアンフォアでの熟成も行っています。



Vin de France Blanc

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
16610021	GriGri グリグリ	750ml	2021	¥12,500
16610321	GriGri MG グリグリ マグナム	1500ml	2021	¥27,000



【品種】Gringet (グリンジェ) サヴォア地方の古代品種
【産地】標高は450mで区画は南東向き
【土壌】鉄分を多く含んだ赤土の粘土質土壌
【醸造】ぶどうを圧搾後、軽く自然沈降させた果汁をアンフォアに入れてアルコール発酵。
プレス後、同アンフォアにて24ヶ月熟成。瓶詰後、1年3か月ボトルで熟成。
【アルコール度数】11.5% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

16611021	JuCha ジュシャ	750ml	2021	¥14,000
16611321	JuCha MG ジュシャ マグナム	1500ml	2021	¥30,000



【品種】シャルドネ 100%
【土壌】ロタリエのすぐ南に位置するオルバーニャ村。
リアス灰色泥灰土 (リアス：ジュラ紀前期) と、三畳紀に形成された虹色の泥灰土、石灰。
【醸造】軽く自然沈降させた果汁を500Lのドゥミ・ミュイに入れてアルコール発酵。
熟成中は2週間に一度ウイヤージュ。2023年8月にビン詰めした後、1年3か月ボトルで熟成。
【アルコール度数】12.0% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

Vin de France Rouge

商品コード	商品名	VT	容量	参考上代(税別)
16650022	GaCha ガシャ	750ml	2022	¥11,500
16650322	GaCha MG ガシャ マグナム	1500ml	2022	¥23,000



【品種】ガメイ50% シャルドネ50% 《産地》ボージョレ
【発酵】大樽でガメイ、シャルドネを交互に重ね、混醸で2週間半スミ・カルボニック。
この期間はルモンタージュもピジャージュもせずに優しく浸して成分を抽出させる。
压榨後、木製の大樽でアルコール発酵、熟成。
【熟成】約12か月間（トロンコニック樽）
【アルコール度数】13.0% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

16651022	PiAli ピアリ	750ml	2022	¥12,500
16651322	PiAli MG ピアリ マグナム	1500ml	2022	¥27,000



【品種】コート・ド・ジュラのピノ・ノワール70%、マコネ地区のアリゴテ30%
【発酵】ピノ・ノワール / 大樽で低温状態にして3週間セミ・カルボニック。
この期間はルモンタージュもピジャージュもせずに優しく浸して成分を抽出させる。
压榨後、木製の大樽でアルコール発酵、熟成。
アリゴテ / 直ぐに压榨をしてドゥミ・ミュイでアルコール発酵・熟成。
【熟成】2つのワインを2023年5月にブレンドして、8月にビン詰めした後、1年3か月ボトルで熟成。
【アルコール度数】12.0% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

16652023	JuPPT ジュプト	750ml	2023	¥14,000
16652323	JuPPT MG ジュプト マグナム	1500ml	2023	¥30,000



【品種】ピノ・ノワール1/3、ブルサー1/3、トルソー1/3 《産地》コート・ド・ジュラ
【発酵】大樽で低温状態にして2週間半スミ・カルボニック。
この期間はルモンタージュもピジャージュもせずに優しく浸して成分を抽出させる。
压榨後、木製の大樽でアルコール発酵、熟成。2024年10月にビン詰め。
【アルコール度数】12.0% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし