

Anne et Jean-François Ganevat (Rotalier)

アンヌ・エ・ジャン・フランソワ・ガヌヴァ (ロタリエ)



詳細・歴史

2013年に、ドメヌ・ガヌヴァで働くジャン・フランソワ氏と、彼の妹アンヌが共同で立ち上げたネゴシアンです。その頃ジュラ地方は、2012年は霜害、2013年は春の雨により結実が半減したことから、両年とも収量が非常に少なく極少量しかワインを造れませんでした。そこで二人はこのネゴス部門を設立し、同時にボジョレー地方の醸造家の友人から「ブルーイ」、「フルーリー」、「モルゴン」の畑を合わせて1.5ha購入しました。

現在は自社畑の他に、サヴォワの「ドメヌ・ジャッキーノ」、ならびに「ドメヌ・デュ・セリエ・デ・クレ」から、ビオロジックやビオディナミで栽培されているブドウを購入しています。

地元「ジュラ」と他の産地のブドウをブレンドすることにより『ヴァンド・フランス』のカテゴリーになりますが、そのことによって自由な発想で造られるワインは、発売と同時に本国フランスで即完売となる、ファン垂涎の人気を博しています。



畑・ブドウ

【品種】土着品種に着目しています。

【栽培】ビオディナミ、もしくはビオロジックで管理されている畑のブドウのみ

醸造

自社所有ではない畑のブドウは収穫後全てブドウの状態でもラタリエにあるドメヌに運ばれます。除梗後、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、アンフォアでの熟成も行っています。全てSO2は無添加です。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
16900417	Vin de Table Pétillant Blanc "Rott'Fall'R" (2017) ヴァンド・ターブル・ペティアン・ブラン・ロッドフォーレル	NV	¥5,200
16900218	Vin de Franve Pétillant "La Bubulle à Jeannot" (2018) ヴァンド・フランス・ペティアン・ラ・ビュビュラ・ジャノ	NV	¥5,200
16900917	Vin de Table Blanc "Kopin" (2017) ヴァンド・ターブル・ブラン・コパン	NV	¥5,600



【キュヴェ】瓶内二次発酵を経て造られた自然派のペティアン(微発泡酒)
 【タイプ】白発泡
 【品種】リースリング 100%(アルザス産) 【樹齢】約40年 【収量】40hl/ha 【全房使用率】100%
 【醸造】瓶内二次発酵
 【瓶詰時期】2019年12月 【生産量】3000本
 【アルコール度数】12.0%

JAN なし



【キュヴェ】瓶内二次発酵を経て造られた自然派のロゼ・ペティアン(微発泡酒)
 【タイプ】ロゼ発泡
 【品種】ガメイ、プールサール 【樹齢】約40年 【収量】40hl/ha 【全房使用率】100%
 【醸造】瓶内二次発酵
 【瓶詰時期】2019年12月 【生産量】3000本
 【アルコール度数】11.0%

JAN なし

coming soon

【品種】シャルドネ(ジュラ産、ブルゴーニュ産)、 サヴァニャン(ジュラ産)、 リースリング(アルザス産)
 【樹齢】いずれも約40年 【収量】40hl/ha 【全房使用率】100%
 【醸造】木樽にて野生酵母による自然発酵と熟成
 【瓶詰時期】2019年12月 【生産量】5000本
 【アルコール度数】12.0% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
-------	------	--------	--------

16921418	Vin de France Rouge "De Toute Beauté" (2018) ヴァン・ド・フランス・ルージュ・ドウトウト・ボテ	NV	¥5,600
----------	--	----	--------



【品種】10品種:①《約40%》ガメイ【産地】ボジョレー地区フルーリー＆モルゴン【樹齢】50年以上
②《約30%》ピノ・ノワール【樹齢】60～80年
③《約30%》ジュラ古代品種:プチ・ベクラン、グロ・ベクラン、ゲーシュ、アルガンなど8種
台木なし【樹齢】約15年

【収量】40hl/ha【全房使用率】100%

【醸造】昔ながらの円錐形のトロンコニック木樽を用いて、ピジュアージュを足で行い、人的介入なしで、野性酵母によりマセラシオン・カルボニック

【瓶詰時期】2019年8月【生産量】3000本
【アルコール度数】12.0% ◆SO2無添加

JAN なし

16901818	Vin de France Rouge "J'en Veux Encore" (2018) ヴァン・ド・フランス・ルージュ・ジャン・ヴ・アンコール	NV	¥5,800
----------	--	----	--------

16920818	Vin de France Rouge "J'en Veux Encore" MAG (2018) ヴァン・ド・フランス・ルージュ・ジャン・ヴ・アンコール マグナム	NV	¥13,700
----------	---	----	---------



【品種】①ピノ・ノワール ②ピノ・グリ(アルザス産)【樹齢】いずれも約50年【収量】40hl/ha【全房使用率】100%

【醸造】昔ながらの円錐形のトロンコニック木樽を用いて、ピジュアージュを足で行い、人的介入なしで、野性酵母によりマセラシオン・カルボニック

【瓶詰時期】2019年8月【生産量】《750ml》4000本《1500ml》200本
【アルコール度数】13.0% ◆無濾過・SO2無添加

JAN なし

16920418	Vin de France Rouge "Le Jaja du Fred" (2018) ヴァン・ド・フランス・ルージュール・ジャジャ・デュ・フレッド	NV	¥6,400
----------	--	----	--------



【品種】ピノ・ノワール 100%(ブルゴーニュ地方ヴォルネイ産)【樹齢】約50年【収量】35hl/ha
【全房使用率】100%

【醸造】木樽を用いて、人的介入なしで、野生酵母による自然発酵をと熟成を行う

【瓶詰時期】2019年8月【生産量】2000本
【アルコール度数】12.5% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

16919118	Vin de France Rouge "Rota Gamète" (2018) 3L ヴァン・ド・フランス・ルージュ・ロタ・ガメット 3L	NV	¥30,500
----------	---	----	---------



【容量】3000ml / ジェロボアム

【品種】ガメイ(ジュラ産)、ジュラ土着品種【樹齢】約70年【収量】40hl/ha【全房使用率】100%

【醸造】フードルを用いて、野生酵母による自然発酵と、1年間の熟成

【瓶詰時期】2019年8月【生産量】100本
【アルコール度数】11.5% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

16940118	Cotes du Jura Poulсарd Les Chonchons コート・デュ・ジュラ・プールサル・レ・シヨンシオン	2018	¥6,000
----------	---	------	--------



【品種】プールサル 100%(コート・ド・ジュラ産)【樹齢】約60年【収量】25hl/ha【全房使用率】100%

【土壌】リアス泥土土壌、トリアス泥土土壌(リアス:ジュラ紀前期、トリアス:三疊紀)

【醸造】人的介入なしで1年間かけて野生酵母による自然発酵と熟成

【瓶詰時期】2019年8月【生産量】2000本
【テイステイングノート】芳醇でリッチな味わいに仕上がっています。

【アルコール度数】12.0% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし