

Domaine Ganevat (Rotalier)

ドメーヌ・ガヌヴァ (ロタリエ)



詳細・歴史

ジュラ地方を代表するドメーヌで、その歴史は大変古く1650年にまで遡ることができます。1976年までは牛を飼育してコンテチーズの生産もしていましたが、前当主の代からはワイン造りのみを行うようになりました。現在は14代目のジャン・フランソワ・ガヌヴァ氏が運営しています。

彼は1980年から父親のもとでワイン造りを始めましたが、ピオディナミを学ぶためブルゴーニュ地方シャサーニュ・モンラッシュの『ドメーヌ・ジャン・マルク・モレ』で修業を積み、9年間セラー・マスターを務めながらピオディナミの哲学を習得しました。そして実家のドメーヌに戻り、1998年からピオディナミによるワイン造りをスタートさせ、また2006年からは完全にSO2の使用を止めています。

畑

【畑立地】ジュラ地方の中部、ロタリエ村
【面積】13ha (白ブドウ:40%、黒ブドウ:60%)
【管理】全てピオディナミ
【年産】約35,000本



醸造

【白ワイン】全てマロラクティック発酵を行い、醸造中はSO2不使用。熟成樽:228L、300L、400L
【赤ワイン】100%徐梗し、熟成樽はブルゴーニュ産を使用

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

Côtes du Jura Blanc Chardonnay

17117117 **Côtes du Jura Chardonnay Les Survivants** 2017 ¥14,000
コート・デュ・ジュラ・シャルドネ・レ・スールヴィヴァン



【キュヴェ】2017年の春に見舞われた霜被害によってシャルドネの収量が激減したため、土壌の異なる複数の区画のシャルドネをアッサンブラージュしたキュヴェです。

【品種】シャルドネ100%

【醸造】古樽(600L)を使用し、シュールリーにて3年間人的介入なしで自然発酵と熟成

【アルコール度数】12.5% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

17100416 **Côtes du Jura Chardonnay Chamois du Paradis** 2016 ¥15,000
コート・デュ・ジュラ・シャルドネ・シャモワ・デュ・パラディ



【品種】シャルドネ100%

【樹齢】約55年

【土壌】粘土石灰質

【熟成】古樽にてウイエ(補酒)を行い3年間

【アルコール度数】13.0% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

17100516 **Côtes du Jura Chardonnay Grusse en Billat** 2016 ¥15,500
コート・デュ・ジュラ・シャルドネ・グルース・アン・ピア



【品種】シャルドネ100%

【植樹】1960年 【土壌】片岩泥灰土 【畑面積】約1.8ha

【熟成】古樽使用

【テイステイングノート】全てのシャルドネの中でもっともミネラル感が高くシャルドネらしい味わいです。

【アルコール度数】13.5% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

17119112 **Côtes du Jura Chardonnay Les Dévoilés** 2012 ¥17,000
コート・デュ・ジュラ・シャルドネ・レ・デヴォワレ



【キュヴェ】7年以上もの間酵母と共に静かに熟成されていたスペシャルキュヴェ

【品種】シャルドネ100%

【熟成】古樽にて7年間

【テイステイングノート】柑橘類やシロップ漬けのフルーツ、ハチミツなど非常に表現力豊かなアロマが魅力的で、粘性のあるテクスチャーがありボディーを感じられます。ライムとホワイトペッパーの風味を伴う長い余韻はまさにこのキュヴェの個性の集大成と言えるでしょう。

【アルコール度数】13.2% ◆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

Côtes du Jura Blanc Chardonnay

17101815

Côtes du Jura Chardonnay Les Chalasses VV MAG

コート・デュ・ジュラ・シャルドネ・レ・シャラス・ヴィエイユ・ヴィーニュ マグナム

2015

¥34,000



【キュヴェ】収量を15hl/haと特別なまでに抑えた生極僅かな生産量で、全てのキュヴェの中で一番最後に瓶詰を行うスペシャル・キュヴェで、驚くほど力強く長期熟成します。ファースト・ヴィンテージは1999年。

【品種】シャルドネ100%

【植樹】1902年 【収量】15hl/ha 【土壌】グレー泥灰土 【全房使用率】100%

【醸造】古樽(600L)を使用し、シュールリーにて3年間人的介入なしで自然発酵と熟成

【アルコール度数】13.3% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

Côtes du Jura Blanc Savagnin

17118117

Côtes du Jura Savagnin Les Rescapés

コート・デュ・ジュラ・サヴァニャン・レ・レスカペ

2017

¥17,000



【キュヴェ】2017年の春に見舞われた霜被害によってサヴァニャンの収量が激減したため、土壌の異なる複数の区画のサヴァニャンをアッサンブラージュしたキュヴェです。

【品種】サヴァニャン100%

【醸造】古樽(600L)を使用し、シュールリーにて3年間人的介入なしで自然発酵と熟成

【アルコール度数】13.5% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

17105116

Côtes du Jura Savagnin Vert Antide

コート・デュ・ジュラ・サヴァニャン・ヴェール・アンティッド

2016

¥17,500



【品種】サヴァニャン・ヴェール100%

【植樹】1933年 【土壌】リアス泥灰土と頁岩

【醸造】古樽のフドルにて、ウイエ(補酒)を行いながら酸化させずに、シュールリーにて30カ月間

【テイステイングノート】ローストしたナッツやレモンピールのアロマが豊かに広がり、まばゆいばかりの風味を伴いながら長い余韻へと続きます。

【アルコール度数】12.5% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

Côtes du Jura Rouge Poulsard

17222118

Côtes du Jura Poulsard Les Chalasses VV

コート・デュ・ジュラ・プールサル・レ・シャラス VV

2018

¥8,000



【キュヴェ】畑「Les Chalasses」にわずかに残る樹齢120年に達する超希少な古樹のプールサル

【品種】プールサル100%

【植樹】1902年 【土壌】グレー泥灰土

【発酵】昔ながらの円錐形のトロンコニック木樽を使用し、12~14℃にて人的介入なしで、野生酵母によりマセラシオン・セミ・カルボニック。

【アルコール度数】13.5% ◆SO2無添加

JAN なし

17120119

Côtes du Jura Poulsard l'Enfant Terrible

コート・デュ・ジュラ・プールサル・ランファン・テリーブル

2019

¥8,500



【品種】プールサル100%

【植樹】1959年 【収量】30hl/ha 【全房使用率】100%

【発酵】昔ながらの円錐形のトロンコニック木樽を使用し、12~14℃にて人的介入なしで、野生酵母によりマセラシオン・セミ・カルボニック。

【テイステイングノート】スグリや木苺の香りがチャミングで、円く柔らかな味わい。余韻に感じられる胡椒のニュアンスが全体を引き締めています。

【アルコール度数】11.2% ◆SO2無添加

JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴンテージ 税別参考上代

Côtes du Jura Rouge Trousseau

17120519

Côtes du Jura Trousseau "Plein Sud"

コート・デュ・ジュラ・トルソー・ブラン・シュッド

2019

¥11,500



【品種】トルソー100%
 【植樹】1949年と、2000年 【収量】30hl/ha 【土壌】小石が多く混ざった灰色泥炭質
 【全房使用率】50%
 【発酵】昔ながらの円錐形のトロンコニック木樽を使用し、12~14℃にて人的介入なしで、野生酵母によりマセラシオン・セミ・カルボニック。
 【アルコール度数】12.7% ◆SO2無添加

JAN なし

Côtes du Jura Rouge Pinot Noir

17121019

Côtes du Jura Pinot Noir Grands Teppes

コート・デュ・ジュラ・ピノ・ノワール・グラン・テップ

2019

¥9,500



【品種】ピノ・ノワール 100%
 【植樹】1949年と、2005年 【収量】30hl/ha 【土壌】小石が多く混ざった灰色泥炭質
 【全房使用率】100%
 【発酵】昔ながらの円錐形のトロンコニック木樽を使用し、12~14℃にて人的介入なしで、野生酵母によりマセラシオン・セミ・カルボニック。
 【アルコール度数】10.8% ◆SO2無添加

JAN なし

17121219

Côtes du Jura Pinot Noir Julien en Billat

コート・デュ・ジュラ・ピノ・ノワール・ジュリアン・アン・ピア

2019

¥10,000



【キュヴェ】キュヴェ『Grusse en Billat／グルス・アン・ピア』のピノ・ノワールを少しブレンドしています。
 【品種】ピノ・ノワール100%
 【植樹】1977年 【全房使用率】100% 【土壌】粘土石灰質
 【発酵】昔ながらの円錐形のトロンコニック木樽を使用し、12~14℃にて人的介入なしで、野生酵母によりマセラシオン・セミ・カルボニック。
 【アルコール度数】10.4% ◆SO2無添加

JAN なし

Vin Jaune

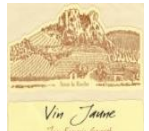
17115110

Vin Jaune

ヴァン・ジョーヌ

NV

¥25,000



【キュヴェ】「ヴァン・ジョーヌ」はサヴァニヤン種を用いて造られるジュラ地方を代表する酸化熟成ワインですが、このキュヴェは10年間以上もウイエ(補酒)せずに古樽で熟成されてから出荷されます。
 現ロットは2009年、2010年、2012年のマルチ・ヴンテージです。
 【品種】サヴァニヤン100%
 【植樹】1940年 【収量】30hl/ha 【全房使用率】100%
 【テイastingノート】産膜酵母(フロール)由来のナッツ、クミンなどの豊かな香りが特徴的で、個性溢れる素晴らしいキュヴェに仕上がっています。
 【アルコール度数】14.5%

JAN なし

Macvin du Jura

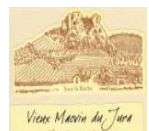
17130105

Vieux Macvin du Jura

ヴュー・マクヴァン・デュ・ジュラ (甘口) '21入荷

NV

¥9,000



【マクヴァン】発酵中にアルコールを添加することにより発酵を中断させ、糖分を残して造る甘口のワイン「Vin de Liqueur／ヴァン・ド・リクール」です。
 【品種】サヴァニヤン100%
 【全房使用率】100% 【果汁】2003年の果汁 【添加】1991年もののマール
 【熟成】樽にて8年間
 【アルコール度数】17.0%

JAN なし