

Domaine Ganevat (Rotalier)

ドメーヌ・ガヌヴァ (ロタリエ)



詳細・歴史

1650年まで歴史を遡ることができる、ジュラを代表する伝統的なドメーヌで、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。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、現当主の父親の代からはワイン造りのみを行うようになりました。現当主のジャン氏は1980年から父親とともにワイン造りを始めましたが、ピオディナミを学ぶために、ブルゴーニュ地方のシャサーニュ・モンラッシェの「ドメーヌ・ジャン・マルク・モレ」で働き、ピオディナミの哲学を習得し、当「ドメーヌ・ガヌヴァ」にて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した。

畑

【畑立地】ジュラ地方の中部、ロタリエ村
 【面積】8.5ha (白ブドウ: 3.5ha, 黒ブドウ: 5ha)
 【管理】全てピオディナミ
 【年産】35000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
17100316	Côte des Jura Chardonnay Cuvée Florine コート・デュ・ジュラ・シャルドネ・キュヴェ・フロリヌ	2016	¥7,000
	【品種】シャルドネ100% 【植樹】1986年 【収量】30hl/ha 【土壌】石灰質 【全房使用率】100% 【醸造】中古樽(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 【瓶詰】2019年12月 【テイステイングノート】白い花や蜂蜜の香りとヴァニラやピーチの複雑なフレーバーを楽しめます。 【アルコール度数】14.0% 【生産量】3000本 ◆無清澄・無濾過・SO2無添加 JAN なし		
17113016	Côte des Jura Blanc Orégane コート・デュ・ジュラ・ブラン・オレガン	2016	¥7,700
	【キュヴェ】今やジュラ地方でも姿を消しつつあるシャルドネの古代品種「ムロン・ア・クー・ルー・ジュ」と、ウイエ(補酒)したサヴァニャンを半分ずつブレンド。 【キュヴェ名】「Orégane / オレガン」とはドメーヌの畑仕事を担っている馬の名前です。 【品種】ムロン・ア・クー・ルー・ジュ(シャルドネの古代品種)50% サヴァニャン 50% 【植樹】1970年 【収量】30hl/ha 【全房使用率】100% 【醸造】中古樽(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 【瓶詰】2019年12月 【アルコール度数】14.0% 【生産量】2000本 ◆無清澄・無濾過・SO2無添加 JAN なし		
17100616	Côte des Jura Chardonnay Les Chalasses VV 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	2016	¥9,000
	【キュヴェ】生産量が極僅か 15hl/ha という特別なキュヴェで、ファースト・ヴィンテージは1999年。力強く長期熟成する白ワインで、全てのキュヴェの中で一番最後に瓶詰を行います。 【品種】シャルドネ100% 【植樹】1902年 【収量】30hl/ha 【土壌】グレー泥灰土 【全房使用率】100% 【醸造】中古樽(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 【瓶詰】2019年12月 【アルコール度数】14.0% 【生産量】2500本 ◆無清澄・無濾過・SO2無添加 JAN なし		
17100716	Côte des Jura Chardonnay Les Grands Teppes VV コート・デュ・ジュラ・シャルドネ・レ・グラン・テップ・ヴィエイユ・ヴィーニュ	2016	¥9,400
	【キュヴェ】『レ・シャラス・ヴィエイユ・ヴィーニュ』に最も近いタイプで、より大柄でリッチで男性的 【品種】シャルドネ100% 【植樹】1919年 【収量】30hl/ha 【土壌】赤い泥灰土と砂利質 【全房使用率】100% 【醸造】中古樽(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 【瓶詰】2019年12月 【アルコール度数】14.0% 【生産量】2500本 ◆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

17101016	Côtes du Jura Savagnin Les Chalasses Marnes Bleues コート・デュ・ジュラ・サヴァニャン・レ・シャラス・マルヌ・ブルー	2016	¥10,000
	<p>【キュヴェ】ウイエ(補酒)を施し、酸化させていないタイプ。 果実の芳醇さとミネラル感、クリアな品種の特徴を体現したキュヴェです。</p> <p>【品種】サヴァニャン100% 【植樹】1933年 【収量】30hl/ha 【土壌】粘土質 【全房使用率】100% 【醸造】中古樽(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 【瓶詰】2019年12月 【アルコール度数】14.0% 【生産量】1500本 ◆無清澄・無濾過・SO2無添加</p>		
JAN なし			
17100916	Côtes du Jura Chardonnay Cuvée Marguerite MAG コート・デュ・ジュラ・シャルドネ・キュヴェ・マルグリット・マグナム	2016	¥19,500
	<p>【キュヴェ】生産量が非常に少ないので、マグナムのみリリース</p> <p>【品種】シャルドネ100% (「ムロン・ア・クー・ルージュ」という名のとても生産量の少ないシャルドネの古代品種)</p> <p>【植樹】1900年 【収量】10hl/ha 【土壌】グレー泥灰土 【全房使用率】100% 【醸造】中古樽(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 【瓶詰】2019年12月 【テイステイングノート】圧倒的な凝縮感とエキゾチックな香りのする最も豊かでみずみずしい味わい。 【アルコール度数】14.0% 【生産量】500本 ◆無清澄・無濾過・SO2無添加</p>		
JAN なし			
17103008	Côtes du Jura Savagnin Les Vignes de mon Père コート・デュ・ジュラ・サヴァニャン・レ・ヴィーニュ・ド・モン・ペール	2008	¥19,000
	<p>【キュヴェ】初めて酸化防止剤無添加に挑戦したキュヴェで、バックヴィンテージの入荷になります。 ウイエ(補酒)を行っていますが若干酸化のニュアンスがあり、非常に大柄で深い味わいです。</p> <p>【品種】サヴァニャン100% 【植樹】1950年 【収量】30hl/ha 【全房使用率】100% 【醸造】中古樽(600L)を使用し、130か月間(11年)人的介入なしで自然発酵と熟成 【瓶詰】2019年12月 【アルコール度数】14.0% 【生産量】800本 ◆無清澄・無濾過・SO2無添加</p>		
JAN なし			
17120118	Côtes du Jura Poulsard Cuvée de l'Enfant Terrible コート・デュ・ジュラ・プルサル・キュヴェ・デ・ランファン・テリブル	2018	¥7,400
	<p>【品種】プルサル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°C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。</p> <p>【瓶詰】2019年8月 【テイステイングノート】スグリや木苺の香りがチャージングで、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】11.0% 【生産量】1500本 ◆SO2無添加</p>		
JAN なし			
17120518	Côtes du Jura Trousseau "Plein Sud" コート・デュ・ジュラ・トゥルソー・ブラン・シュッド	2018	¥8,000
	<p>【品種】トゥルソー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°C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。</p> <p>【瓶詰】2019年8月 【アルコール度数】10.5% 【生産量】2500本 ◆SO2無添加</p>		
JAN なし			
17121018	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	2018	¥8,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール 100% 【植樹】1949年と、2005年 【収量】30hl/ha 【全房使用率】100% 【土壌】小石が多く混ざった灰色泥炭質 【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°C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。</p> <p>【瓶詰】2019年8月 【アルコール度数】10.5% 【生産量】2000本 ◆SO2無添加</p>		
JAN なし			

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ 税別参考上代

17121418 Côtés du Jura Pinot Noir En Billat 2018 ¥8,000
 コート・デュ・ジュラ・ピノ・ノワール・アン・ピア



【キュヴェ】キュヴェ『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】1975年 【収量】30hl/ha 【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。
 【瓶詰】2019年8月
 【アルコール度数】11.0% 【生産量】3000本 ◆SO2無添加

JAN なし

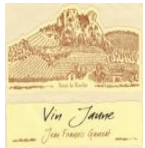
17121218 Côtés du Jura Pinot Noir Julien 2018 ¥9,800
 コート・デュ・ジュラ・ピノ・ノワール・ジュリアン



【キュヴェ】キュヴェ『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】1970年 【収量】14hl/ha 【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。
 【瓶詰】2019年8月
 【アルコール度数】11.0% 【生産量】2000本 ◆SO2無添加

JAN なし

17115109 Vin Jaune 2009 ¥23,400
 ヴァン・ジョーヌ



【ヴァン・ジョーヌ】サヴァニャン種から造られる、ジュラ地方を代表するワインで、10年間(!)ウイエ(補酒)せずに古樽で熟成されてから出荷されます。
 【品種】サヴァニャン100% 【植樹】1940年 【収量】30hl/ha 【全房使用率】100%
 【瓶詰】2019年12月
 【テイステイングノート】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% 【生産量】2000本

JAN なし

17130104 Vieux Macvin du Jura NV ¥8,800
 ヴュー・マクヴァン・デュ・ジュラ (甘口) '20入荷



【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て、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】サヴァニャン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】17.5%

JAN なし