

# Château de Grand Grand Pré (Beaujolais)

シャトー・ド・グラン・プレ (ボジョレー)



## 詳細・歴史

ボジョレー地区のフルーリー村に位置する、1972年創業の家族経営の生産者です。現在ドメヌの舵を取っているのは若き生産者ロマン・ゾルダン氏で、彼ほかのジュラ地方のピオディナミの雄『ドメヌ・ガヌヴァ』のフランソワ・ガヌヴァ氏に師事し、彼の哲学を受け継ぎながら栽培から醸造までを学び、今でも継続してアドバイスを受けながら、自らの信念も織り交ぜ、ゾルダン氏自身の独特の世界観を活かしたワイン造りをしています。彼の生み出すワインには個性がありながらもしっかりと滋味溢れる味わいと美しさがあり、今大注目の生産者のひとりです。

自社畑を8ヘクタール所有し、2000年からは農薬や除草剤の使用を一切やめてピオロジックに移行し、2009年にエコセールの認証を得ています。気候は海洋性気候と地中海性気候の影響を受けた半大陸性気候で、畑は日当たりの良い丘に広がる恵まれたテロワールを持ち、ゾルダン氏率いる職人たちの丹念な畑作業によって美しいガメイが育まれています。

## 栽培・醸造

自然環境を守ることを第一に考え、畑仕事は全て手作業で行われており、除草剤などケミカルなものは一切使用しません。

【自社畑】9ヘクタール 【格付け】《6ha》Fleurie 《1.5ha》Morgon 《1.5ha》Beaujolais Villages

【栽培管理】ピオロジック(2009年にエコセール認証済) 【樹齢】60年以上

【土壌】《フルーリー》砂質花崗岩 《モルゴン》風化した岩が混じったシスト

【収穫】厳格に選果しながら全て手摘みにて行われます。収量は少なく、25~35hl/ha程度 【全房使用率】100%

【発酵】大樽にて厳密に温度管理を行いながら10~20日間、野生酵母による発酵を促し、マセラシオン・カルボニックにて醸します。

【熟成】澱引き後、キュヴェによって樽またはタンクにて数か月間熟成させます。 【瓶詰】無濾過



商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

39891018

Bourgogne Blanc

ブルゴーニュ・ブラン

2018

¥3,300



【キュヴェ】このワインには果実の甘みを表現したいというゾルダン氏の思いが込められており、その比喩として、船乗りが人魚の甘い歌声に酔いしれる様をイメージしたデザインがエチケットにあしらわれています。

【品種】シャルドネ100%

【樹齢】40年以上 【土壌】泥灰土、石灰質土壌 【収量】約50hl/ha 【収穫】手摘み 【全房使用率】100%

【醸造】温度管理された環境で、SO2などの添加物は一切使用せず、野生酵母による自然発酵を促します。

【熟成】8年以上使用のオーク古樽にて5~9か月間寝かせ、最後の1か月は樽に蓋をせず、あえて少しの酸化を促します。これはジュラ地方でよく用いられる手法です。

【アロマ】桃、洋ナシ、柑橘類などの果実や、ハーブ、アカシアのハチミツ、アーモンドのニュアンスなど、非常に多用で複雑

【味わい】口当たりは軽く、火打石を思わせるミネラルを感じます。生き生きとした酸があり、僅かなオイリーな舌触りと、後味に残るレモン・ゼストのニュアンスなど口中で様々に織りなす調和を楽しめます。

【リアージュ】牡蠣のグラタン、Andouillette/アンドウイエット(アンドウイユ:フランス産ソーセージ)、Blanquette de Veau/ブランケット・ド・ヴォー(仔牛のクリーム煮)、ヤギのチーズなどがおすすめです。

【サービス温度】8~10℃ 【飲み頃】2028年頃まで

【アルコール度数】13.0% ◆無清澄・無濾過

JAN なし

39895018

Fleurie Cuvee SPaciale

フルーリー・キュヴェ・スパシアル

2018

¥3,800



【キュヴェ名】「SPaciale/スパシアル」とは「Spéciale/特別」と「La Navette Spatiale/スペースシャトル」を掛けたゾルダン氏による造語で、醸造に使われている卵型をした樽がシャトルの形を思わせることから名付けられました。

【品種】ガメイ100%

【産地】フルーリー村 【樹齢】60年以上 【土壌】柔らかくて軽い風化した花崗岩 【収量】約15hl/ha

【醸造】低温に管理された環境で、球状の樽(600L)を用いてSO2は一切添加せず、野生酵母による自然発酵を促します。

【マセラシオン】10~15日間 【熟成】600Lのオーク古樽にて7か月間

【アロマ】チェリーを思わせるチャーミングな印象から始まり、アイリスやスミレなどの華やかなフローラルのアロマが魅力的です。

【味わい】エレガントでベルベットのような滑らかなタンニンが心地よく軽い口当たりで、ワイルドチェリーを思わせるような深い赤色をした果実のやさしい味わいに、スパイスのニュアンスが重なり、奥行きが広く余韻を長く楽しめます。

【リアージュ】様々なタイプの前菜、シャルキュトリー、グリルした魚や肉、ハードタイプから熟成タイプなど多種多様なチーズなど

【サービス温度】13~15℃ 【飲み頃】2028年頃まで

【アルコール度数】13.0% ◆無濾過

JAN なし