

Vignoble de Jape-Loup (Saint-Alexandre)

ヴィニョブル ドウ ジェイプルー(サン=タレクサンドル)



《歴史・詳細》

コート・デュ・ローヌ南部、アヴィニオンから北に約45km、ローヌ川の右岸にある人口約1,200人のコミュニティ、サン=タンレクサンドルからさらに車で約5分ほど西に行った自然に囲まれた場所で異色の経歴を持つ2人が始めたドメーヌです。

ドメーヌを運営するのは農地の開発・管理、農業機械の開発、水資源の管理、環境保全など、農業生産に関わる様々な分野で工学的なアプローチで研究や開発を行う農業工学を修めた後に、シャトー・ヌフ・デュ・パブのワイナリーでワイン作りを学んだデイヴィッドと、ベルギー出身で会計と人材管理を大学で修めたゼドックが出会い、耕作放棄をされていたこの場所を探し出し土地と葡萄畑をよみがえらせるところからこのドメーヌの歴史は始まります。

彼らが選んだこの土地はもともと1900年初めから葡萄畑とワイン作りをしていた場所であるだけではなく1998年までオーガニック栽培を行っていましたが、2017年までの19年間は誰も管理を行わず見放されていました。自然環境に寄り添ったワイン作りをしたいと土地を探していたデイヴィッドがこの土地を引き継ぎ、荒れ果てていた葡萄畑と土地を自らの手で整え、収穫を再開し2019年に最初のワインをリリース。

《畑・醸造》

18世紀までは多くのオオカミが住んでいたと言われ、森に囲まれ周囲からは隔離された彼らが所有する土地はトータル11h。そのうち葡萄畑は約6.5ヘクタールです。栽培している葡萄品種はシラー、グルナッシュ・ノワール、カリニャン、サンソーの黒葡萄を中心にクレレット、グルナッシュ・ブラン、マルサンヌ、ヴィオニエの白葡萄も栽培し中には樹齢100年を超える古木もあります。また、葡萄だけではなく、アブリコットやピスタチオ、アーモンド、オリーブなども植樹しています。

フランス南東部に吹く強い北風=ミストラルの影響を受ける場所で、風通りを良くすることでカビなどの病気にかからないように、葡萄樹の下部に葡萄房を付けないような仕立てを行っています。1900年初めからオーガニック栽培をしていた恵まれた土壌はそのままに、2017年からはビオディナミを実践し2024ヴィンテージからはデメターの認証を受けました。自分たちの理想とする自然環境の整備と葡萄栽培、そしてワイン作りを少しずつ、そして着実に実現している、これからの動きに目が離せない生産者です。

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
53150100	Viens, on s'en jette un, Germain ヴィアン・オン・サン・ジェットウ・アン・ジェルマン	NV	¥3,000



【キュヴェ】2021ヴィンテージのシラーで作った赤ワインにサンソーとグルナッシュ・ノワールの混醸で仕込んだ2022ヴィンテージのロゼワインをブレンドした素直で柔らかな赤ワイン。

【地域/アペラシオン】Gard Rhodanien(Vallée du Rhône) / Vin de France

【品種】シラー70%、サンソー、グルナッシュ・ノワール30%

【区画面積】2ha

【土壌】砂質、ローム、石灰岩

【樹齢】1970年-2010年植樹

【収量】20-25hl/ha

【全房使用率】0%(100%除梗)

【発酵】①2021ヴィンテージのシラー：コンクリートタンクで約15日間の発酵期間を経たのちに約18ヶ月、コンクリートタンクで熟成。
②2022ヴィンテージのロゼ：サンソーとグルナッシュ・ノワールをコンクリートタンクで発酵。セニエ。

【熟成】2021ヴィンテージのシラーと2022VTのロゼワインをブレンドした後にステンレスタンクで約6ヶ月落ち着かせてから瓶詰め。

【アルコール度数】12.0%

【年間生産本数】8,000本 ◆無清澄・無濾過

JAN なし

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
-------	------	----	----------

53151123	Danse avec le Carignan ダンス・アヴェック・ル・カリニャン	2023	¥3,300
----------	--	------	--------



【キュヴェ】ケビンコスナー監督、主演の”ダンス・ウィズ・ウルブス”と使用している葡萄品種(カリニャン)を掛け合わせたワイン名の辛口のロゼワイン。
 【地域/アペラシオン】Gard Rhodanien(Vallée du Rhône) / Vin de France
 【品種】カリニャン・ノワール100%
 【区画面積】0.55ha
 【土壌】砂質、ローム、石灰岩
 【樹齢】1964年植樹
 【収量】10-15hl/ha
 【全房使用率】100%
 【発酵】ステンレスタンクで約10日間のマセラシオン・カルボニック。23°Cに温度管理をし、発酵期間は約15日間。
 【熟成】ステンレスタンクで約9ヶ月落ち着かせてから瓶詰め。
 【アルコール度数】11.0%
 【年間生産本数】1,400本 ◆無清澄・無濾過

JAN なし

53152123	Coeur de Loooo クール・ドゥ・ロー	2023	¥3,600
----------	------------------------------------	------	--------



【キュヴェ】愛着のある2023ヴィンテージに対して名付けられたサンソー100%の「食事を通して楽しんでほしい！」という意味合いも込められた赤ワイン。
 【地域/アペラシオン】Gard Rhodanien(Vallée du Rhône) / Vin de France
 【品種】サンソー100%
 【区画面積】1ha
 【土壌】砂質、ローム、石灰岩
 【樹齢】2010年植樹
 【収量】20-25hl/ha
 【全房使用率】0%(100%除梗)
 【発酵】ステンレスタンクで22°Cに温度管理をし、発酵期間は約15日間。
 【熟成】ステンレスタンクで約9ヶ月落ち着かせてから瓶詰め。
 【アルコール度数】12.0%
 【年間生産本数】3,000本 ◆無清澄・無濾過

JAN なし

53153123	Ceci n' est pas un loup スシ・ネ・パ・アン・ルー	2023	¥4,200
----------	--	------	--------



【キュヴェ】20世紀のポップ・アート、ミニマリスト・アート、コンセプチュアル・アートにも影響を与えたベルギー出身の画家、ルネ・マルグリットも納得と言う意味合いを込められた、彼らにとっては並外れて良い2023ヴィンテージから作られた力強いブレンドキュヴェ。
 【地域/アペラシオン】Gard Rhodanien(Vallée du Rhône) / Vin de France
 【品種】グルナッシュ・ノワール50%、カリニャン・ノワール50%
 【区画面積】1ha
 【土壌】砂質、ローム、石灰岩 【樹齢】1983年植樹
 【収量】20-25hl/ha
 【全房使用率】0%(100%除梗)
 【発酵】葡萄品種ごとにステンレスタンクで25°Cに温度管理をし、発酵期間は約15日間。
 【熟成】発酵が終わったらブレンドステンレスタンクと400Lの樽に分けて約6ヶ月間の熟成。新樽使用率50%。
 熟成が終わった後にステンレスタンクと樽熟成をしていたワインをブレンドして瓶詰め。
 【アルコール度数】14.5%
 【年間生産本数】3,000本 ◆無清澄・無濾過

JAN なし

