

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、ジュラの奇人『ドメヌ・ガヌヴァ』当主のジャン・フランソワ氏と彼の妹アンヌが、収量の低下と気候変動の拡大に対応するために共同で立ち上げたネゴシアンです。創業当時ジュラ地方では2012年は霜害、2013年は春の雨により結実が半減し、両年とも収量が非常に少なく極少量しかワインを造れないという年が続きました。そこで彼らはこのネゴシアン部門を設立すると同時に、ボジョレー地方の醸造家の友人から、新たに「ブルーイ」、「フルーリー」、「モルゴン」にある畑を1.5ha購入しました。そして地元ジュラ地方のブドウと他の産地のブドウをブレンドすることで、唯一無二のキュヴェを手掛け始めました。

いくつかのキュヴェは複数の産地のブドウを使用しているためカテゴリーは『ヴァン・ド・フランス』になりますが、その自由かつ斬新な発想で造られるキュヴェは、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。現在は自社畑のブドウの他に、サヴォワ地区の『ドメヌ・ジャッキーノ』、ならびに『ドメヌ・デュ・セリエ・デ・クレ』からピオロジックやピオディナミで栽培されているブドウも購入しています。

畑・栽培

【品種】土着品種に着目しています。

【栽培】ピオディナミ、もしくはピ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行われ、ロ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、イタリア製のアンフォラでの熟成も行っています。全てのキュヴェで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

Pétillant

16900303 Crémant du Jura Blanc NV ¥5,800
クレマン・デュ・ジュラ・ブラン ('22入荷)



【キュヴェ】4年以上という実に長い醸造期間を経た刺激的でスリリングなクレマン
【品種】シャルドネ 100%
【認証】EU認証
【醸造】澱と共に24カ月間熟成を経たのち、瓶内二次発酵を行い、24カ月間の瓶熟成を経てデゴルジュマン。
【アルコール度数】12.0%

JAN なし

Vin de Table Blanc

16901318 Vin de Table Blanc "Victor de la Combe" NV ¥7,000
ヴァン・ド・テーブル・ブラン・ヴィクトール・ドゥ・ラ・コンブ



【キュヴェ】ブルゴーニュ地方マコネ地区の個性的な土壌に植えられたの古木のシャルドネから造られたキュヴェ
【品種】シャルドネ 100%
【産地】ブルゴーニュ地方 マコネ
【土壌】泥灰土と石灰岩が多く占める表面が茶色がかった土壌 【畑立地】かなりの傾斜
【樹齢】約40年 【収量】40hl/ha 【全房使用率】100%
【醸造】フードル樽にて極力人的介入なしで、3年間かけて野生酵母による自然発酵と熟成
【アルコール度数】12.0% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

Côtes du Jura Blanc

16906118 Côtes du Jura Chardonnay "Fortbeau" 2018 ¥8,000
コート・デュ・ジュラ・シャルドネ・フォールボー



【品種】シャルドネ 100%
【樹齢】約60年 【土壌】リアス泥土土壌 (リアス:ジュラ紀前期) 【収量】35hl/ha 【全房使用率】100%
【発酵】フードルを用いて、シュールリーにて3年間かけて人的介入なしで、野生酵母による自然発酵と熟成
【熟成】フードルにて、ウイエ(ouillée/補酒)を施しながら2年間
【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

Côtes du Jura Blanc

16908115 **Côtes du Jura Chardonnay "Montferrand"** 2015 ¥13,000
 コート・デュ・ジュラ・シャルドネ・モンフェラン



【品種】シャルドネ 100%
 【土壌】リアス泥土土壌(リアス:ジュラ紀前期)と、三畳紀に形成されたカラフルな色合いの泥灰土 【樹齢】約60年
 【醸造】機密性が高く温度のあるセラーにて、オーク樽を用いて、極力人的介入なしで野生酵母による自然発酵
 【熟成】オーク樽にて、ウイエ(ouillée/補酒)を施しながら5年間
 【アルコール度数】14.0% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

16909118 **Côtes du Jura Savagnin "Montferrand"** 2018 ¥9,500
 コート・デュ・ジュラ・サヴァニャン・モンフェラン



【品種】サヴァニャン 100%
 【土壌】リアス泥土土壌(リアス:ジュラ紀前期)と、三畳紀に形成されたカラフルな色合いの泥灰土 【樹齢】約60年
 【醸造】機密性が高く温度のあるセラーにて、オーク樽を用いて、極力人的介入なしで野生酵母による自然発酵
 【熟成】オーク樽にて、ウイエ(ouillée/補酒)を施しながら2年間
 【アルコール度数】14.0% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

16905118 **Côtes du Jura Savagnin "La Barraque"** 2018 ¥10,000
 コート・デュ・ジュラ・サヴァニャン・ラ・バラック



【品種】サヴァニャン 100%
 【認証】AB認証、EU認証
 【土壌】リアス泥土土壌(リアス:ジュラ紀前期)と、三畳紀に形成されたカラフルな色合いの泥灰土 【樹齢】約80年
 【発酵】機密性が高く温度のあるセラーにて、オーク樽を用いて、極力人的介入なしで野生酵母による自然発酵
 【熟成】オーク樽にて、ウイエ(ouillée/補酒)を施しながら2年間
 【アルコール度数】14.5% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

Vin de France Rouge

16921220 **Vin de France Rouge "Cuvée Madelon"** NV ¥5,800
 ヴァンド・フランス・ルーージュ・キュヴェ・マドゥロン

16921320 **Vin de France Rouge "Cuvée Madelon" MG** NV ¥13,000
 ヴァンド・フランス・ルーージュ・キュヴェ・マドゥロン マグナム



【品種①】ガメイ 《産地》ボジョレー地区モルゴン産村 《樹齢》約40年
 【品種②】アンファリネ 《産地》ジュラ地方 《樹齢》約15年
 【品種③】トゥルソー 《産地》ジュラ地方 《樹齢》約40年
 【認証】EU認証 【土壌】花崗岩、泥混じりの石灰質 【収量】50hl/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、12℃~14℃に保ちながら人的介入なしで、野生酵母によりマセラシオン・セミ・カルボニック
 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】発酵槽のまま、人的介入なしで12カ月間
 【テイastingノート】サーブする1~2時間前に抜栓しておくことをお勧めします。6年程熟成可能でしょう。
 【アルコール度数】14.5% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

16921420 **Vin de France Rouge "De Toute Beauté"** NV ¥6,300
 ヴァンド・フランス・ルーージュ・ドウトウト・ボテ



【品種】10品種:①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ジュラ古代品種:プチ・ベ克蘭、グロ・ベ克蘭、グーシュ、アルガンなど8種 《樹齢》約15年(自根)
 【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、12℃~14℃に保ちながら人的介入なしで、野生酵母によりマセラシオン・セミ・カルボニック
 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】発酵槽のまま、人的介入なしで12カ月間
 【アルコール度数】13.0% ◆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

Vin de France Rouge

16929119	Vin de France Rouge "Mon Rouge" ヴァンド・フランス・ルージュ・モン・ルージュ	NV	¥6,300
16929219	Vin de France Rouge "Mon Rouge" MG ヴァンド・フランス・ルージュ・モン・ルージュ マグナム	NV	¥14,000



【品種】ガメイ 100%
 【産地】ボジョレー地区シルーブル村／Chiroubles
 【醸造】昔ながらの円錐形のトロンコニック木樽を用いて、ピジューアージュを足で行い、12℃～14℃に保ちながら人的介入なしで、野生酵母によりマセラシオン・セミ・カルボニック
 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】発酵槽のまま、人的介入なしで2年間
 【アルコール度数】12.5% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

16928119	Vin de France Rouge "La Croix des Batailles" ヴァンド・フランス・ルージュ・ラ・クロワ・デ・バタイユ	NV	¥6,800
16928219	Vin de France Rouge "La Croix des Batailles" MG ヴァンド・フランス・ルージュ・ラ・クロワ・デ・バタイユ マグナム	NV	¥15,000



【品種】ピノ・ノワール 100%
 【産地】ジュラ地方ロタリエ村 【土壌】花崗岩
 【発酵】昔ながらの円錐形のトロンコニック木樽を用いて、ピジューアージュを足で行い、12℃～14℃に保ちながら人的介入なしで、野生酵母によりマセラシオン・セミ・カルボニック
 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】発酵槽のまま、人的介入なしで2年間
 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

16919120	Vin de France Rouge "Rota Gamète" 3L ヴァンド・フランス・ルージュ・ロタ・ガメット 3L	NV	¥33,000
----------	---	----	---------



【容量】3000ml / ジェロポアム
 【品種】ガメイ(ジュラ産)、ジュラ土着品種
 【認証】AB認証 【樹齢】約70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、ピジューアージュを足で行い、12℃～14℃に保ちながら人的介入なしで、野生酵母によりマセラシオン・セミ・カルボニック
 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】発酵槽のまま、人的介入なしで2年間
 【アルコール度数】12.5% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

Arbois Rouge

16931119	Arbois Pupillin Trousseau "Le Grapiot" アルボワ・ピュピヤン・トゥルソー・ル・グラピヨ	2019	¥6,800
----------	---	------	--------



【品種】トゥルソー 100%
 【土壌】三畳紀に形成されたカラフルな色合いの泥灰土 【樹齢】約50年 【全房使用率】100%
 【発酵】フードルを用いて、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
 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】発酵槽のまま、人的介入なしで12か月間
 【アルコール度数】14.0% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

16932120	Arbois Pinot Noir "Sur La Cote" アルボワ・ピノ・ノワール・スー・ラ・コート	2020	¥8,500
----------	--	------	--------

16932220	Arbois Pinot Noir "Sur La Cote" MG アルボワ・ピノ・ノワール・スー・ラ・コート マグナム	2020	¥18,000
----------	--	------	---------



【品種】ピノ・ノワール 100%
 【認証】EU認証 【土壌】泥灰土と粘土で構成される深いローム層 【樹齢】約40年 【全房使用率】100%
 【発酵】フードルを用いて、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
 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】発酵槽のまま、人的介入なしで12か月間
 【アルコール度数】14.0% ◆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

Vieillessement par oxydation

16926117

Arbois Savagnin "Sous Voile"

アルヴォワ・サヴァニャン・スー・ヴォワール

2017

¥15,000



【キュヴェ】霜被害で収量が大きく減ったため、知人からの買いブドウ(もちろんビオロジック)でヴァンジョーヌのように酸化熟成を施したスペシャル・キュヴェ。熟成期間はヴァンジョーヌの規定より少し短い4年間。

【品種】サヴァニャン 100%

【樹齢】約60年

【発酵】オーク樽にて野生酵母による自然発酵

【熟成】オーク樽にて人的介入なしで、ウイエ(補酒)を行わずフロールのもと熟成を促し、4年後に十分な複雑味のレベルに達したと判断し、瓶詰め。

【アルコール度数】14.0% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

Vieillessement avec flor

16925018

Vin de Table Blanc "Le Zaune à Dédee"

ヴァンド・ターブル・ブラン・ル・ゾーヌ・ア・デデ

NV

¥11,000

16925118

Vin de Table Blanc "Le Zaune à Dédee" MG

ヴァンド・ターブル・ブラン・ル・ゾーヌ・ア・デデ マグナム

NV

¥23,000



【キュヴェ】フロール(産膜酵母)の下で熟成を経たスペシャル・キュヴェ

【品種】サヴァニャン、ゲヴェルツラミネール

【認証】AB認証

【発酵】マセラシオン後、オーク樽にて野生酵母による自然発酵

【熟成】オーク樽にて人的介入なしで、ウイエ(補酒)を行わずフロールのもと熟成を促し、4年後に十分な複雑味のレベルに達したと判断し、瓶詰め。

【アルコール度数】14.0% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

16951001

Côtes du Jura Vin de Paille 1/2

コート・デュ・ジュラ・ヴァンド・バイユ 1/2

NV

¥12,000



【容量】375ml

【品種】シャルドネ、サヴァニャン

【土壌】灰色がかった泥灰土と石灰岩が混ざる土壌 【樹齢】50年を越す古樹

【発酵】オーク樽にて野生酵母による自然発酵

【熟成】オーク樽にて人的介入なしで、ウイエ(補酒)を行わずフロールのもと熟成を促し、6年後に十分な複雑味のレベルに達したと判断し、瓶詰め。

【アルコール度数】14.0% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

16950115

Côtes du Jura Vin Jaune

コート・デュ・ジュラ・ヴァン・ジョーヌ

2015

¥23,000



【容量】620ml

【品種】サヴァニャン 100%

【土壌】灰色がかった泥灰土と石灰岩が混ざる土壌 【樹齢】80年を越す古樹

【発酵】オーク樽にて野生酵母による自然発酵

【熟成】オーク樽にて人的介入なしで、ウイエ(補酒)を行わずフロールのもと熟成を促し、6年後に十分な複雑味のレベルに達したと判断し、瓶詰め。

【アルコール度数】14.0% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし