

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年に、ドメーヌ・ガヌヴァで働くジャン・フランソワ氏と、彼の妹アンヌが共同で立ち上げたネゴシアンです。ジュラ地方は2012年は霜害、2013年は春の雨により結実が半減したことから、両年とも収量が非常に少なく極少量しかワインを造れませんでした。そこで二人はこのネゴス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、ブルーイ/フルーリ/モルゴンの畑を合わせて1.5ha 購入しました。また、サヴォワの「ドメーヌ・ジャッキーノ」、ならびに「ドメーヌ・デュ・セリエ・デ・クレ」からピオで栽培されているブドウの購入もしています。地元ジュラと他の地域のブドウのブレンドにより「ヴァン・ド・フランス」のカテゴリーになることにより、自由な発想で造られるワインは発売と同時に本国フランスで完売となるくらいの人気を博しています。



畑

土着品種に着目し、ピオディナミ、もしくはピオで手入れされている畑のブドウのみを選んで使用しています。

醸造

ガヌヴァ所有ではない畑に関しては、ブドウの状態がロタリエにあるドメーヌに運ばれます。除梗後、自然酵母で、出来る限り干渉しない方法で醸造し、一部、アンフォアでの熟成も行っています。全てSO2は無添加です。

商品コード	ワイン名	ヴァインテージ	税別参考上代
16900302	Crémant du Jura Nature Non Dosé クレマン・デュ・ジュラ・ナチュラル・ノン・ドゼ (18入荷)	NV	¥5,600
	【キュヴェ】ノン・ドゼのクレマン 【品種】シャルドネ100% 【土壌】泥混じりの石灰質 【瓶熟成】24か月 【テイステイングノート】よく熟したシャルドネに、伸びやかな酸、ミネラルが調和しています。アペリティフとしてグジェールや 甲殻類の前菜とともに、またキノコを使ったソースに合わせて鶏料理などにもよく合います。 アルコール度数: 12.0%		
JAN	なし		
16900616	Vin de France Blanc "L'ailleurs" (2016) ヴァン・ド・フランス・ブラン・ライユール	NV	¥4,700
	【品種】ピノ・オーセロワ主体、シルヴァネール、アンファリネ、サヴァニャン・ヴェール ジュラのサヴァニャンとアンファリネで骨格と複雑味をプラスしています。 【土壌】花崗岩、泥混じりの石灰質 【醸造】約10か月間フールドルにて発酵・熟成 【テイステイングノート】エキゾチックな果実、リンゴ、洋ナシの凝縮した風味が豊かでバランスが良く、フィニッシュにかけて の苦みが心地よくワインを引き締めます。サーブする前に抜栓しておくか、デキャンター・ジュをお勧めします。 8年程は熟成可能でしょう。 アルコール度数: 13.0%		
JAN	なし		
16901216	Vin de France Blanc "L'Apéro" (2016) ヴァン・ド・フランス・ブラン・ラペロ	NV	¥4,900
	【品種・産地】①サヴァニャン:ジュラ地方 ②ミュスカ:アルザス地方		
JAN	なし		
16925016	Vin de Table Blanc "Le Zaune à Dédee" (2016) ヴァン・ド・テーブル・ブラン・ル・ゾーヌ・ア・デデ	NV	¥8,600
	【品種】サヴァニャン、ゲヴェルトラミネール 【醸造】マセラシオン後、野性酵母にて自然発酵し、フロール(産膜酵母)の下で熟成させます。 【テイステイングノート】バラやスパイスのアロマ、凝縮した果実味、複雑でオレンジの皮の苦みのようなニュアンスが心地よ い風味。14℃程でのサーブが好ましいでしょう。今から7年程が飲み頃。 アルコール度数: 12.5% 無濾過・無清澄		
JAN	なし		

商品コード	ワイン名	ヴァンテージ	税別参考上代
16913216	Vin de France Rouge "J'y Aime" (2016) ヴァンド・フランス・ルージュ・ジ・エーム	NV	¥4,200
	<p>【品種】ジュラの土着品種、ガメイ 【醸造】セミ・マセラシオン・カルボニックをトロンコニック樽にて20日間行い、野性酵母にて自然発酵。 【テイステイングノート】少しマイルキーな風味にスパイスや鉄のニュアンスに熟した黒い果実のチャーミングなアロマ。丸みがあり、フレッシュでいてピロードのような口当たり。 アルコール度数：13.5% 無濾過・無清澄</p>		
JAN なし			
16920216	Vin de France Rouge "Le Jaja du Ben" (2016) ヴァンド・フランス・ルージュ・ル・ジャジャ・デュ・ベン	NV	¥4,700
	<p>【品種・産地・樹齢】50～60%：①ガメイ：ボジョレー地区：平均樹齢80年、②ピノ・ノワール：ジュラ地区 40～50%：ブルサールなど以前「ジャン・ヴ」で使用されていたジュラの古代品種約10種類 【土壌】花崗岩、泥灰質 【醸造】トロンコニック樽にて約10か月間野性酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり</p>		
JAN なし			
16924016	Vin de France Rouge "Le P'tiot Roukin" (2016) ヴァンド・フランス・ルージュ・ル・プチオ・ルカン	NV	¥5,300
	<p>【品種】12品種：主にガメイ(ヴィエイユ・ヴィーニュ)、シラー、ブルサール、ジュラの土着品種 "ル・ジャジャ・デュ・ベン"とは異なる区画のブドウを使用 【醸造】セミ・マセラシオン・カルボニックをトロンコニック樽にて20日間行い、野生酵母による自然発酵 【テイステイングノート】熟したクランベリーなどの黒い果実、クレーム・ド・セリーズのようなアロマ。率直なアタックで、丸みを帯びていながら存在を主張するタンニンがあり、スパイス風味の余韻があります。 15℃程でのサーヴが好ましいでしょう。今から8年程が飲み頃。</p>		
JAN なし			
16901016	Vin de France Rouge "Poulprix" (2016) ヴァンド・フランス・ルージュ・プルプリ	NV	¥5,700
	<p>【品種】ガメイ、プルサール 【熟成】フードルにて、約10か月間野性酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり 【テイステイングノート】骨格のしっかりした、引き締まった味わいです。</p>		
JAN なし			
16921216	Vin de France Rouge "Cuvée Madelon" (2016) ヴァンド・フランス・ルージュ・キュヴェ・マドロン	NV	¥5,700
	<p>【品種・産地】①50～60%：ガメイ：ボジョレー地区モルゴン ②40～50%：アンファリネ、モンドウーズ、シラー、ジュラの土着品種：平均樹齢60～80年 【土壌】花崗岩、泥混じりの石灰質 【醸造】トロンコニック樽にてピジュアージュを足で行い、19日間野性酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり 【テイステイングノート】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：12%</p>		
JAN なし			
16921416	Vin de France Rouge "De Toute Beauté" (2016) ヴァンド・フランス・ルージュ・ドゥ・トゥット・ボテ	NV	¥6,000
	<p>【品種】10品種：①(約40%)ガメイ：ボジョレー地区：樹齢50年 ②(約30%)ピノ・ノワール：樹齢60～80年 ③ジュラ古代品種(プチ・ベ克蘭、グロ・ベ克蘭、ゲーシュ、アルガンなど8種：台木なし：樹齢15年) 【醸造】トロンコニック樽にてピジュアージュを足で行い、約10か月間野性酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり</p>		
JAN なし			
16901816	Vin de France Rouge "J'en Veux Encore" (2016) ヴァンド・フランス・ルージュ・ジャン・ヴ・アンコール	NV	¥6,000
<p>【品種】①ガメイ：ボジョレー地区 ②ブルサール：ジュラ地区 ③ベ克蘭・アンファリネ・ゲーシュ(ジュラの古代品種：2013年に醸造したキュヴェ"ジャン・ヴ・ソワイユ"で使用) アルコール度数：12.0%</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
16902015	Côtes du Jura blanc "La Pélerine" コート・デュ・ジュラ・ラ・ペレリン	2015	¥7,000
	<p>【土壌】リアスの灰色と虹色の貝殻が含まれる石灰質 【樹】古木 【醸造】極限まで手を掛けず、シュール・リーにて30カ月間野生酵母による自然発酵、熟成 カラフェに移すことも可能です。 アルコール度数: 13.0%</p>		
JAN なし			
16902115	Côtes du Jura blanc "Champs poids" コート・デュ・ジュラ・シャン・ポワ	2015	¥7,000
	<p>【土壌】Bajocian地方独特の石灰岩 【植樹】1986年 【醸造】極限まで手を掛けず、シュール・リーにて30カ月間野生酵母による自然発酵、熟成 デキャンター・ジュも可能です。 アルコール度数: 12.5%</p>		
JAN なし			
16902215	Côtes du Jura blanc "La Gravière" コート・デュ・ジュラ・グラヴィエール	2015	¥7,000
	<p>【土壌】リアスの灰色と虹色の貝殻が含まれる石灰質 【樹】ヴィエイユ・ヴィーニュ 【醸造】極限まで手を掛けず、シュール・リーにて30カ月間野生酵母による自然発酵、熟成 カラフェに移すことも可能です。 アルコール度数: 13.0%</p>		
JAN なし			
16902315	Côtes du Jura blanc "Les Cèdres" コート・デュ・ジュラ・レ・セドル	2015	¥7,000
	<p>【土壌】ジュラ紀に形成されたマルノ石灰岩 【樹】ヴィエイユ・ヴィーニュ 【醸造】極限まで手を掛けず、シュール・リーにて30カ月間野生酵母による自然発酵、熟成 カラフェに移すことも可能です。 アルコール度数: 13.5%</p>		
JAN なし			
16917107	Arbois Vin Jaune アルボワ・ヴァン・ジョーヌ	2007	¥13,300
<p>アルコール度数: 14.0%</p>			
JAN なし			