

# Domaine Ganevat (Rotalier)

ドメーヌ・ガヌヴァ (ロタリエ)



## 詳細・歴史

ジュラ地方を代表するドメーヌで、その歴史は大変古く1650年にまで遡ることができます。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、前当主の代からはワイン造りのみを行うようになりました。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。

彼は1980年から父親のもとでワイン造りを始めましたが、ピオディナミを学ぶためブルゴーニュ地方シャサーニュ・モンラッシェの『ドメーヌ・ジャン・マルク・モレ』で修業を積み、9年間セラー・マスターを務めながらピオディナミの哲学を習得しました。そして実家のドメーヌに戻り、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、また2006年からは完全にSO2の使用を止めています。

## 畑

【畑立地】ジュラ地方の中部、ロタリエ村  
【面積】13ha (白ブドウ:40%、黒ブドウ:60%)  
【管理】全てピオディナミ  
【年産】約35,000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

## Côtes du Jura Blanc Chardonnay

商品コード

ワイン名

VT

17102118 Côte de Jura Chardonnay Les Varrons VV

コート・デュ・ジュラ・シャルドネ・レ・ヴァロン VV

2018



【品種】シャルドネ100%  
【産地】ロタリエ村 【畑】「Les Varrons」 【土壌】粘土石灰質 【樹齢】約80年 【収量】40hl/ha  
【発酵】オーク古樽にて野生酵母による自然発酵  
【熟成】オーク古樽にて適宜ウイヤーージュ(樽入れ)を施し、ウイエ(補酒)を行いながら3年間 【瓶詰】2021年11月2日  
【アルコール度数】14.5% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

17100418 Côte de Jura Chardonnay Chamois du Paradis

コート・デュ・ジュラ・シャルドネ・シャモワ・デュ・パラディ

2018



【品種】シャルドネ100%  
【産地】Vercia/ヴェルシア村 【認証】デーメテル、AB認証 【畑】「Chamois du Paradis」  
【土壌】粘土石灰質 【樹齢】約55年 【収量】40hl/ha  
【発酵】オーク古樽にて野生酵母による自然発酵  
【熟成】オーク古樽にて適宜ウイヤーージュ(樽入れ)を施し、ウイエ(補酒)を行いながら3年間 【瓶詰】2021年11月3日  
【アルコール度数】13.5% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

## Côte de Jura Blanc Savagnin

17109118 Côte de Jura Savagnin Les Grands Teppes Sous Voile

コート・デュ・ジュラ・サヴァニャン・レ・グラン・テップ・スー・ヴォワル

2018



【キュヴェ】酸化熟成を施したキュヴェ  
【品種】シャルドネ100%  
【産地】Vercia/ヴェルシア村 【認証】デーメテル、AB認証 【畑】「Les Grands Teppes」  
【土壌】赤みを帯びて石灰質の豊富な粘土石灰質 【植樹】1950年、2005年 【収量】20hl/ha  
【発酵】オーク古樽にて野生酵母による自然発酵  
【熟成】オーク古樽にてウイエ(補酒)を行わず酸化を促しながら3年間 【瓶詰】2021年11月3日  
【アルコール度数】12.5% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

# Côtes du Jura Rouge Poulsard

商品コード

ワイン名

VT

17122120 Côtes du Jura Poulsard Les Chalasses VV

コート・デュ・ジュラ・プールサル・レ・シャラス VV

2020



【キュヴェ】畑「Les Chalasses」にわずかに残る樹齢120年に達する超希少な古樹のプールサル  
【品種】プルサル100%  
【産地】Vercia／ヴェルシア村 【認証】デメテル、AB認証 【畑】「Les Chalasses」  
【土壌】グレー泥灰土 【植樹】1902年  
【醸造】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、1年間、野生酵母によりマセラシオン・セミ・カルボニック  
【瓶詰】2021年11月3日  
【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 Rouge Trousseau

17120520 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

2020



【品種】トゥルソー100%  
【産地】ロタリエ村 【認証】デメテル、AB認証 【土壌】小石が多く混ざった灰色泥炭質  
【植樹】1949年と、2000年 【収量】30hl/ha 【全房使用率】50%  
【醸造】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、1年間、野生酵母によりマセラシオン・セミ・カルボニック  
【瓶詰】2021年11月2日  
【アルコール度数】12.5% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

# Côtes du Jura Rouge Pinot Noir

17121020 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

2020



【品種】ピノ・ノワール 100%  
【産地】Vercia／ヴェルシア村 【認証】デメテル、AB認証 【畑】「Les Grands Teppes」  
【土壌】小石が多く混ざった灰色泥炭質  
【植樹】1950年と、2005年 【収量】30hl/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使用し、12～14℃にて、人的介入なしで、1年間、野生酵母によりマセラシオン・セミ・カルボニック  
【瓶詰】2021年11月2日  
【アルコール度数】12.5% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

17121220 Côtes du Jura Pinot Noir Julien

コート・デュ・ジュラ・ピノ・ノワール・ジュリアン

2020



【品種】ピノ・ノワール100%  
【産地】Vercia／ヴェルシア村 【認証】デメテル、AB認証 【畑】「Les Chalasses」  
【土壌】粘土石灰質  
【植樹】1970年 【収量】14hl/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使用し、12～14℃にて、人的介入なしで、1年間、野生酵母によりマセラシオン・セミ・カルボニック  
【瓶詰】2021年11月3日  
【アルコール度数】12.5% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし

# Macvin du Jura

商品コード

ワイン名

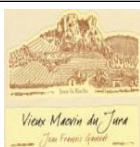
VT

17130106

Vieux Macvin du Jura

ヴュー・マクヴァン・デュ・ジュラ (甘口) '22入荷

NV



【マクヴァン】発酵中にアルコール(Marc du Jura)を添加することにより発酵を中断させ、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%

【産地】Vercia/ヴェルシア村

【土壌】粘土石灰質

【全房使用率】100% 【果汁】2011年の果汁 【添加】1992年もののマール・ドウ・ジュラ

【醸造】オーク古樽を用いて野生酵母による自然発酵

【熟成】8年間

【アルコール度数】17.0% ◆無清澄・無濾過・SO2無添加

JAN なし