

Château de Grand Grand Pré (Beaujolais)

シャトー・グラン・プレ (ボジョレ)

詳細・歴史

ボジョレ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。現在ドメーヌの舵を取っているのは3代目の若き生産者ロマン・ゾルダン氏で、彼はかのジュラ地方のピオディナミの雄『ドメーヌ・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9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ビ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てられています。



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】9ha 【格付け】《6ha》Fleurie 《1.5ha》Morgon(Doubly) 《1.5ha》Beaujolais Villages(Lancié)

【栽培管理】ビオロジック(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。(赤)

【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。

商品コード	商品名	VT	参考上代 (税抜)
39893022	Beaujolais Blanc ボジョレ・ブラン	2022	¥4,800
	<p>【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子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。</p> <p>【品種】シャルドネ100% 【産地】Blacé, Charentay 【土壌】粘土石灰質 【樹齢】30年以上 【発酵】木樽にて野生酵母による自然発酵。 【熟成】木樽で4-5か月間 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄・無濾過 ◆SO2無添加</p>		
JAN	なし		
39892022	Beaujolais Rouge Cuvée Spaciale ボジョレ・ルージュ・キュヴェ・スパシアル	2022	¥4,200
	<p>【品種】ガメイ100% 【産地】Charentay 【土壌】花崗岩、粘土 【樹齢】約80年 【全房使用率】0% 【発酵】温度管理されたタンクにて野生酵母による自然発酵。マセラシオンは5~10日間。 【熟成】コンクリートタンクで10か月 【アルコール度数】11.5% ◆無清澄・無濾過 ◆SO2無添加</p>		
JAN	なし		