

# Domaine Raspail-Ay (Gigondas)

ドメーヌ・ラスパイユ・アイ (ジゴンダス)



Domaine Raspail-Ay



## 詳細・歴史

ドメーヌは1850年に設立され、ジゴンダスで最古の元詰め生産者です。当主はジゴンダスのAOC委員の理事長を務めるジゴンダスのご意見番で、畑・気候のことから醸造に至るまで、知らないことは何もないという生き字引です。彼がこれがベストであると自負している伝統的な畑の管理方法や醸造法は、ここ40年全く何も変えていないといい、その歴史、伝統、信条は味わいに反映され、奥行を感じさせるものとなっています。

19haの畑を所有し、年間6万本のジゴンダスを生産しています。当主は1983年よりドメーヌ運営を行っており、6代目にあたります。伝統を守ることを大切にしており、40年前のワインと同じ味わいのワインを造りたという確固たるポリシーを持ち、ボトルにはワインだけではなく伝統も詰めていると語っています。

ジゴンダス地方には、良い出来の年は『ジゴンダス』と呼び、普通の年は『ジゴンダ』と呼ぶという冗談(?)があるようですが、2017年も『ジゴンダス』と呼ぶにふさわしい出来に仕上がったと自負しています。

## 畑・栽培

畑の管理は自然に任せており、このテロワール独特の恵まれた環境サイクルのおかげで、昔から化学的な薬品などを使用する必要がなかったため、昔から有機栽培を実施しています。

【区画】『Le Péage』『Le Colombier』

【畑面積】19ha 【畑立地】東西に広がり、日差しを長時間受ける

【土壌】粘土石灰岩、マール、砂

【栽培品種】グルナッシュ 80%、シラー 15%、ムールヴェードル 5% 【平均樹齢】約55年

【仕立て】コルドン・ロワイヤル

【収穫】つるごとに厳格に選別し、手摘みにて行います 【収量】20hl/ha

## 醸造

【除梗】100%

【発酵】品種ごとに分け、コンクリートタンクを使用し、温度管理のもと約1か月かけて、ルモンタージュやピジャージュを行い、「これぞジゴンダス」というエキスを存分に引き出しながら野生酵母による自然発酵を促します。

【マロラクティック発酵】あり

【熟成】品種ごとに分け、24か月間。

①グルナッシュ：フードル(130ヘクトリットル)使用

②シラーとムールヴェードル：2～3年使用の古樽(40ヘクトリットル)使用



参考上代  
(税抜)

商品コード

商品名

VT

52520120

Gigondas  
ジゴンダス

2020

¥5,800



【品種】グルナッシュ70%、シラー20%、ムールヴェードル10%

【土壌】石灰質、泥灰質、砂質

【区画】« Le Péage » « Le Colombier »

【樹齢】約55年

【全房使用率】0%

【発酵】野生酵母でピジャージュとルモンタージュを行いながらコンクリートタンクで3～4週間

【マロラクティック発酵】あり

【熟成】古樽(35～130hl)で18～24ヶ月

【アルコール度数】15.0%



JAN なし