

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、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い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、2014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

【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】グルナツシュ 80%、シラー 15%、ムールヴェードル 5% 【平均樹齢】55年

畑の管理は「自然に任せて」おり、独特の良い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く、有機栽培を実施しています。

【収穫】つるごとに厳格に選別し、手摘みにて行います



醸造

【発酵】コンクリートタンクを使用し、温度管理のもと天然酵母により、約1カ月かけて自然発酵。

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ています。

【熟成】グルナツシュ：フールドル(130ヘクトリットル)にて

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)にて

18～24カ月熟成させています。



商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

52520114

Gigondas

ジゴンダス

2014

¥4,000



【品種】グルナツシュ 70%、シラー 20%、ムールヴェードル 10%

【アロマ】ブックチェリーやカシス、ラズベリーなどの黒系果実や、甘草、スパイスのアロマがあります。

【パレット】火を入れた温かな果実ニュアンスもあり、フィネスのある大変芳醇でリッチな舌触りです。

【飲み頃・熟成】2018年ごろから飲み頃を迎え、15～20年の熟成が可能です。

アルコール度数：14.5%

JAN なし