

Domaine Jacques Maillet

サヴォワ地方
ドメヌ・ジャック・マイエ

世界中から引っ張りダコのバイオナミスト
サヴォワの優れたテロワールを最大限に表現
涼やか且つ凝縮した果実のエキス



2013年2月、注目のサロン ディーヴ・プティユで圧倒的な人だかり、その中心にはインテリジェンスとパッションを併せ持つ男ジャック・マイエが・・・これが彼との出会いでした。フランス東部サヴォワ地方、スイスのジュネーヴから南西へ約40km、セイセルから南へ約5キロのローヌ左岸セリエール・アン・ショターニュ村にドメヌ・ジャック・マイエがあります。身体障害者の児童養育施設で働いていたジャック・マイエは、友達と共に行った試飲会でナチュラルワインの巨匠たちのワインを口に、「今までのワインと全く違うもの」と感じ、自分で彼らのようなワイン造りをしたいと考えるようになりました。そして1989年に丘陵地を購入しドメヌを創立しました。シュタイナーの本を読みながら独学でバイオナミ農法を勉強した後、2003年からバイオナミ栽培を開始、2005年にエコセルの認証を取得しました。現在は標高300mの南西向き斜面に4.7haの畑を所有しています。この地域の収穫は通常10月初旬に始めるところが多いのですが、彼の畑はとても日当たりが良く9月中旬から始まります。土壌は粘土石灰質の中でも、モラッセと呼ばれる泥灰岩や砂岩が堆積したものが大半で粘土を多く含まないため、軽やか且つ複雑で旨みが効いたワインが造られます。この優れたテロワールを最大限に表現する為、マリアテュン播種カレンダーを用いながら畑仕事をしています。こうして出来た健全なブドウを手摘みで収穫、グラスファイバータンクで自生酵母のみでの発酵を行い、プレスは雑味が入らぬよう空気圧式でゆっくり4～5時間かけて行います。熟成は樽を全く使用せず、そのままタンクで行い、軽くフィルタリングをして瓶詰めされます。「私はブドウジュースのようなワインが好きだ」と語るように、彼のワインは口の中で重心が上がる様なエアリーさがありながら、ぶれない凝縮した果実エキスと心地の良いきれいな酸を感じます。ナチュラルワインマーケットでも注目の産地サヴォワから日本初紹介！ドメヌ・ジャック・マイエが造る涼やか且つ凝縮した味わいの魅力溢れるワインを是非ご賞味下さい。



Diony

| 【33646】Autrement Blanc Jacquere オートルモンブラン ジャケール15 | | | | 【33333】Un P'Tit Canon アン プチ カノン14 | | | |
|---|---|-----------------|---------------|---------------------------------------|---|-------------------|---------------|
| 呼称 | ヴァン・ド・サヴォワ | | | 呼称 | ヴァン・ド・サヴォワ | | |
| 参考小売 | ¥3,000 | | | 参考小売 | ¥3,800 | JAN:4571455197479 | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 | | | 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 | | |
| 栽培/認証 | バイオダイナミ/エコセール | | | 栽培/認証 | バイオダイナミ/エコセール | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 | テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 |
| | 粘土石灰(モラッセ) | 砂質岩 250~350m・南西 | 1.2ha・55hl/ha | | 粘土石灰(モラッセ) | 砂質岩 250~350m・南西 | 0.8ha・52hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | ジャケール100% (手摘み/平均20年) | | | 品種 (収穫/樹齢) | アルテス50% ジャケール50% (手摘み/平均20年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | グラスファイバータンクで約15日間発酵 20日間マロラクティック発酵 | | | 発酵 | グラスファイバータンクで約15日間発酵 20日~約1ヵ月マロラクティック発酵 | | |
| 熟成 | グラスファイバータンクで6ヶ月熟成 粗いフィルターで濾過・無清澄 | | | 熟成 | グラスファイバータンクで6ヶ月熟成 粗いフィルターで濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:10mg/L トータル:9mg/L | | | SO ₂ | 瓶詰め時:約15mg/L トータル:14mg/L | | |
| アルコール度 | 11.5% | | | アルコール度 | 11% | | |
| 特徴 | 標高250~350m、南西向きの粘土石灰砂質土壌、バイオダイナミ栽培で健康に育った地ぶどうジャケールをグラスファイバータンクで発酵熟成しました。淡いイエローの外観にはさくやグレープフルーツ、スウィーティー、新緑の香りが広がります。穀物系のほっこりとしたニュアンスを感じる穏やかな果実に骨格を形成するキリッとしたミネラルが味わいに溢れた重心低めの白ワインです。 | | | 特徴 | 「可愛い女性」という名のプチカノンは、標高250~350m南西向きの粘土石灰砂質土壌で健康に育った2種の地ブドウから造られました。グラスファイバータンク内で発酵、18ヶ月間の長期熟成後のアッサンプラージュでバランスを整えます。淡い黄色がかった色調、スモモや白い花の香り、ふくよかさでフレッシュさが共存した味わいでたっぷりのミネラルが果実味を引き立てます。 | | |
| 【33645】Chautagne Gamay ショターニュ ガメイ15 | | | | 【33647】Autrement Rouge オートルモンルーージュ 15 | | | |
| 呼称 | ヴァン・ド・サヴォワ | | | 呼称 | ヴァン・ド・サヴォワ | | |
| 参考小売 | ¥3,000 | | | 参考小売 | ¥3,000 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 赤・ミディアム | | | 規格/タイプ | 750ml×12 / 赤・ミディアム | | |
| 栽培/認証 | バイオダイナミ/エコセール | | | 栽培/認証 | バイオダイナミ/エコセール | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 | テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 |
| | 粘土石灰(モラッセ) | 300m・南西 | 1.5ha・30hl/ha | | 粘土石灰(モラッセ) | 300m・南西 | 2.5ha・32hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | ガメイ100% (手摘み/平均30年) | | | 品種 (収穫/樹齢) | ガメイ ピノノワール モンドゥーズ 1/3ずつ (手摘み/平均40年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 4週間醸し グラスファイバータンクで発酵 | | | 発酵 | ガメイとピノノワールは4週間、モンドゥーズは7週間醸し 50hlグラスファイバータンクで約15日間発酵 | | |
| 熟成 | グラスファイバータンクで7ヶ月熟成 無濾過・無清澄 | | | 熟成 | グラスファイバータンクで18ヶ月熟成 粗いフィルターで濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:10mg/L トータル:30mg/L | | | SO ₂ | 瓶詰め時:10mg/L トータル:25mg/L | | |
| アルコール度 | 13% | | | アルコール度 | 13% | | |
| 特徴 | 標高300m南西向きの粘土石灰(モラッセ)土壌で、バイオダイナミ栽培されるガメイから造られました。グラスファイバータンク内で発酵そのまま7ヶ月熟成、無濾過無清澄で瓶詰めしました。ガーネットの外観から、カシスやフランボワーズの香りを感じます。ピュアで優しい果実はまるで野イチゴジュースのようで柔らかい酸とアフターのブルーンのニュアンスがナチュラルさに輪をかけます。 | | | 特徴 | 標高300m南西向きの粘土石灰(モラッセ)土壌で健康に育った3種のブドウから造られました。グラスファイバータンクで発酵・長期熟成後、各キュヴェをアッサンプラージュしてバランスを整えました。濃いガーネットの外観から、カシスや苺の香りを感じます。ピュアな果実にほんのりタンニンが溶け込んだつるんとしたテクスチャーで、サヴォワならではの心地よい冷涼感を味わえます。 | | |

Diony