

# Domaine du Grand Jacquet

コート・デュ・ローヌ地方  
ドメーヌ・デュ・グラン・ジャケ

南部ローヌの高地でビオディナミ栽培  
自然に調和することを大切に  
【大男伝説】を地でいく男のワインと女王のワイン



2010年6月南部コート・デュ・ローヌの中心都市アヴィニヨンから東へ約70km走るとそこはコート・デュ・ヴァントゥーの丘。農家の息子としてアスパラやオリーブなどの野菜や果物を栽培していたジョエル・ジャケが本格的にブドウ栽培を始めたのは1986年のこと、そして1998年、妻のパトリアと共に関・ジャケを設立、現在15haを所有しています。ヴァントゥー山を望む丘陵地にあるグラン・ジャケの畑は大変美しく、ブドウだけではなく周囲の自然との調和・共存を考えるジョエルの方針で、オリーブやトリュフ用の樅の木が栽培され、ガリグや松の木が多く自然生息しています。

栽培方法はもちろん自然派、デメテルを取得しています。ドメーヌのあるマザンは人っ子ひとりいない山奥。どんどん車を走らせ、畑を案内してくれたパトリア。「この辺は、イノシシが多くて油断するとアプリコットなど果実は全部やられちゃうの」と笑っている。それで、ワインのラベルにはよ〜く見ると小さなイノシシが男の足元に散らばっているのか？！粘土の地層の上に砂が覆うこの土地柄を生かし、粘土の上にはカリニャンを、砂の上にはグルナッシュを階段状に植えるなど、土壌と品種の組み合わせを工夫しています。どの畑もとにかく土がふわふわで、水はけがよい。樅の木の下には自生のトリュフができることもあるらしく、思わずワインの中にトリュフの香りを探してしまいます。野生のハーブ、特にタイムがぼうぼうに生えており、「ブドウの花が咲く時期に、ハーブの香り移るのよ」というパトリア。だからタイムはあえて抜かないのだそうです。手摘み収穫した健康なブドウはビオディナミカレンダーに従い時間をかけてゆっくり発酵、熟成は昔ながらのコンクリートタンクを使用します。

メインキュヴェは「グランゾム(大男) = この地方の伝説と高身長であるジョエルになぞらえて」であるのだけど、話せば話すほど、この奥さんの存在感があまりにもデカイ(背もデカイけど)。話し出すと止まらない、英語もフランス語もごちゃ混ぜで自分の言葉にクスクス笑いながら動き回る彼女、奥さんイメージのワインを造ることになった。商談はその場で即決。Grands Hommesグランゾムに対して、Grandes Femmesグランファミン？(大女)それはあまりにも・・・あまりにもでしょ。ってことで、生まれたのがCuvée des Reines女王のワイン(!)ある意味、ぴったり・・・笑。若々しく、澁刺とし、いつも笑顔で働くパトリアのイメージどおり、本当にチャーミングなワインができた、これで、めでたく仲よし夫婦のワインが完成です。

[34018] La Cuvée Des Grands Hommes ラキュヴェ デグランゾム16			
呼称	Ventoux ヴァントゥー		
参考小売	¥2,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオディナミ/カリテフランス		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土石灰	250 ~ 350m・南東	35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 80% シラー 20%		
	(手摘み/平均20年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	温度管理しながら60hlのステンレスで3週間醸し後、10日間発酵(10日間マロラクティック発酵あり)	
	熟成	80hlのステンレスタンクで5ヶ月熟成 瓶詰め:2016年3月	
	SO <sub>2</sub>	熟成前:25mg/L 瓶詰め時:30 ~ 50mg/L トータル:77mg/L	
アルコール度	13%		
特徴	南ローヌを見下ろすヴァントゥーの丘に住むと言う大男伝説と当主ジョエルの身長が193センチであることから「グランゾム(大男)」と名付けました。粘土石灰土壌のグルナッシュとシラーをステンレスで醸し、発酵熟成しました。赤紫の色調で、前VINの骨太な印象とは打って変わり、若さを感じるピュアな果実に紅茶を煮出したタンニンがスルスルとアフターへと流れる滑らかな印象です。		



Diony