

Aimargues

# Domaine La Jasse d'Isnard

<ドメーヌ・ラ・ジャス・ディスナル>

<ワイナリーの概要>



カマルグ地方エグモルトに近く、IGP サールブのエリアに近接している Aimargues/エマルグに所在する。畑は粘土と砕けた石灰が多少混ざった砂質土壌だが、完全な砂質土壌ではないと IGP サールブは名乗れないので、IGP ペイドックとなる。1916 年から Michelin/ミシュロン家が所有する家族経営のドメーヌで、



4 代目のレジス氏が 2000 年に経営を引き継ぎ、2010 年よりオーガニック栽培を開始。2013 年に認証を取得している。畑の面積はトータル 90ha だが、比較的短いサイクルで植え替えを行なっているため、栽培面積は 50ha である。赤ワイン用として Me、CS、Sy、マルセラン、アリカント、白ワイン用としてシャルドネ、ミュスカ・プティ・グランが植わる。ロゼにはサンソーとシラー。醸造は大半にコンクリートタンクを使うが、上級キュヴェに少し樽を使用。

## ÉLÉGANCE BLANC IGP Pays d'Oc 「エレガンス・ブラン」

セパージュ：シャルドネ 100%

栽培・醸造：ビオロジック農法。ブドウの冷たさを保つため、夜間に短時間で機械収穫し、除梗、空気式圧搾機でゆっくりとプレス。樽発酵と樽熟成。新樽比率 30%、残りは 1～2 年落ちの樽。樽香が強くなりすぎないように、新樽の使用を抑えている。定期的にバトナージュ。粘度石灰質土壌に混ざる粘度が水分ストレスを減らし、石灰が酸味、砂質が香りの華やかさをもたらす。

MEMO：香り高いシャルドネ。味わいが大きく、丸みのある樽の香りがほどよく効いている。



## ÉLÉGANCE ROUGE IGP Pays d'Oc 「エレガンス・ルージュ」

セパージュ：カベルネソーヴィニヨン 70% シラー 30%

栽培・醸造：ビオロジック農法。機械収穫し、除梗、破碎。15～20 日間の浸漬。日々ピジャージュし、20～25℃でコンクリートタンクにて温度調整をしながら発酵。8～10 か月間の樽熟成。新樽比率 20%、残りは 1～2 年落ちの樽。2021 年ビンテージは 2027～2028 年頃に熟成のピークとなるが、それ以前に飲む場合は、カフェエもしくは数時間前の抜栓を強くお勧めする。土壌は白ブドウ品種と同じ粘土石灰だが、シラーは樹勢が強い品種であるため、剪定をきつめにし、収量を抑えている。

MEMO：丸みとふくらみ、なめらかさがあり、非常に飲みやすい。樽香は落ち着いており、熟した果実味が勝っている。



## FLEURANCE IGP Pays d'Oc 「フルランス」

セパージュ：シャルドネ 80% ミュスカ 20%

栽培・醸造：ビオロジック農法。夜間に短時間で機械収穫し、除梗。それぞれの品種を別々に空気式圧搾機で搾汁し、果皮を浸漬。温度調整をしながら 16～18℃で内側を樹脂でコーティングしたコンクリートタンクにて発酵、熟成（ステンレスタンクは使わない方針）。ミュスカの香りがシャルドネの風味をマスキングしないようにブレンドには細心の注意を払っている。

MEMO：白い花や柑橘類などの豊かな香り。酸がきれいにのっており、後味の塩味も心地よい。



輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-25-8 神宮前コーポラス 203

TEL：03-6451-1030 FAX：03-6451-1031 Email：info@vin-x

