

Le Clos des Grives ル・クロ・デ・グリーヴ

創業 1968 年のクロ・デ・グリーヴは、有機農法認証である Ecocert(エコセール)をジュラ地域で初めて取得したドメーヌです。

私たちは Côtes du Jura の地域に、4ヘクタールを超える葡萄畑を所有しています。

白はシャルドネ、サヴァニャン、赤はピノ・ノワール、プールサール、トゥルソーです。

ここは粘土石灰質の土壌で日照に恵まれれば最高の果汁を手に入れることができます。

2017 年 4 月、ブノワ・ミュランが他の希望者と共同でこの畑を取得しました。

2017 年が彼らにとって初めてのヴィンテージとなります。



2018 Côtes du Jura Chardonnay Musicienne

コート・ド・ジュラ シャルドネ ミュージシエンヌ

参考上代¥5,000 (税込¥5,500)

品種: シャルドネ 100% 畑・土壌: 約2ヘクタール 粘土石灰質、東、南、南西向き

植密度: 6,000 本/ヘクタール

醸造、熟成: 手摘み収穫。全房のまま空気式プレス機にて圧搾。デブルバージュで不純物を沈殿させた後、自然酵母を利用して発酵。その際、品種の個性を損ねないよう、またテロワール由来のアロマを助長させるため、温度は低めにて行う。

大部分のジュース(80%)は椀の樽(新樽率 2%)にて発酵させる。発酵が終わると果実味を保つために 3 週間後とに補酒を行う。残り 20%はステンレスタンクにて発酵させる。

11 か月熟成。樽とステンレス、それぞれのワインをブレンドする。

軽く濾過。清澄はしない。瓶詰めの際にごく少量の亜硫酸を添加する。

味わい: 黄金のような黄色の輝きをもつ美しい色合い。果実とスパイスが複雑に入り混じっている。アルコールと酸のバランスがとれ、果実味豊か。

アペリティフ、前菜、クリームを使った料理、魚料理、きのこを使った料理など

今から飲んで既に美味しいが、トーストしたパンやブリオッシュのような、より複雑な香りを楽しみたければ 15 年ほどは熟成が可能。



2018 Côtes du Jura Savagnin Oxydatif Solitaire

コート・ド・ジュラ サヴァニャン オキシダティフ ソリテール 参考上代¥6,600 (税込¥7,260)

品種: サヴァニャン 100%

畑・土壌: 約2ヘクタール 粘土石灰質、東、南、南西向き

醸造、熟成: 手摘み収穫。除梗して空気式プレス機にて圧搾。デブルバージュで不純物を沈殿させた後、自然酵母を利用して発酵。その際、品種の個性を損ねないよう、またテロワール由来のアロマを助長させるため、温度は低めにて行う。

サヴァニャンは補酒(ウィヤージュ)せず 30 か月樽熟成。ワインの表面に発生する酵母の膜(フローール)がワインを護ります。

これによってクルミ、ヘーゼルナッツ、クミンのような香りがワインに寄与されるのです。酸化防止剤の添加はごくごく少量です。

味わい: 美しく輝く若々しい黄金色、非常に複雑さを持っています。クルミの香り。セロリやスパイス。クリーミーな口当たり。

2022 Côtes du Jura Jura Nada Savagnin Nature

コート・ド・ジュラ ジュラ・ナダ サヴァニャン ナチュラル 参考上代¥6,800 (税込¥7,480)

品種: サヴァニャン 100%

畑・土壌: 0.08 ヘクタール 粘土石灰質、東、南向き、南西向き

植密度: 5,000 本/ヘクタール 樹齢: 30~45 年

醸造、熟成: 若木が占める区画から手摘み収穫。除梗。ステンレスタンクで 25 日間マセラシオン。最初の 2 週間はパンチングダウンで色を抽出する。果皮とともに発酵 密度と温度をコントロールしながら果皮と共に発酵させる。天然酵母。5 か月熟成。

濾過も清澄もしない。瓶詰めの際に亜硫酸を添加せず。

2020 Côtes du Jura Jura Nada Chardonnay Ouille

コート・ド・ジュラ ジュラ・ナダ シャルドネ ウイエ 参考上代¥6,500 (税込¥7,150)

品種: シャルドネ 100%

畑・土壌: 0.32 ヘクタール 粘土石灰質、東南南向き、西向き

植密度: 5,000 本/ヘクタール 樹齢: 30~45 年

醸造、熟成: 手摘み収穫。全房のまま空気式プレス機にて圧搾。デブルバージュで不純物を沈殿させた後、自然酵母を利用して発酵。その際、品種の個性を損ねないよう、またテロワール由来のアロマを助長させるため、温度は低めにて行う。

樽発酵させる。発酵が終わると果実味を保つために 2 週間ごとに補酒を行う。10 か月熟成。

濾過も清澄もしない。瓶詰めの際に亜硫酸を添加せず。

味わい: 美しく深みのある黄金色。果実とスパイスを感じさせる複雑さのある香り。アルコールと酸のバランスが取れています。



2020 Côtes du Jura Pinot Noir A Bec...

コート・ド・ジュラ ピノ・ノワール ア・ベック 参考上代¥4,800 (税込¥5,280)

品種: ピノ・ノワール 畑・土壌: 0.38 ヘクタール 粘土石灰質、東、南、南西向き

植密度: 5,500 本/ヘクタール 樹齢: 30~40 年

醸造、熟成: 除梗後、1 か月間タンクに入れる。最初の2週間はピジャージュをして色素を抽出。

濃度と温度をコントロールしながら、天然酵母で果皮と共に発酵。10 か月樽熟成。

濾過も清澄はしない。瓶詰めの際にごく少量の亜硫酸を添加する。

味わい: 深みのある美しい色調。下草、サクランボ、野生の果物。果実味がグラデーションを描くように構成されている。

2020 Côtes du Jura Trousseau Litorne

コート・ド・ジュラ トゥルソー リトルヌ 参考上代¥5,000 (税込¥5,500)

品種: トゥルソー 畑・土壌: 0.42 ヘクタール 粘土石灰質、東、南、南西向き

植密度: 5,200 本/ヘクタール 樹齢: 30~50 年

醸造、熟成: 除梗後、1 か月間タンクに入れる。最初の2週間はピジャージュをして色素を抽出。

濃度と温度をコントロールしながら、天然酵母で果皮と共に発酵。10 か月ステンレスタンク熟成。

濾過も清澄はしない。瓶詰めの際にごく少量の亜硫酸を添加する。

味わい: 深みのあるガーネット。赤果実の香り、キノコや森を思わせる秋の香味を伴うタンニン。

2019 Côtes du Jura Rouge A Rousse

コート・ド・ジュラ ルージュ ア・ゴルジュ・ルッス 参考上代¥5,000 (税込¥5,500)

品種: ピノ・ノワール 48%、トゥルソー 48%、プールサール 4%

畑・土壌: 約1ヘクタール 粘土石灰質、東、南、南西向き

植密度: 6,000 本/ヘクタール 樹齢: 30~45 年

醸造、熟成: 除梗後、1 か月間タンクに入れる。最初の2週間はピジャージュをして色素を抽出。

濃度と温度をコントロールしながら、天然酵母で果皮と共に発酵。品種ごとに 11 か月ステンレスタンクで熟成。3種類をアッサンブラージュして瓶詰め。

軽く濾過。清澄はしない。瓶詰めの際にごく少量の亜硫酸を添加する。

味わい: 鮮やかな赤、赤系果実の香り、アルコールと酸のバランスがよく、細やかなタンニン。今から飲んで十分に美味しいが 10 年は熟成可能。



2020 Côtes du Jura Jura Nada Poulsard

コート・ド・ジュラ ジュラ・ナダ プールサル 参考上代¥6,500 (税込¥7,150)

品種:プールサル 100%

畑・土壌:0.22 ヘクタール 粘土石灰質、東、南、南西向き

植密度:4,000 本/ヘクタール 樹齢:30~45 年

醸造、熟成:手摘み収穫。房選り、粒選りの選果をすることで理想的な成熟のブドウだけを得る。

畑で除梗後、1か月間タンクに入れる。最初の2週間はピジャージュをして色素を抽出。

濃度と温度をコントロールしながら、天然酵母で果皮と共に発酵。10 か月ステンレスタンクで熟成。

濾過も清澄もしない。瓶詰めの際に亜硫酸を添加せず。

味わい:果皮の繊細な色合いに起因する美しいパステルカラー。果実味が豊かで親しみやすく、甘くジュシーです。



2015 Côtes du Jura Vin Jaune 620ml

コート・ド・ジュラ ヴァン・ジョーヌ 620ml

参考上代¥12,000 (税込¥14,200)

品種:サヴァニャン 100% 粘土石灰質、東、南、南西向き 樹齢:30~35 年

醸造、熟成:手摘み収穫。除梗して空圧式プレスで圧搾。タンク内で自然発酵後、228 リットルの

樽で補酒せず熟成。目減りした液面に産膜酵母(フローール)。7 年熟成。

味わい:力強く複雑味のあるワインです。クルミやスパイス、セロリ、クミンの香り。非典型的なほど丸みのある味わいで並外れて長い余韻を持ちます。若いうちから楽しめますが、50 年以上の熟成も可能です。

