

ジユラ&サヴォワ



Jura & Savoie ●

栽培面積

1800ha

年間生産量

8万hl

生産比率

赤・ロゼ40%

白60%

シニヤン・ベルジェロン
グラン・オルグ
ドメーヌ・
ルイ・マニヤン

サヴォワには19のクリュが存在する。そこでは特定の品種のみでワインを造るか、ブレンドの大半を占めねばならない。中でも最も有名なクリュが、ルーサンヌ100%(この品種の栽培面積はサヴォワ全体のたった2%)のシニヤン・ベルジェロンである。イゼール川の谷間にあり、粘土石灰質の南向きの斜面で、気温は高い。ロースと比較して、豊満さは似るが、酸はより力強く、ミネラル分が顕著で、香りも繊細。

ジュラにおけるブールサール、トルソー、サヴァニヤン。そしてサヴォワにおけるモンドゥーズ、ジャケール、ルーセット、グリンジエ等々。ここは珍しい地場品種が多い。ワインのタイプも、ヴァン・ド・パイユ、ヴァン・ジョース、マクヴァン、そして発泡ワインと、脇道に逸がちだ。

だから日本のワインファンにとっては、知識の上だけに存在しているような産地だ。現時点ではジュラ紀前期の石灰岩土壤の急斜面に植えられたサヴァニヤン品種のワイン、シャトー・シャロンの偉大さを説いても、誰も聞く耳をもたない。

そこで、著名品種のワインを推薦する。ジュラ北部のシャルドネと、サヴォワ南部のルーサンヌである。それぞれ、コート・ドールとコート・ロティと同緯度である。

緯度は同じとはいって、土壤は違う。ジュラは黒色粘土、サヴォワは粘土石灰質というリッチな土壤だが、山間にあって気候条件に劣る(特に雨量は日本並みに多い)分、ワインの肉付きを、太陽からではなく土から得る必要があるからだ。ワインはどちらも、豊満でいて骨格のしっかりとした、メリハリのある味わいである。



アルボワ
ラ・マイヨーシュ
ドメーヌ・
ステファン・ティソ

ジュラでは栽培面積の50%をシャルドネが占め、かつてブルゴーニュ公国の一端であった歴史を思い起こさせる。ブルゴーニュと同じく石灰岩土壤も多いが、シャルドネとの組み合わせでは痩せて固いワインとなる。黒色

粘土質土壤のこのワインは、ジュラならではのスマーキーなミネラルの香りと堅牢な構造だが、同時に見事なグラと立体感があり、個性的かつ普遍的なバランス。ブドウは有機栽培。一部ビオディナミ。