

GRAND

グラン



23haのブドウを手塩にかけて育てる、 ジュラの堅実な造り手

ドメーヌ・グランのグラン家は、ジュラ地方において17世紀末からブドウ栽培に携わってきた古い家系。1985年に設備を拡大するため、現在のパスナン村に移り住んだという。

ブドウ畑の所有面積は合計23ha。畑のほとんどは本拠地のパスナン村にあるが、一部は隣村のサン・ロタン村に、またシャトー・シャロンにも0.7haの畑を所有している。グラン家はこれらの畑でジュラの伝統的な品種、サヴァニャン、シャルドネ、ブルサール、トルソー、ピノ・ノワールを栽培。補酒したタイプのコート・デュ・ジュラのほか、補酒せず産膜酵母の張った状態で6年以上も熟成させたヴァン・ジョーヌ、ヴァン・ドリカールのマクヴァン、陰干したブドウから造られるヴァン・ド・パイユ、それに発泡性のクレマン・デュ・ジュラなど幅広いワインを醸造している。とくにクレマン・デュ・ジュラは、総生産量13~14万本というこのドメーヌにおいて、およそ5万本を占める重要なアイテム。ジュラワインに精通した人々の間ではとても評価が高い。

今日、栽培から醸造まで、ドメーヌのワイン造りにあっているのは、エマニュエル・グラン。ブドウ畑の栽培法はリュット・レゾネ。土壌は多様で、赤い色をした鉄分の多い泥灰土や白っぽい泥灰土などからなり、いずれの表土の下にも石灰岩の固い岩盤がある。それぞれの土壌に適した品種を植えている。シャトー・シャロンの畑は泥灰土に小石が混じった土壌で、これがサヴァニャンに独特のミネラル感をワインにもたらすという。

赤ワインの醸造には温度調節機能のついたステンレスタンクを導入。抽出はおもにルモンタージュで行い、ピジャージュは稀。過剰な抽出感のないエレガントな仕上がりは、この醸造スタイルによるものだろう。

クレマンはNVのブリュット・プレスティージュで、最低瓶熟期間が18ヶ月。法定熟成期間は9ヶ月だから、これより倍の期間をかけ、N.V.シャンパーニュの法定期間(15ヶ月)よりも長い。いずれもシャルドネ100%からなり、キメ細かな気泡とクリーミーな泡立ち、ピュアな酸とミネラル感、そして澱との接触によってもたらされるイースト香が心地よい、極上のブラン・ド・ブランに仕上がっている。

地域：ジュラ

地区：パスナン



エマニュエル・グラン



Crémant du Jura Brut Prestige N.V. クレマン・デュ・ジュラ・ブリュット・プレスティージュ

種類：スパークリングワイン 色：白
内容量：750ml ぶどう品種：シャルドネ100%



Crémant du Jura Brut Rosé クレマン・デュ・ジュラ・ブリュット・ロゼ

種類：スパークリングワイン 色：ロゼ
内容量：750ml ぶどう品種：トルソー100%



Côtes du Jura Expression Savagnin Blanc コート・デュ・ジュラ・エクスプレッション・ブラン

種類：スティルワイン 色：白
内容量：750ml ぶどう品種：サヴァニャン100%



Côtes du Jura Trousseau コート・デュ・ジュラ・トルソー

種類：スティルワイン 色：赤
内容量：750ml ぶどう品種：トルソー100%



Chateau-Chalon En Beaumont Vin Jaune シャトー・シャロン・アン・ボーモン・ヴァン・ジョーヌ

種類：スティルワイン 色：白
内容量：750ml ぶどう品種：サヴァニャン100%



飲酒は20歳を過ぎてから。
飲酒運転は法律で禁じられています。



株式会社ラック・コーポレーション www.luc-corp.co.jp

〒107-0052 東京都港区赤坂3-2-12 Tel.03-3586-7501 Fax.03-3586-7504