



<ドメーヌ・マリ・エ・フランソワ・ジロー>



ピエールとミレイユ・ジロー夫妻によって1974年に設立。現当主はその子供達、マリとフランソワの若い姉弟。二人を中心に家族でドメーヌの運営を行っている。

1998年、マリがモンペリエ大学醸造学部を卒業したのを機にドメーヌ元詰めを開始。それと同時に、『南仏のミッシェル・ロラン』、『パプの100点ワイン請負人』の異名をもつフィリップ・カンピ氏を醸造コンサルタントとして迎える。現在は

50ワイナリー以上の顧客をもつカンピ氏だが、ドメーヌ・ジローとの関係は深く、父ピエールと古い友人（ラグビー仲間）であり、シャトーヌッフ・デュ・パプで一番最初にコンサルタントを手掛けたドメーヌでもある。

現在は35haの畑を所有し、ビオロジック農法で栽培を行っており、収量を25hl/ha以下と厳しく制限し、樹齢50年以下の葡萄は全てネゴシアンに売却している。年間生産量は50000本。生産されるシャトーヌッフ・デュ・パプはスタンダードキュヴェの『トラディション』。単一区画の8haの畑より、赤は樹齢100年のグルナツシュ、シラー、白はクレレット、ブルブルーラン、グルナツシュ・ブラン、ルーサンヌから産出する『レ・ガймアルド』。



樹齢100年のグルナツシュを100%使用し産出する、フラッグシップの『レ・グルナツシュ・ド・ピエール』。

ラベルのデザインは、イタリアの建築デザイナー、ルディ・リッチオッティが手掛けている。

国内外のメディアで高い評価を得ており、目が離せない造り手として世界的に注目を浴びている。

M&F VdF

シャトーヌフ・デュ・パブに所有する自社畑の葡萄の若木を中心にブレンドして造られるドメーヌ・マリー・エ・フランソワ・ジローのカジュアル・キュヴェ。

セパーージュ：シラー50% サンソー40% 混植混醸の赤ワイン 10%

栽培・醸造：ビオロジック農法(エコセール認証有)。収穫は涼しい夜間に手摘で。80%は除梗。醸造は伝統的に行われ、3週間のマセラシオン中に数回のルモンタージュ。8 か月間のコンクリートタンク内熟成。



Côtes du Rhône Blanc Les Sables d'Aréne

セパーージュ：グルナッシュブラン 50% クレレット 50%

畑：リラックの砂質土壌の区画。標高 85m。樹齢 30-50 年。

栽培・醸造：ビオロジック農法(エコセール認証有)。収穫は涼しい夜間に手摘で。ゆっくりと圧搾。ステンレスタンク内で自然酵母醗酵。2/3 をステンレスタンク内で、1/3 を樽内で 6 ヶ月間の熟成。



Lirac Les Sables d'Aréne

セパーージュ：グルナッシュノワール 60% シラー20% ムールヴェドル 20%

畑：リラックの砂質土壌の区画。標高 85m。グルナッシュは平均樹齢 60 年。

栽培・醸造：ビオロジック農法(エコセール認証有)。収穫は涼しい夜間に手摘で。コンクリートタンク内で自然酵母醗酵。2/3 をコンクリートタンク内、1/3 を 600L の樽(ドゥミミュイ) 内で 6 ヶ月間熟成。



Châteauneuf du Pape Rouge Tradition

セパーージュ：グルナッシュノワール 60% シラー35% ムールヴェドル 5%

畑：石が多く、砂がちの白亜質土壌。標高 40-110m。樹齢 60-80 年。

栽培・醸造：ビオロジック農法(エコセール認証有)。収穫は涼しい夜間に手摘で。空力でゆっくり圧搾をしたのち、伝統的な醸造方法でコンクリートタンク内で自然酵母醗酵。4 週間のマセラシオン。1 日 1 回のルモンタージュ、ピジャーージュをする。無濾過、無清澄。25hl/ha。SO2 添加量 15g/L。コンクリートタンク内で熟成。シラーのみ新樽で熟成。



Châteauneuf du Pape Rouge Prémices

セパーージュ：グルナッシュノワール 100%

畑：石が多く、砂がちの白亜質土壌。標高 40-110m。樹齢 10-50 年。

栽培・醸造：ビオロジック農法(エコセール認証有)。収穫は涼しい夜間に手摘で。空力でゆっくり圧搾をしたのち、伝統的な醸造方法でコンクリートタンク内で自然酵母醗酵。4 週間のマセラシオン。1 日 1 回のルモンタージュ、ピジャーージュをする。無濾過、無清澄。25hl/ha。SO2 添加量 15g/L。2/3 をコンクリートタンク内、1/3 を 600L の樽(ドゥミミュイ) 内で 6 ヶ月間熟成。



Châteauneuf du Pape Blanc Les Galimardes

セパーージュ：グルナッシュブラン 25% クレレット 25% プールブラン 25% マルサンヌ 25%

畑：シャトーヌフ・デュ・パブ南部のガイマルドの区画。石が多く、砂がちの白亜質土壌。標高 40-110m。樹齢 100 年。

栽培・醸造：ビオロジック農法(エコセール認証有)。収穫は涼しい夜間に手摘で。空力でゆっくり圧搾をしたのち、半分を 600L の樽(ドゥミミュイ)内で 18-22℃で、半分はステンレスタンク内で自然酵母醗酵。無濾過、無清澄。25hl/ha。SO2 添加量 15g/L。パリック内で 6 ヶ月間熟成。



Châteauneuf du Pape Rouge Les Galimardes

セバージュ：グルナッシュノワール 90% シラー10%

畑：シャトーヌフ・デュ・パプ南部のガイマルドの区画。石が多く、砂がちの白亜質土壌。標高 40m。樹齢 100 年。

栽培・醸造：ビオロジック農法(エコセール認証有)。収穫は涼しい夜間に手摘で。日程は果実をテイastingして決定。ヴィンテージによって除梗率を決める。空力でゆっくり压榨をしたのち、コンクリートタンク内で 28℃で 3 週間～1 ヶ月間の醗酵。グルナッシュはコンクリートタンク内で 18 ヶ月間の熟成。シラーは新樽熟成。自然酵母醗酵。。無濾過、無清澄。



Châteauneuf du Pape Blanc Les Grenaches de Pierre

セバージュ：グルナッシュノワール 100%

畑：ピニヤンの区画。石が多く、砂がちの白亜質土壌。標高 60-100m。樹齢 100 年。

栽培・醸造：ビオロジック農法(エコセール認証有)。収穫は涼しい夜間に手摘で。日程は果実をテイastingして決定。ヴィンテージによって除梗率を決める。空力でゆっくり压榨をしたのち、コンクリートタンク内で 28℃で 3 週間～1 ヶ月間の醗酵。コンクリートタンク内で 18 ヶ月間の熟成。自然酵母醗酵。無濾過、無清澄。



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.jp

