



# Pierre Gonon ピエール・ゴノン

ゴノン家はサン・ジョセフのアペラシオンが生まれる以前より、モーヴ村に居を構えていました。先見の明があったピエール・ゴノンは白ワイン造りの可能性を信じ、1958年にマルサンヌを植えました。今日、ワイナリーは息子のピエールとジャンに引き継がれています。父の功績により、白ワインの畑として最も有名な、“Les Oliviers(レ・ゾリヴィエール)”の区画にある素晴らしい古木から、秀逸なワインが生み出されています。

モーヴ、トゥールノン、サン・ジャン・ド・ミュゾルに位置する9ヘクタールの畑でワインを造っています。その内、シラーは7ヘクタール、ルーサンヌ、マルサンヌは2ヘクタールをレ・ゾリヴィエールの区画に所有しています。



Saint Joseph Blanc Les Oliviers 2022  
サン・ジョセフ・ブラン・レ・ゾリヴィエール 18,500円



地方:コート・デュ・ローヌ 750ml 白  
原産地呼称:サン・ジョセフAOC  
品種:マルサンヌ80%、ルーサンヌ20%  
醸造:収穫後、除梗はせずに空気圧のプレスでゆっくりと压榨し、清澄はせず12時間おいた後、樽で発酵。天然酵母を使用。約11ヶ月熟成。ブレンドし瓶詰めするまでバトナージュをする。ろ過をしないためボトルには若干澱が残る。

リッチでフルボディ、酸は穏やかです。2つの品種の個性が表現されており、ルーサンヌは丸みと香りを、マルサンヌが骨格と余韻を与えています。リッチで香り豊かな料理によく合います。

Saint Joseph Rouge 2022  
サン・ジョセフ・ルージュ 17,500円



地方:コート・デュ・ローヌ 750ml 赤  
原産地呼称:サン・ジョセフAOC  
品種:シラー100%  
醸造:開放式の大きな発酵槽を使用し、一部は除梗。発酵とマセラシオンの段階でルモンタージュとピジャージュを1日に2回、3週間行う。その後ワインを大樽に移し12~14ヶ月熟成させ、ろ過をせず瓶詰め。

若いうちは非常にタニックですが、数年寝かせることでタンニンは滑らかになり、アロマはより複雑になります。シルキーなタンニンで味は柔らかく開いており、ブルーンのアロマが特徴的なクラシックなサン・ジョセフです。