



# Domaine Jamet

(Corinne, Jean-Paul & Loïc Jamet)  
ドメーヌ・ジャメ  
(コリーヌ、ジャン・ポール & ロイック・ジャメ)

北ローヌ地方に位置するコート・ロティは、ローマ人が初めてブドウを栽培した場所として広く認められておりアンピュイ村のドメーヌ・ジャメが造るワインは生産量が非常に限られています。ジョセフ・ジャメが1979年にドメーヌを立ち上げ、現在では息子のジャン・ポールによって運営されています。9ヘクタールの畑を所有し、そのうち6ヘクタールの畑の平均樹齢は25~50年で、残りの3ヘクタールは最近植えられました。使用するブドウの75%はコート・ブリュヌ、残りの25%はコート・ブロンドの畑のもので、リュット・レゾネで栽培しています。



Côtes du Rhône Blanc 2022  
コート・デュ・ローヌ・ブラン 8,500円



地方:ローヌ 750ml **白**  
原産地呼称:コート・デュ・ローヌAOC  
品種:マルサンヌ60%、ヴィオニエ30%、ルーサンヌ7%、  
グルナッシュ・ブラン3%  
醸造:シストと粘土石灰土壌。樽とタンクで発酵後、50%樽、  
50%ステンレスタンクで熟成。

アンピュイの異なる区画をブレンド。フレッシュで豊かなミネラルを備え、若いうちから楽しめるワインです。

Condrieu Vernillon 2022  
コンドリユー・ヴェルニヨン 24,000円



地方:ローヌ 750ml **白**  
原産地呼称:コンドリユーAOC  
品種:ヴィオニエ100%  
醸造:50%樽、50%ステンレスタンクで熟成。

2015年にロイック・ジャメが父のジャン・ポールに任され初めて造ったドメーヌ・ジャメのコンドリユーです。リュ・ディはコート・シャティオンで花崗岩土壌の畑です。

Syrah Collines Rhodaniennes 2022  
シラー・コリヌ・ロダニエンヌ 6,500円



地方:ローヌ 750ml **赤**  
原産地呼称:コリヌ・ロダニエンヌIGP  
品種:シラー100%  
醸造:畑はアンピュイとコンドリユーの上部に位置し、雲母片岩、花崗岩の土壌。除梗し2週間マセラシオン。5~6年物の樽で12ヶ月熟成。

熟した赤や黒の果実、スマイルのアロマ。丸みがありジューシーでダークフルーツのフレーヴァーに加えスパイスのニュアンスを感じます。シンプルに楽しめるワインです。

Côtes du Rhône Rouge 2022  
コート・デュ・ローヌ・ルージュ 8,500円



地方:ローヌ 750ml **赤**  
原産地呼称:コート・デュ・ローヌAOC  
品種:シラー100%  
醸造:除梗し2週間マセラシオン。4~5年物の樽で12ヶ月熟成。

ダンピュイというコミューンの丘の高い位置にある片岩土壌の区画のブドウです。

Plaisirs d'Harys 2016  
プレジール・ダリー 10,000円



地方:ローヌ 1500ml **赤**  
原産地呼称:ヴァン・ド・フランス  
品種:シラー100%  
醸造:畑はアンピュイ上部に位置し、シスト土壌。除梗し2週間マセラシオン。5~7年物の樽で12ヶ月熟成。

2015年からジャン・ポールとロイックが造り始めたワイン。ダリーはシラーのスペルを逆から読んだもので、バランスがよく果実を前面に感じます。友人や家族と楽しんでいただくためマグナムサイズのみ生産。

Côte Rôtie Fructus Voluptas 2022  
コート・ロティ・フルクトゥス・ヴォルプタス 22,000円



地方:ローヌ 750ml **赤**  
原産地呼称:コート・ロティAOC  
品種:シラー100%  
醸造:大部分を除梗し醸造。4~5年物の樽で16ヶ月熟成。

より早い段階で楽しみ、また熟成も可能なスタイルを求めて造ったコート・ロティです。

Côte Rôtie  
コート・ロティ

2021  
34,000円



地方：ローヌ 750,1500ml **赤**  
原産地呼称：コート・ロティAOC  
品種：シラー100%  
醸造：35%を除梗し、新樽20%で22ヶ月熟成。

3～5年の間はととも若々しく、果実味が支配的です。アロマはスパイシーで、ブラックベリー、スグリなどの黒いベリー系のフレーヴァーが感じられます。力強いタンニンが特徴で、長期熟成が可能なワインです。

Côte Rôtie La Landonne  
コート・ロティ・ラ・ランドヌ

2019  
50,000円



地方：ローヌ 750ml **赤**  
原産地呼称：コート・ロティAOC  
品種：シラー100%  
醸造：100%全房発酵、マセラシオン約3週間、24ヶ月樽熟成。

繊細でフレッシュな香りは野生のフランボワーズ、ペッパー、バラ、甘草、僅かに樽のニュアンスも感じます。口に含むと、そのスケールの大きさに驚きます。並外れた力強さがあり時間を必要とするワインです。20～30年は熟成が可能です。

Côte Rôtie Côte Brune  
コート・ロティ・コート・ブリュヌ

2020  
70,000円



地方：ローヌ 750ml **赤**  
原産地呼称：コート・ロティAOC  
品種：シラー100%  
醸造：100%全房発酵で、マセラシオンは20日。新樽30%で24ヶ月熟成。

ドメーヌ唯一の単一区画のワインでコート・ブリュヌという1区画から1976年より造られています。複雑さがあり、この土地の個性がしっかりと感じられるワインです。20～30年間熟成が可能です。