

France / Côtes du Rhône, Gigondas

Pierre Amadieu (ピエール・アマデュー)



ピエール・アマデューは、1929年からスタートしたジゴンドスのトップ・ドメーンであり、オペレーション・ジゴンドス創始者の一人でもあります。

当時少しずつワインを造り始めていたジゴンドス村で、ピエール・アマデューも所有していたわずか7haの畑からワイン造りと販売を始めます。その後、ジゴンドス・ワインの知名度アップと定着の為生涯を賭けて奔走し、1971年遂に正式にAOCとして認定される事となります。

現在は約150haの畑を所有し、創始者ピエールの次男にあたる“クロード・アマデュー”と妻の“ミュリエル”、ピエールの名を継承する3代目の“ピエール(長男の息子)”が、ドメーンをさらなる発展へと導いています。

シャトー・ヌフ・デュ・パプの北東に位置するジゴンドスは他の南ローヌ地方とは異なり、標高160~400mの小高い丘に葡萄畑が広がっているのが大きな特徴です。石灰粘土質の土壌で地中海気候の暖かな気候ですが、北から冷たく乾燥した風(ミストラル)が吹きぬけ、グルナッシュやシラーの栽培に非常に適しています。

これらのテロワールと伝統を尊重しながら現代の技術やスタイルも加え合わせ、さらに高品質なワイン造りを目指しています。



商品名

年代

容量 (ml)

種類

入数

参考小売価格

備考 / POS

ジゴンドス ロマーヌ・マシヨット

Gigondas Romane Machotte

2015

750

赤

12

¥3,900

WS 90,
3384333051104

80% グルナッシュ、20% シラー。コンクリート・タンクで発酵、バレル&カスクで12ヶ月熟成。アン・フィルター。アルコール14.0%
プラムやベリー系のフレッシュな果実味。独特のコクに繊細で神秘的な余韻も印象的です。クラシックなジゴンドスを表現したワイン。

ジゴンドス ル・パドレイグル

Gigondas Le Pas de l'Aigle

2013

750

赤

12

¥5,000

WS 92,

75% グルナッシュ、25% シラー。100hl オーク・カスクで24ヶ月熟成。アン・フィルター。アルコール15.0%
ジゴンドスで最も高い標高のヒルサイドの畑からの樹齢50年以上の葡萄によるグランレゼルヴ・ジゴンドス。しっかりとしたボディと奥深き繊細さは別格。