

名門ジャブレ家がゼロからスタートさせた家族経営のワイナリーが造り出す

エルミタージュとクローズ エルミタージュ



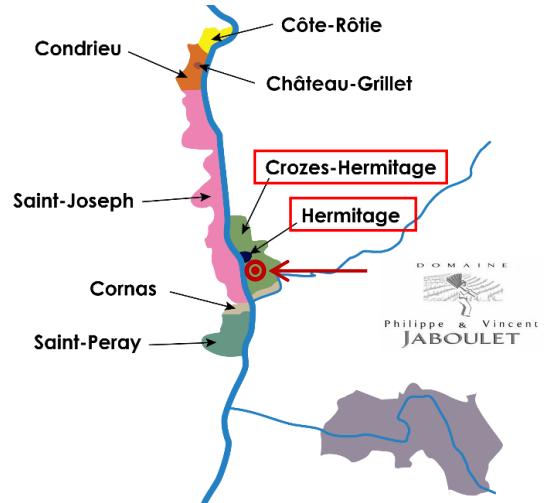
Philippe et Vincent Jaboulet

フィリップ エ ヴァンサン ジャブレ

ジャブレ家の復活

ドメーヌ フィリップ エ ヴァンサン ジャブレは 2006 年に設立された家族経営のドメーヌです。フィリップ ジャブレは過去 30 年に渡り、実家のメゾン ポール ジャブレ エネの畠の管理を担当してきました。ジャブレ家は、伝説的な“エルミタージュ ルージュ ラ シャベル 1961”で世界的に知られていますが、当時のジャブレ家を牽引していたジェラール ジャブレが 1997 年に亡くなつたことで、それまでのクオリティを保つことが難しくなつてしましました。著名な評論家であるロバート パーカーは、“エルミタージュ ルージュ ラ シャベル”について、「私は 1998 年の瓶詰めのパフォーマンスにますます失望している（昨年は 90 点と評価したが、最近の 2 回のテイスティングでは 80 点半ばのパフォーマンスであった）」とまで書いています。ついに 2006 年に、ワイナリーはフレイ家に買収されることになりました。

同年、フィリップが息子のヴァンサンとともに、新たに「フィリップ エ ヴァンサン ジャブレ」として家族のワイナリーを再びスタートさせました。ところがこの再出発は、順風満帆とはいえないものでした。ロバート パーカーからローヌ担当を引き継いだジェフ ダナックは、この新たなジャブレ家のドメーヌ、フィリップ エ ヴァンサン ジャブレの“エルミタージュ ルージュ 2011”に点数をつけませんでした。「健全なボトルを見つけることなく 4 本を使い切った。このドメーヌのフルラインナップを試飲したが、残念ながらお薦めできるワインはごくわずかだった。(中略) これは、コルクの問題ではなく、ワイナリーの大きな問題だと私は考えている」。まさに最悪のスタートを切ったといえるジャブレ家でしたが、フィリップとヴァンサンはここで諦めず、その品質向上に努めました。セラーを刷新し、懸命にワインを造り続けたのです。こうしてようやく、“エルミタージュ ルージュ 2014”で、ジェフ ダナックから 94 点を献上され、次のように評されました。「このドメーヌは、以前のヴィンテージでは欠陥臭のあるボトルで苦労していたので、これらのワインを推薦できることに感激している。完全に健全なラインナップを試飲できるまでは、どのワインも推薦しないことにしていたが、今年はそれが実現したことを報告できて嬉しい。このエステートはセラーを完全に刷新し、この最新の 2014VT と 2015VT で確実に軌道に乗つた」。



- ・伝説のエルミタージュを生み出したジャブレ家が立ち上げたワイナリー
- ・クローズ エルミタージュとエルミタージュの個人生産者
- ・周囲の失望の中ドメーヌを再興し、酷評を受けても諦めずに努力を続け、2014VT から軌道に乗り評価が高まる
- ・かつての“タラベール”は現在、“ヌーヴェラール”（新たな時代）に



歴史あるジャブレ家の6代目、ヴァンサン ジャブレ

ジャブレ家の6代目に当たるヴァンサン ジャブレ（写真右）は、ジョゼフ ドルーアン、シャトー ド ボーカステル、カーヴ ド ボニュー、ドゥラス フレール、オーストラリアのティレルズで経験を積みました。現在、彼は醸造を担当し、また父と共に畠の管理も行っています。「私たちの最大の強みは、家族経営のワイナリーであり、小さすぎず、大きすぎない規模だということです。そしてご存知のように、私はジャブレ家の6代目にあたります。ワイナリーの設立は2006年と最近ですが、私たち家族は長い歴史のある一族であり、ワイン造りに関して非常に多くの経験を培って来ました。また、ワインについて他と違う点は、赤も白も、単一品種のみから造るということです。また、他の生産者と異なる点として、100%自家畠で、買い葡萄を一切使用していないことも挙げられます」とヴァンサンは話します。彼らは、伝統を尊重し、テロワール、土地の特徴を大切にしたワイン造りを目指しています。それぞれのワインにこの土地のテロワールの素晴らしさを表現したいと考えています。畠は現在、ジャブレ家が昔から所有していた畠の一部と、新たに購入した畠を合わせて30.8ha（クローズエルミタージュ 25ha、エルミタージュ 1.3ha、コルナス 2.5ha、IGP 2ha）を所有しています。

ヴィンテージの特徴は毎年異なるため、毎年同じようなワインにしようとは考えていません。私が造ったワインを最初に飲むのは、私の父フィリップです。父も私も、熟しすぎているワインはテロワールを表現していないと考えているため、良いとは思いません。私も、北部ローヌのテロワールに忠実なワインを造りたいと考えています。幸いなことに、私たちが所有する葡萄畠には樹齢の低い葡萄は少なく、たいていが中くらいから高い樹齢となっていて、とても幸運なことだと思います。また、ヴィンテージは毎年違うので、毎年同じように造ることは考えていません。毎年、そのヴィンテージの特徴を表現したいです。このエリアでは、2008VT以降は毎年良いヴィンテージが続いています。しかし、2019VTは雹が降ってしまい、収穫量の80%を失いました。ただし、もちろん品質は素晴らしいものになりました。さらに、私たちはワインが出来てからすぐに売るのではなく、自分たちのセラーで熟成させてから販売しています。私たちがお客様にご説明するのは、時にはワインは寝かせる必要があるということです。消費者の方のお手元に届いたときに、既に飲み頃になっているようにお届けしたいと考えています。その後、数年間セラーで熟成させてももちろん美味しいですが、セラーで十分にチェックし、飲める状態になったと判断してからリリースしていることが他の生産者との違いといえるでしょう。

——ヴァンサン ジャブレ



ヴァンサンの父、フィリップ



ヴァンサンの祖父、ジャン（右端）



口ゴにもなっている独特の形状の背負いカゴ

2016年にHVE認証（レベル3）を取得し、環境に配慮したワイン造りを実践

自然環境を尊重した葡萄栽培を行っており、2016年にフランス農水省のHVE（環境価値重視）認証を取得しています。HVEは環境保全、自然の生物多様性に重点を置いた認証でエコシステムを大切にし、水の再利用等の規定が決められています。生物多様性を高めるため、畠の近くでミツバチを飼育し、また畠周辺の木々に鳥やコウモリの巣箱を設置しています。鳥やコウモリは葡萄にとって好ましくない害虫を食べてくれます。畠には化学的な除草剤や殺虫剤は一切使用しません。畠で機械を使うのは草を刈る時だけで、それ以外は収穫も含め、すべて手作業で行っています。



畠の近くにはミツバチを飼育する巣箱を設置。また、畠の周辺の木には、このようにたくさんの鳥用の巣箱を設置し、生物の多様性を尊重したワイン造りを行っています。

HVE（Haute Valeur Environnementale）認証とは

フランスの農水省の基準を満たした環境保全を推進する農家や企業に対する環境価値認定。4つの柱（生物多様性、戦略と実践、土地の肥沃化、灌漑）を中心に継続的な環境改善のプロセスを持つことを基準としている。この認証は、レベル1から3の3段階あり、レベル2と3は農水省から認定を受ける。認証の取得は、持続可能な生産と消費を発展させ、日常的に環境や衛生に配慮した栽培を実施していることの証となる。レベル3は環境に配慮した生産過程プロセスの最も高いレベルで、生物多様性の尊重、害虫対策、肥料、灌漑、騒音管理といった厳しい基準をクリアしている。





「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス」で94/100点! ジャブレ家の最上級品“エルミタージュ ルージュ”

エルミタージュ ルージュ 2017 Ermitage Rouge 【限定 79 本】

非常に長い熟成のポテンシャルを持ち、洗練されたワインを生むアペラシオン、エルミタージュ。このワインは「レ ディオニエール (Les Dionnieres)」と呼ばれる小区画（リューディ）の葡萄から造られています。平均樹齢は 40 年、標高 130m に位置する段々畑で真南を向いています。小さな丸い石の砂利が多く見られる土壌です。手摘みで収穫した葡萄は 100% 除梗します。発酵は、60hL のオークの大樽で約 4 週間行います。熟成は 228L のバリックで 24 ヶ月以上行います。非常に凝縮されたカシスやブラックベリーの果実のアロマとフレイバー、力強い骨格があります。



★「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 670」94 点 ★「ベタンヌ+ドウソーヴ 2023」93 点
★「ジェブ ダナック.com」93-95+点

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%>
国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ／A.O.P.
葡萄品種：シラー100% 熟成：228L のバリックで 24 ヶ月以上
品番：FC-912 / JAN: 4935919319126 / 容量：750ml

¥19,250(本体価格¥17,500)

かつてタラベールとしてリリースしていた畑で造る ジャブレ家の“新時代”を象徴するフラッグシップ

クローズ エルミタージュ ルージュ ヌーヴェレール 2021 Crozes Hermitage Rouge Nouvelère

ヌーヴェレールは "Nouvelle (ヌーヴエル)" と "era (エラ)" を合わせた造語で「新しい時代」を表現しています。ジャブレ家が 3 世代にわたり所有してきた、以前は「タラベール」と呼ばれていた畑の葡萄を使用しています。現在所有する畑の中で最も古く、樹齢は 50 年以上、中には 100 年近い葡萄もあります。樹齢が古いため収量は低くなりますが、非常に集約のある葡萄が得られます。畑の標高は 120m、ローヌ川によって運ばれてきた大きな丸石が多く見られる土壌です(右写真参照)。手摘みで収穫した葡萄は 100% 除梗します。発酵は 80hL のオークの大樽で 30~32 度にコントロールしながら 3~4 週間行います。熟成は 228L のバリックと 25hL のオークの大樽で 24 ヶ月以上行います。しっかりと凝縮され、力強いタンニンと骨格があり、長期熟成タイプのワインに仕上がっています。



【赤・フルボディ】<Alc.13.5%>
国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ／A.O.P.
葡萄品種：シラー100%
熟成：228L のバリックと 25hL のオークの大樽で 24 ヶ月以上
品番：FD-480 / JAN : 4935919964807 / 容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)



フィリップ エ ヴァンサン ジャブレのスタイルを知るのにふさわしい1本 ジェイミー グッドの「Wine Anorak.com」で93/100点！

クローズ エルミタージュ ルージュ 2022 *Crozes Hermitage Rouge*

【限定 121 本】

葡萄の樹齢は 30 年以上、畠の標高は 120m、砂利と小石の混ざる土壌です。手摘みで収穫した葡萄は 100% 除梗します。発酵は 100~125 hL のコンクリートタンクとステンレスタンクに入れ、30 度に温度コントロールしながら約 2~3 週間行います。熟成は 80 hL のオークの大樽とコンクリートタンクで 18 ヶ月行います。ブラックチェリーのアロマが広がり、濃厚で集約のある口当たりです。

★ジェイミー グッドの「Wine Anorak」93 点

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%>

国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ／A.O.P. 葡萄品種：シラー 100%

熟成：80 hL のオークの大樽とコンクリートタンクで 18 ヶ月

品番：FD-478 / JAN : 4935919964784 / 容量：750ml

¥5,720(本体価格¥5,200)

フランス国内向けにタンクだけで仕込んだクローズ エルミタージュ この土地ならではのシラーの特徴がしっかりと表現されています

クローズ エルミタージュ ルージュ キュヴェ クレマンス 2023 *Crozes Hermitage Rouge Cuvée Clemence*

フランス国内用に造った樽熟成をしていないアイテムでしたが、試飲したところこの土地ならではのシラーの特徴が現れており、とても素晴らしい品質だったため取り扱いを決めました。葡萄の樹齢は 20 年から 25 年、畠の標高は 120 m、砂利と小石の混ざる土壌です。手摘みで収穫した葡萄は 100% 除梗します。発酵は 100~125 hL のコンクリートタンクとステンレスタンクに入れ、25 度に温度コントロールしながら約 2 週間行います。熟成も同じタンクで約 12 ヶ月行います。花を思わせるアロマに加えチェリーやカシスの要素を感じられます。非常にクリーミーな口当たり、上質なタンニンが感じられ、とても心地よい余韻があります。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%>

国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ／A.O.P. 葡萄品種：シラー 100%

熟成：100~125 hL のコンクリートタンクとステンレスタンクで約 12 ヶ月

品番：FD-477 / JAN : 4935919964777 / 容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

マルサンヌ 100%で仕込むクローズ エルミタージュ ブラン この AOC の内、白ワインの比率はわずか 10%しかありません

クローズ エルミタージュ ブラン 2024 *Crozes Hermitage Blanc*

【限定 109 本】

畠はワイナリー周辺にあり、標高 120m、砂利と小石の混ざる土壌です。葡萄の平均樹齢は 40 年です。収穫は畠で選別しながら手摘みで行います。発酵は全体の 80% を 80 hL のステンレスタンク、20% を 228 L のオーク樽に入れ、約 2 週間行います。熟成も同じステンレスタンクと樽で 8 ヶ月~10 ヶ月行います。マロラクティック発酵はしません。白い花やレモンやグレープフルーツの柑橘系の果実のアロマとフレイバーが広がります。口当たりは丸みがあり、とてもフレッシュです。

【白・辛口】<Alc.12.5%>

国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ／A.O.P. 葡萄品種：マルサンヌ 100%

熟成：80% を 80 hL のステンレスタンク、20% を 228 L のオーク樽で 8~10 ヶ月

品番：FD-479 / JAN : 4935919964791 / 容量：750ml

¥5,720(本体価格¥5,200)