

Claudie Jobard

クローディー・ジョバル



" La recherche de l'expression
authentique de nos terroirs "
「テロワールの真の表現を追求する」

長年に渡って「メゾン・ジョゼフ・ドルーアン」の醸造長を務め多大な尊敬を集めたローランス・ジョバル女史の娘であるクローディー・ジョバルは、2005年から「ルモワスネ・ペール・エ・フィス」の醸造長を務める極めて高名な醸造家です。

一方、2002年に家族がリュリーに所有する畑を継承し、自身のドメヌを設立。2011年には追加でベルナン・ヴェルジュレスやポマルなどの畑も継承し、9.8ヘクタールの業容となりました。2017年よりその全面積でビオロジック栽培を開始し、2022年に「ECOCERT」の認証を取得しています。

尚、ジョバル家は、60年以上に渡ってブルゴーニュ随一の苗木屋「レ・ペピニエール・ヴィティコル・ジョバル」を運営しており、ブルゴーニュ全土の錚々たる畑に苗木を供給しています。

「家族の苗木屋は私も大いに活用しています。これ以上ない環境でセレクション・マサル（マス選抜）を実施していますし、また、無数の歴史的優良株をストックしており、私の畑にも多数導入しています。私は醸造家ですが、醸造の成否を決めるのは栽培とぶどうの品質にかかっています。我が子を育てると同じ情熱を持ってぶどうを育てています」。

あらゆる奇跡的な条件がすべて揃って「今」誕生した、異次元のリュリー。隣村にある仏ミシュラン3つ星「メゾン・ラムロワーズ」は言うに及ばず、フランス全土のトップレストランがこぞってオンリストするのも必然だと思われれます。

所在村	Demigny
所有畑面積	9.8ha
醸造家	Claudie Jobard
趣味	絵を描くこと、音楽鑑賞、料理
継承年	2006年
栽培	2017年よりビオロジック栽培（2022年に「ECOCERT」の認証取得）。自家製の苗木を使用。セレクション・マサル（マス選抜）を実施。馬で耕作
醸造	収穫はすべて手摘み。赤は100%除梗、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵。赤は無清澄、ノンフィルターで、白は無清澄で軽くフィルターをかけてビン詰め
販売先	輸出65%（EU各国、イギリス、アメリカ、カナダ）、フランス国内35%（仏ミシュラン3つ星「メゾン・ラムロワーズ」等レストラン中心）
掲載実績	「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」、「Bourgogne Aujourd'hui」等
Web	https://www.domaineclaudiejobard.fr/



Rully Rouge La Chaume

リュリールーージュラ・ショーム

2.5ha。重厚な粘土石灰質土壌。平均樹齢45年のVV。収量は48hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、228リットルの樽でマロラクティック発酵&13ヶ月間熟成。新樽率は15%。



Rully Blanc Montagne La Folie

リュリーブランモンターニュ・ラ・フォリー

2.45ha。小石に覆われた粘土石灰質土壌。平均樹齢45年のVV。収量は50hl/ha。228リットルの樽で発酵&13ヶ月間熟成。新樽率は15%。