

# Domaine Giachino

## ドメーヌ・ジャキーノ



"Vignerons de frères en fils"  
「兄弟からその息子たちへ、世代を超えて続くワイン生産者」

南サヴォワの地で、数世紀にわたって様々な農業を営んできたジャキーノ家は、1988年に家業を継いだフレデリック・ジャキーノによってぶどう栽培専業となり、「ドメーヌ・フレデリック・ジャキーノ」を設立してワイン造りを開始しました。

2006年、各地での栽培・醸造の長い修行を終えた弟のダヴィッドが帰還。彼を中心として同年より開始したピオロジック栽培および自然派の醸造法によってドメーヌは次なるステージを迎え、2008年、正式に「ドメーヌ・ジャキーノ」に改編して新章をスタートさせました。

2010年以降、すべての畑はバイオダイナミに転換され、2017年に「demeter」の認証を取得しています。醸造の極意は、「le plus simple possible（極力シンプルに）」。天然酵母のみによる全房発酵、澱引きをしないシュール・リー熟成、最小限のSO2使用といったミニマル醸造によって、ぶどうのポテンシャルを満開にしています。

2020年には環境と調和した持続可能な醸造所を新築。2024年には創業者フレデリックの2人の息子であるクレマンとアントナンの兄弟が公式に継承しました。

比類なき自然派サヴォワの巨星が贈る、人を幸福感に包み込むようなワインです。

所在村	Chapareillan
所有畑面積	15ha
醸造家	Clément & Antonin Giachino
趣味	仕事終わりに冷えたGiac Bullesを飲むこと、家庭菜園の野菜で料理を作ること、友人たちと一緒にチーズフォンデュを楽しむこと
継承年	2006年
栽培	バイオダイナミ（2008年に「ECOCERT」、2017年に「demeter」の認証取得）
醸造	天然酵母のみで発酵。除梗はせず、すべて全房発酵。ステンレスタンク、グラスファイバータンク、バリック及びフールド（228L、500L、3000L、6000L）、及びアンフォラによる醸造。SO2はビン詰め時のみ使用（一部、ビン詰め時も含めて一切未使用の作品もあります）
販売先	フランス国内60%（多数の有名レストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出40%（EU各国、ノルウェー、アメリカ、カナダ、ブラジル等）
掲載実績	「ずっと完売状態で、ワインメディア等にこちらからサンプルを送ることはできません」
Web	<a href="http://domaine-giachino.fr/en/">http://domaine-giachino.fr/en/</a>



### Don Giachino

ドン・ジャキーノ

AOC Crémant de Savoie。シャンパーニュ方式によるスパークリングワインです。ジャケール100%。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。ステンレスタンクとグラスファイバータンクで醸造。2年間以上ビン熟成。ドザージュはゼロ。収穫からビン詰めに至るまで、SO2は不使用。



### Giac' Bulles

ジャック・ビュル

IG Mousseux。アンセストラル法によるスパークリングワインです。ジャケール100%。粘土石灰質土壌。平均樹齢40年のVV。ステンレスタンクとグラスファイバータンクで醸造。アルコール度数が6度に達したところで0度まで温度を下げて発酵を停止し、無清澄、ノンフィルターでビン詰めした後、自然な温度上昇によって発酵が再開され、約4ヶ月間かけて、発生する炭酸ガスを閉じ込めるものです。アルコール度数は約9度。収穫からビン詰めに至るまで、SO2は不使用。



### Monfarina

モンファリーナ

AOC Vin de Savoie。ジャケール85%、ヴェルデス（近年ごく一部の生産者が復興を進めているサヴォワの古代品種）15%。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。ステンレスタンクとグラスファイバータンクで発酵後、6~10ヶ月間シュール・リー熟成。



## Primitif

プリミティブ

AOC Vin de Savoie。ジャケール100%。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。ステンレスタンクとグラスファイバータンクで発酵後、6~10ヶ月間シュール・リー熟成。収穫からビン詰めに至るまで、SO2は不使用。



## Apremont

アブルモン

AOC Vin de Savoie Apremont。ジャケール100%。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。ステンレスタンクとグラスファイバータンクで発酵後、6~10ヶ月間シュール・リー熟成。



## Altesse

アルテス

AOC Rousette de Savoie。アルテス100%。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。ステンレスタンクとグラスファイバータンクで発酵後、6~10ヶ月間シュール・リー熟成。



## Marius & Simone

マリウス&シモンヌ

Vin de France。ジャケール100%。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。50%を樽で、50%をアンフォラで30日間マセラシオン（&アルコール発酵）させたオレンジワイン。樽でマロラクティック発酵&10ヶ月間シュール・リー熟成。SO2は不使用。ダヴィッドの祖父マリウスと祖母シモンヌへ捧げられた作品です。



## Giac' Potes

ジャック・ポット

AOC Vin de Savoie。モンドゥーズ50%、ガメイ50%のブレンド。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。ステンレスタンクとグラスファイバータンクで発酵後、6~10ヶ月間シュール・リー熟成。



## Black Giac

ブラック・ジャック

AOC Vin de Savoie。モンドゥーズ100%。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。ステンレスタンクとグラスファイバータンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&10ヶ月間シュール・リー熟成。



## Persan

ベルサン

AOC Vin de Savoie。ベルサン100%。粘土石灰質土壌。平均樹齢10年。ステンレスタンクとグラスファイバータンクで発酵後、6~10ヶ月間シュール・リー熟成。



## Ma Douce

マ・ドゥース

AOC Vin de Savoie。ドゥース・ノワール（消滅しつつあるサヴォワの希少な地場品種）、ベルサン、モンドゥーズが3分の1ずつのブレンド。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。ステンレスタンクとグラスファイバータンクで発酵後、6~10ヶ月間シュール・リー熟成。