

# Domaine Jafflin

## ドメーヌ・ジャフラン



" En matière de vin, il faut savoir  
faire passer le plaisir avant le  
prestige - Paul Claudel "

「ワインに関しては、名声よりも喜び  
が優先される - ポール・クロードル」

ニュー・サン・ジョルジュ村に1925年から続くヴィニュロンの家系で、1990年に3代目アルベール・ジャフラン（写真）が継承。奥さんのベアトリスさんが、ヴォーヌ・ロマネ村の実家「ドメーヌ・ノブレ」から相続したジュヴレ・シャンベルタン、ヴォーヌ・ロマネ、ヴォーヌ・ロマネー級が1992年に加わって、今日の業容になりました。（尚、ベアトリスさんは「DRC」の現醸造長ベルナル・ノブレの従妹になります）。

このドメーヌは、伝統的に参加している「サロン」（フランス各都市で開催される試飲販売会）での販売で毎ヴィンテージ完売してしまうことから、輸出はご無用というスタンスだったのですが、2012年からドメーヌに参画し近年中の世代交代が予定されている甥のレミー・ジャフランの意志もあって、ついに海外にも目を向け始めたものです。

1991年から1995年までニュー・サン・ジョルジュ村の栽培組合長も務めた、親分肌の職人アルベール。ラグビー仲間でもあるレシュノー兄弟らと情報交換しながら彼が志すワインはずばり、「それだけで飲んで美味しいワイン」。いよいよ日本に登場します。

所在村	Nuits-St.-Georges
所有畑面積	16.5ha
醸造家	Albert Jafflin
趣味	ラグビー
継承年	1990年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料は一切使用しない）
醸造	除梗100%。天然酵母のみで発酵。無清澄
販売先	フランス国内90%（個人のワイン愛好家、レストラン、ワインショップ）、輸出10%（EU各国）
掲載実績	「Guide Hachette」
Web	<a href="http://www.domaine-jafflin.fr/">http://www.domaine-jafflin.fr/</a>



### Bourgogne Côte d'Or Rouge

ブルゴーニュコート・ドールルージュ

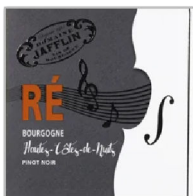
ニュー・サン・ジョルジュ村内の15区画から98%、コルゴロワン村内の1区画から2%で合計5.3ha。平均樹齢35年。ステンレスタンクで発酵後、2～5回使用樽で18ヶ月間熟成。



### Côtes de Nuits-Villages Les Monts de Boncourt Rouge

コート・ド・ニュー・ヴィラージュレ・モン・ド・ボンクールルージュ

「レ・モン・ド・ボンクール」はコルゴロワン村にあるリウ・ディです。0.87ha。平均樹齢50年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、2～5回使用樽で18ヶ月間熟成。



### Ré

レ

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Rouge。とりわけミネラルに富むと言われるクリマ「キュルティル・ヴェルジ」に0.1 ha。平均樹齢30年。ステンレスタンクで発酵後、2～5回使用樽で12ヶ月間熟成。作品名の「レ」は、もうひとつの「ミ」と合わせて、2015年からドメーヌに参画している息子レミ君の名前からとったものです。同じ2015年にこのオート・コート・ド・ニューの畑を取得したと、レミ君がずっと音楽（オーボエ）をやっていたことに由来しています。



## Mi

ミ

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Blanc。とりわけミネラルに富むと言われるクリマ「キュルティル・ヴェルジ」に0.19ha。平均樹齢30年。ステンレスタンクで発酵後、2～5回使用樽で12ヶ月間熟成。作品名の「ミ」は、もうひとつの「レ」と合わせて、2015年からドメーヌに参画している息子レミ君の名前からとったものです。同じ2015年にこのオート・コート・ド・ニュイの畑を取得したと、レミ君がずっと音楽（オーボエ）をやっていたことに由来しています。



## Vosne-Romanée

ヴォース・ロマネ

Aux Champs Goudins、Les Raviollesの2区画合計で0.55ha。平均樹齢45年のVV。ステンレスタンクで発酵後、新樽30%、1～3回使用樽70%で18ヶ月間熟成。



## Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes

ヴォース・ロマネ プルミエ・クリュレ・ショーム

0.21ha。樹齢約70年の超VV。ステンレスタンクで発酵後、新樽60%、1～3回使用樽40%で18ヶ月間熟成。



## Nuits-Saint-Georges

ニュイ・サン・ジョルジュ

北側のles Athées、南側のLes Chaillots等、南北にまたがる15区画合計で4.5ha。平均樹齢35年。ステンレスタンクで発酵後、新樽15%、1～5回使用樽85%で18ヶ月間熟成。



## Nuits-Saint-Georges Le Coteau des Bois

ニュイ・サン・ジョルジュール・コトール・デ・ボワ

0.4ha。樹齢約50年のVV。ステンレスタンクで発酵後、新樽率50%で18ヶ月間熟成。斜面上部の「コトール・デ・ボワ」は、口当たりが上品で、やわらかな味を生むテロワールです。