

Edmond Jacquin

エドモン・ジャカン



" Associer passion et savoir-faire pour sublimer le terroir savoyard et ainsi donner naissance à des vins d'excellence. "

「情熱とノウハウを結集してサヴォワのテロワールを昇華させ、優れたワインを生み出す」

サヴォワ中西部、Vin de Savoieの16のクリュのひとつにも指定されているジョンジュール村に1945年より続く栽培家で、1970年にドメヌを設立したエドモン・ジャカンは、クリュ・ジョンジュールの創始者のひとりとして知られます。1990年に5代目ジャン・フランソワが継承し、2015年に参画した息子のスティーヴンとともに運営しています。ジョンジュール・ルーセット・ド・サヴォワなどに合計34ヘクタールの畑を所有しており、早2000年代初頭よりその全面積で厳格なリュット・レゾネ栽培を実践。2020年に「Haute Valeur Environnementale（高い環境価値）」の最高段階「レベル3」の認証を取得しています。

「ここサヴォワ中西部の畑は、フランス最大の天然湖であるブルジェ湖を取り囲む山々や丘の斜面を中心に拓かれています。斜度30~40度に達する畑もたくさんあります。そのためもともと大自然のままの有りようで生物多様性が確立されていますが、私はさらに畑の周囲に生け垣や芝生を敷設することで、より微細な生物の生活圏を確保しています。また、ヒツジの放牧も実施しており、これらすべての生物が、美味しいぶどうを育ててくれています。サヴォワで最もテロワールの多様性に富む地域であり、同じジャケールでもクリュ・アブルモンやクリュ・シニャンといったサヴォワ南部で栽培されたものは透明感のある繊細なワインになるのに対し、この地のは味わいの複雑さと深いミネラルの塩味を特徴とするワインになります。尚、クリュ・ジョンジュールのワインの生産者は18家族しかおらず、みんなで仲良く協力し合いながら、このクリュを盛り上げるための活動をしています」。

ステンレスタンクによる清潔なシュール・リー醸造から生まれる彼らの作品は、口当たりがジュシーでやわらかく、フルーツバスケットを思わせるような複雑な風味と味わい、たっぷりとしたミネラルの塩味が特徴です。生産量のほとんどは、栽培と醸造にこだわった「新・サヴォワ」ワインの登場を誰よりも待ち望んでいた、地元のミシュラン星付きレストランを中心に消費されています。

所在村	Jongieux
所有畑面積	34ha
醸造家	Jean-François & Steven Jacquin
趣味	スポーツ観戦、自然散策
継承年	1990年
栽培	2000年代初頭より厳格なリュット・レゾネ栽培。2020年に「HVE level 3」の認証取得。2025年に「HVE level 4（2025年春に制定された最高段階）」の認証取得
醸造	収穫はすべて手摘み。白は除梗せず、赤は100%除梗。ステンレスタンクによる清潔な醸造
販売先	フランス国内95%（地元サヴォワを中心とするレストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出5%（EU各国）
掲載実績	「Guide Hachette」等
Web	https://edmondjacquin.com/



Jongieux Blanc

ジョンジュールブラン

AOC Vin de Savoie Jongieux。ジャケール100%。ジョンジュール村に2.4ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢40年のVV。収量は68hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、3ヶ月間シュール・リー熟成。



Jongieux Gamay

ジョンジュールガメイ

AOC Vin de Savoie Jongieux。ガメイ100%。ジョンジュール村に4.9ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢40年のVV。収量は65hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、5ヶ月間シュール・リー熟成。SO2はビン詰め時のみ極少量使用。



Tendance Rosé

タンダンス ロゼ

AOC Vin de Savoie。ガメイ100%。セニエ法によるロゼワインです。ジョンジュール村とイエヌヌ村合計で3ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。収量は65hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、3ヶ月間熟成。



Pinot

ピノ

AOC Vin de Savoie。ピノ・ノワール100%。ジョンジュール村とサン・ジャン・ド・シュヴル村合計で2.8ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。収量は55hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間シュール・リー熟成。SO2はビン詰め時にのみ極少量使用。