

# Domaine Quentin Jeannot

ドメーヌ・カンタン・ジャン 



どこか素朴で素直な美味しさ…古き良きブルゴーニュの面影を今なお残すサントネを体現する注目の生産者。サントネだからこそ叶う最高のコストパフォーマンスを発揮する。

行政区画上の県としてのコート・ドールの最南端の村となるサントネは、生産されるワインの85%が赤という、赤主体のアペラシオンである。かつての評価は今よりもはるかに高く、19世紀前半には現在の約1.5倍となる500ha近い畑からワインが造られ、ヨーロッパ各地で楽しまれていた。今日では、その栄光は忘れられがちだが、シャサーニュ・モンラッシェの丘陵から地続きの地勢や、コート・ド・ニュイに似た地層を持つサントネが、ブルゴーニュが誇るピノ・ノワールの銘醸地であることは疑いようがない。マット・クレイマーは著書の中で、サントネはおいしい赤の産地であり、その価値は食事との相性での中からはかれるべきだと述べている。

1995年に設立されたフィリップ・ジャンノは、所在地こそ近隣のサン・セルナン・デュ・プランとなるが、サントネを中心にワインを手掛けるドメーヌである。設立者のヴァレリーとフィリップ・ジャンノ夫妻は、彼らの叔父の一人が運営する醸造所で醸造家として働きつつ、ワイン造りのノウハウを学び、少しずつ畑を買い足し、独立を果たした。現在では、所有畑は10haまで広がり、2018年から息子のカンタンがドメーヌを引継ぎ、2代目当主となった。

栽培では土壌の自然なバランスを尊重し、リュット・レゾネを採用。殺虫剤などの薬剤の使用は最小限に抑え、畑の余分な雑草は除草剤ではなく草刈り機で除去する。また、収量制限のために、全ての区画でグリーン・ハーヴェストや除葉を実施している。健全でクオリティの高いブドウを得るためには、1年365日、畑仕事は欠かせないという。

醸造面では抽出はあくまでソフトに行い、単純な濃さではなく、素直な果実の風味を追及している。畑とセラーで計2回選果した後、完全除梗したブドウをステンレスタンクで約1週間低温浸漬させ、自然酵母で10-14日間アルコール発酵。低い圧力でプレスした後、バリックで10-12ヶ月間熟成させる。

温泉地としても知られるサントネは、きらびやかな発展を遂げる前のコート・ドールの風景を思い起こさせる村ともいわれる。フィリップ・ジャンノのワインはまさしく、古き良きブルゴーニュの面影を今なお残すサントネそのものの味がする。どこか素朴な雰囲気漂う、素直なおいしさを備えた香り高いピノ・ノワールだ。彼らのサントネは、「望み通りのピノらしいサントネ」というコメントとともに、初掲載のギド・アシェット2015年度版で1つ星を獲得している。

France



ブルゴーニュ・ブラン  
2018 Bourgogne Blanc

**定番** 希望小売価格 ¥2,750

- 産地: Bourgogne
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリックで澱と共に10ヶ月(新樽15-20%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

ワイナリーのあるサン・セルナン・デュ・プラン、サントネとマランジュの三区画のフレンド。樹齢は平均20年。フレッシュな柑橘果実、白い花のフローラルなアロマ。口の中では果実味、酸、ミネラルが見事にバランスを取り合っている。フルーティーでエレガントなシャルドネの魅力にあふれた一本。



ブルゴーニュ・ルージュ  
2018 Bourgogne Rouge

**定番** 希望小売価格 ¥2,750

- 産地: Bourgogne
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリックで澱と共に10ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

畑はドメーヌの本拠地、サン・セルナン・デュ・プランの南東向き斜面にある。樹齢は約40年。瑞々しいイチゴやチェリーのアロマ。ピノ・ノワールの香り高さが素直なタッチで描かれた味わいには、甘酸っぱい赤系果実が染みわたる。



マランジュ ヴィエイユ・ヴィーニュ  
2018 Maranges Vieilles Vignes

**限定** 希望小売価格 ¥3,500

- 産地: Maranges
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリックで澱と共に10ヶ月(新樽20-30%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

サントネの中でも、深みと複雑味を備えたワインを生むといわれるシャサーニュ側のエリアに位置するブルミエクリュ。土壌は石灰が非常に強く、シャサーニュのように多量の石を含む。樹齢は約40年。赤系ベリーやブラックチェリーのアロマに甘いスパイスのニュアンス。味わいは凝縮度と密度を増し、旨みを伴う甘酸っぱい果実が長い余韻まで続く。



サントネ  
2018 Santenay

**定番** 希望小売価格 ¥3,750

- 産地: Santenay
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリックで澱と共に10ヶ月(新樽20-30%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

海拔約400mにある単一区画のブドウから造られる。樹齢は50年以上。熟した赤系果実の豊かな香り。押しが強く荒削りなワインが多いとされるサントネだが、しなやかな果実、クリアな酸、細かなタンニンを備えた味わいは非常に女性的。余韻にかけてじわりと広がる旨みが心地よい。



サントネ プルミエ・クリュ パスタン  
2018 Santenay 1er Cru Passetemps

**限定** 希望小売価格 ¥4,550

- 産地: Santenay 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリックで澱と共に10ヶ月(新樽30%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

サントネの中でも、深みと複雑味を備えたワインを生むといわれるシャサーニュ側のエリアに位置するブルミエクリュ。土壌は石灰が非常に強く、シャサーニュのように多量の石を含む。樹齢は約40年。赤系ベリーやブラックチェリーのアロマに甘いスパイスのニュアンス。味わいは凝縮度と密度を増し、旨みを伴う甘酸っぱい果実が長い余韻まで続く。