



FRANCE / VALLÉE DU RHÔNE / CAVILLARGUES

3つ星レストランでオンリスト 新進気鋭の注目生産者



当主のダヴィッド・ジヴォーダン氏（左）

南部ローヌ地方の古都カヴィラルグにある唯一のドメーヌです。オランジュ村やシャトー・ヌフ・デュ・パプのAOC地域から西へ50〜60km程、アヴィニョンの町から北西へ70km程の場所にあります。

2001年創業、ダヴィッド・ジヴォーダンが初代創業者となるドメーヌです。

24ヘクタールの畑は、コート・デュ・ローヌ、コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ、IGPペイ・ドック、IGPヴァン・ド・ペイ・デュ・ガールといったアペラシオンに広がっており、高価な振動選果台や、バルーン式のプレス機を導入しています。カーヴは地下にあり、温度管理は完璧ですし、ステンレスタンクも温水と冷水を通すパイプが巡らされており、こちらも完璧な温度管理がされています。

AOCコート・デュ・ローヌといっても、このように高級ワインさながらの非常に丁寧な仕事でワインに仕上げられており、滑らかでエレガントなワインになっています。

そのため比較的新しいドメーヌながら、パリの「ジョルジュ・サンク」やモナコの「ルイ・キャンズ」等の三つ星レストランでもオンリストされています。

ちなみに、ラベルデザインは奥様によるものです。



畑について

シャトー・ヌフ・デュ・パプに似た土壌。白い丸い石がごろごろしている。所有面積は約20ha。平均樹齢20年。栽培方法は厳格なリュットレゾネ。

除梗は100%。新樽は使いません（ボージュ、アリエ産の使用樽）樽熟成期間は12か月。



ワインについて

彼らのワインは様々なワインガイド誌で高い評価を受けています。

「カヴィラルグの町で唯一のカーヴであるジヴォーダンは、素晴らしいワインをプレゼンテーションしている。」（LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2011）

また、AOCコート・デュ・ローヌのワインとしては珍しいことですが、ミシュラン3つ星レストランでオンリストされています。

★★★3つ星：LE CINQUL・サンク（パリ）、LOUIS XVルイ・キャンズ（パリ）

◆ Côtes du Rhône Rouge Cuvée Elise コート・デュ・ローヌ・ルージュ・キュヴェ・エリーズ

<品種>グルナッシュ主体、シラー <栽培>リュットレゾネ

「エリーズ」はダヴィッドさんのお兄さんの娘さんの名前から。黒い果実、スパイス、スミレの香り。優しい果実味と、なめらかなタンニン。余韻も感じられます。

◆ Côtes du Rhône Rouge Cuvée Léa コート・デュ・ローヌ・ルージュ・キュヴェ・レア

<品種>グルナッシュ70% シラー30% <栽培>リュットレゾネ

「レア」はダヴィッドさんの上の娘さんの名前から。より濃密な香り。シナモン、あんこ、バラ、小さい花の香り。やや厚みのある果実味。多いが滑らかで丸いタンニン。エレガントでありながら、ちょうど良い濃さを併せ持つ、絶妙なバランス。

【LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2017 2015VT：★】

「キュヴェ・レアはとても黒い色調でいちごやフランボワーズの赤果実の強いブーケを持ち、少しアニマルの香りがアクセントを添えている。口に含むと、アルコールと酸のバランスは完璧で、タンニンは果実味を包み込む。粘性がありたっぷりとしたワインで、早いうちに飲み頃が来る」

◆ Côtes du Rhône Rouge Cuvée Garnet コート・デュ・ローヌ・ルージュ・キュヴェ・ガルネ

<品種>グルナッシュ90% シラー10% <栽培>リュットレゾネ

黒系果実の複雑な香り。スパイスやバニラのニュアンスも感じられます。味わいにしっかりとした「芯」をもち、樽の香り、キャラメル、プルーンのような味わい。タンニンがきれいに溶け込んでいます。

◆ **Côtes du Rhône Rouge Cuvée La Bête** コート・デュ・ローヌ・ルージュ・キュヴェ・ラ・ベット

<品種>グルナッシュ50% シラー50% <土壌>砂質・粘土石灰質土壌及び丸い小石混じり

<栽培>リュット・レゾネ <畑面積>13ha (HVE3認証取得)

深みのある赤色。香りは、肉厚な赤系・黒系のベリーのアロマが際立ちます。口に含むとやわらかく、エレガントで、シルキーな口当たりで、ブルーベリー、ワイルドストロベリー、野生のブラックベリーの風味が広がり、余韻には花と革のニュアンスが感じられます。(節度をもって)味わい尽くしたい一本です。アペリティフとして。また、グリルした肉料理と一緒。

■ 一問一答

Q. お名前と誕生日、家族構成をおしえてください

ダヴィド・ジヴォーダン、1970年4月13日生まれ。妻と2人の娘、あとは猫が2匹いるよ。

Q. ドメーヌの創業はいつですか？

2001年に私が創業しました

Q. ワインをつくろうと思ったきっかけをおしえてください

ワインが好きで、ただただつくってみたかったから

Q. どこでワインづくりを学んだのですか？

アヴィニョンとニームのリセ・ヴィティコール。

Q. 先代、お父さん、師匠から教わったことで印象深いことをおしえてください

自分で創業したから教わったことはなにもないんだ。とても大変だった。

Q. あなたが独自に工夫して大切にしていることはなんですか？

自分のワインとテロワールに自信と愛情をもって、畑を観察することを怠らないこと

Q. どんなワインをめざしていますか？

この土地の土壌が表現されるようなワイン

Q. もらえるとしたらつくってみたいワインはありますか？

オーストラリアワインをつくってみたい。

Q. 自身のワイン以外で好きなワインをおしえてください

ボルドー、サンテミリオンワインは好きだね。

Q. 楽しみにしていること、趣味をおしえてください

家族との時間を楽しむことと、スポーツは全般的に好き

Q. 苦手なものはありますか？

公害や自然破壊

Q. 休みがーか月あったら何をしたいですか？

世界一周旅行に行きたい。ツアーで行くようなところでもっとマイナーな秘境のようなところに行ってみたいよ。

Q. 行ってみたい国、場所をおしえてください

行ったことのないすべての国に興味がある。もちろん日本も。

Q. ワインをつくっていて一番の苦労はなんですか？

(自然と向き合うから) どんなことが起きても耐えなきゃいけないこと

Q. どの季節のぶどう畑が好きですか？

秋。紅葉がすばらしいよ。

Q. あなたの自慢の一本をおしえてください

コート・デュ・ローヌ・ルージュの2007年。どのキュヴェも個性がでていて飲んでいて楽しいよ。

Q. あなたのワインに合うと思うお料理をおしえてください

僕のワインは、料理に合わせやすいと思うけどどう？フランス料理だけでなくて世界各国の料理に合うと思うんだけど。

Q. 和食は食べたことがありますか？好きなメニューはありますか？

食べたことないから、日本で日本料理を食べたい。ほかの料理もそうかもしれないけど、フランスで食べる日本料理で違うような気がするからあえて食べないんだ。

Q. あなたのワインをどんなシチュエーションで飲んでもらいたいですか？

楽しい友達と料理とともに飲んでもらえたらうれしいね。

Q. 日本であなたのワインを飲む人にメッセージをお願いします

たくさん飲んで！笑