



自然環境に配慮し栽培からこだわり続け、
ジュランソンのテロワールを完璧に表現する女性醸造家

Chateau Jolys / Chateau de Jourque

シャトー・ジョリー / シャトー・ド・ジュールク



FRANCE

フランス、スペイン国境に立ちはだかるピレネー山脈の裾に位置する町ポー。

そのポーからピレネーに上り始めた山肌に“ジュランソン”というアペラシオンが広がります。
ジュランソンは白のみのアペラシオンですが、特に遅摘みぶどうから造った甘口ワインで有名です。

南の強い日照が良くぶどうを熟させ、山裾の冷涼な気候、山間を吹き抜ける風が、完熟した葡萄からゆっくりと水分を除去してくれます。

辛口ワインは10月20日位に収穫しますが、遅摘みのぶどうは11月、12月、そして最も遅いものは翌年の1月にやっと摘み取りをするものもあります。

シャトー・ジョリー、シャトー・デュ・ジュールクはその様なジュランソンの中で、お手本ともいべき素晴らしい、香り高く味わい深いワインを造り続けています。

このシャトー・ジョリーのラトリル・アンリ家は、1959年よりこのシャトーを管理し素晴らしいワインを造り続けています。

ピエール・イヴ・ラトリルは、栽培技術者としての専門知識を活かしつつ、畑を管理しています。冬に餌を求めて飛び回る鳥の為にブドウを取っておくような、優しい人物です。

そんな父をサポートし醸造を担当するのは、マリオン・ラトリル（写真左最上）。子供の頃から働く父の姿を見て育った彼女は、醸造学校へと進み、女性ならではの繊細な感覚を活かした、素晴らしい白ワインとデザートワインを作っています。



「ギド・アシェット」誌で2ツ星★★

「デキャンタ・ワールドワイド・アワード」でメダル受賞

「ワインスペクテイター」誌で高得点

「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」で入賞

「ゴー・ミヨ」誌で高得点

など入賞歴多数！！



株式
会社

トゥエンティーワン コミュニティ

TEL : 03-5413-3211
FAX : 03-5413-3212

MAIL : w_info@21cc.co.jp
<http://www.21cc.co.jp/>



自然環境に配慮し栽培からこだわり続け、
ジュランソンのテロワールを完璧に表現する女性醸造家

Chateau Jolys / Chateau de Jourque

シャトー・ジョリー / シャトー・ド・ジュールク



FRANCE

シャトー・ジョリー・セック

CHATEAU JOLYS SEC

- 原産国：フランス
- 産地：南西地方
- 原産地呼称（AOP）：ジュランソン（JURANCON）
- 土壌：白亜質土壌と粘土質土壌
- 品種：グロ・マンサン 95%、プチ・マンサン 5%
- 醸造方法・熟成期間：全ての醸造過程は温度制御されたステンレスタンクで行われます。
- 容量：750ml



ギド・アシェットで星付きの評価★の辛口白ワイン。
ワインスペクティター誌でも 90 点と高評価です。

テンドレス・ジュランソン・ドゥー/シャトー・ド・ジュールク

TENDRESSE JURANCON DOUX/CHATEAU DE JURQUE

- 原産国：フランス
- 産地：南西地方
- 原産地呼称（AOP）：ジュランソン・ドゥー（JURANCON DOUX）
- 土壌：白亜質土壌
- 品種：プティ・マンサン 50%、グロ・マンサン 50%
- 醸造方法・熟成期間：ステンレスタンク発酵で 9 か月熟成
- 容量：750ml



柑橘系、アプリコットやリンゴジャムなどの甘い香りがふわっと広がり、味わいは心地よい甘口の白ワイン。
アフターは意外にさらりとしていて、酸味も豊かで飲みやすいタイプです。

セデュクション・ジュランソン・ドゥー/シャトー・ド・ジュールク

SEDUCTION JURANCON DOUX/CHATEAU DE JURQUE

- 原産国：フランス
- 産地：南西地方
- 原産地呼称（AOP）：ジュランソン・ドゥー（JURANCON DOUX）
- 土壌：白亜質土壌と粘土質土壌
- 品種：プティ・マンサン 100%
- 醸造方法・熟成期間：フレンチオークで 9 か月熟成
- 容量：500ml



2007 年がギド・アシェット誌 2 ツ星★★評価、さらに 2008 年はコンクール金メダル受賞の甘口白ワインです。
デザートに、普段ワインを飲まない方にもおすすめできます。

エモーション・ジュランソン・セック/シャトー・ド・ジュールク

EMOTION JURANCON SEC/CHATEAU DE JURQUE

- 原産国：フランス
- 産地：南西地方
- 原産地呼称（AOP）：ジュランソン・セック（JURANCON SEC）
- 土壌：白亜質土壌と粘土質土壌
- 品種：プティ・マンサン 100%
- 醸造方法・熟成期間：フレンチオークにて発酵の後 10 か月熟成
- 容量：750ml



コハク色の綺麗な色調の白ワイン。香りにもキャラメルのようなやや焦がしたような香りが出ており、酸味は豊かで、アルコールのボリュームもあるしっかり辛口タイプの白ワインです。

ファンタジー・ジュランソン・セック/シャトー・ド・ジュールク

FANTASIE JURANCON SEC/CHATEAU DE JURQUE

- 原産国：フランス
- 産地：南西地方
- 原産地呼称（AOP）：ジュランソン・セック（JURANCON SEC）
- 土壌：白亜質土壌と粘土質土壌
- 品種：プティ・マンサン 50%、グロ・マンサン 50%
- 容量：750ml



酸味のやや豊かな辛口タイプの白ワイン。
柑橘系の香りが特徴で、爽やかでスッキリとした果実味があり、食事と合わせやすいスタイルです。



株式会社 トゥエンティーワン コミュニティ

TEL : 03-5413-3211
FAX : 03-5413-3212

MAIL : w_info@21cc.co.jp
http://www.21cc.co.jp/