

Jamart

ジャマール/シャンパーニュ



チョーク層が主役

コート・シュッド・デペルネ

ジャマールの歴史は 1934 年に遡ります。パン屋を営むエミリアン・ジャマールと、モエ・エ・シャンドンのカヴィストとして働いていた義父が村営の醸造所を購入したことが始まり。当時、圧搾機は高価だったので、周辺の生産者はジャマールに葡萄を持ち込み圧搾していたそう。この利用料として得たモストを醸造しながら、徐々に畑を買い足していきました。現在は 4.8ha の自社畑を所有。現当主は 4 代目となるマキシムで、マーケティングは妹のエミリーが担当します。醸造方法は曾祖父の代から殆ど変えず、家族経営のままで続けられる量だけを丁寧に造り続けています。ジャマールの畑が位置するのは、ヴァレ・ド・ラ・マルヌとコート・デ・ブランに挟まれた「コート・シュッド・デペルネ」。13 の村が集まり、1996 年に誕生した小地域です。ヴァレ・ド・ラ・マルヌの柔らかさと、コート・デ・ブランの酒質の強さがバランスし、伸びのある酸と繊細なミネラルを持つ優美なシャンパーニュを生み出します。

コート・デ・ブランより繊細

ジャマールの畑へ行くと、地面が白いことに気付きます。この地域の畑は 20cm ほどの浅い表土の下に固いチョーク層が数十メートル続きます。畑の表土にもチョーク層の欠片が多く含まれるため、この地域の畑は全体的に白っぽく見えるのです。ランス周辺の柔らかいチョーク層とは異なり、固く圧縮されたチョーク層へ葡萄樹は 30m 以上も根を伸ばしていくと言います。ジャマールでは、この土壌を好むムニエとシャルドネを中心に栽培。比較的冷涼な気候を好むシャルドネは斜面上部に、霜害に強いムニエは丘の下部に植えています。シャルドネの栽培地としてはコート・デ・ブランと似た土壌ですが、ここで育つシャルドネはより柔らかさを持つのが特徴です。「コート・デ・ブランが張り詰めたミネラルと酸を持つのにに対し、私達のシャルドネはより繊細でフィネスがある。通常のブランド・ブランの強い酒質が苦手な方にも楽しんでもらえるはず。」

130年前の四角いプレス機

醸造所では創業当時の設備を現在でも使用。現在主流の丸いコカール・プレスではなく、130 年前の四角いプレス機も現役なんです。プレスをするたびに四方の木枠を取り外す必要があり、4 人掛かりの手作業になりますが、ゆっくりとした優しいプレスが可能。果皮や果梗からの余分な成分の抽出を避け、ピュアな果汁を得ることができるのです。また、ルミアージュ以外の作業についても、専門業者に依頼をすることなく、醸造所内の小さな設備で行っています。ジャマールでは、豪華で非日常のシャンパーニュではなく、この地域特有の柔らかく繊細なシャンパーニュを今もなお造り続けています。

《ジャマール再入港》

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	品種	メモ	在庫数
69U09	Carte Blanche カルト・ブランシュ	N.V	泡白	750	6,800	Meunier	樹齢80年のムニエ	1,600 本
69U10	Blanc de Blancs "Volupte" ブランド・ブラン・ヴォリュプテ	N.V	泡白	750	7,800	Chardonnay	2025年版ギド・アシェット1つ星	360 本
69U12	Rose ロゼ	N.V	泡ロゼ	750	7,600	68%Meu, 17%Ch, 15%PN	ドサージュ9g/L	240 本

【ご注文は】

受注専用メール：t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちら

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック