DOMAINE JESSIAUME
ドメーヌ・ジェシオーム

ドメーヌ・ジェシオームは、1850年にジェシオーム家によって作られました。伝統的なブルゴーニュドメーヌでしたが、2007年にスコットランドの貴族、マレー家がドメーヌを買い取り、新たなワイン醸造の時代が始まりました。現在はジェシオームの名前はそのままに、マレー家とそのチームでワイン造りをおこなっています。
2015年、当時25歳だった醸造家ウィリアム・ウォーターキーン氏が農園・醸造責任者に任命され、2016年よりビオロジック農法への転換が始まります。
さらに、2017年よりバイオダイナミックへの転換が始まりました。2019年に畑は有機ブドウの認証も取得します。ワイン製造方法も変わり、アルコール発酵中に糖分を補完することもせず、亜硫酸塩もワインの熟成中には使用していません。亜硫酸塩は瓶詰めの時だけ添加します。
野心的、かつ繊細な作り手によって、セラーはよく整備され、設備も近代的で実用的に改造されています。

2021年2月、ウォーターキーン氏はTrophées Jeunes Talents 2020 du GJPV Bourgogne（若くて才能ある醸造家に贈られる賞）を受賞。その1週間後にはイギリスのワイン雑誌「デキャンター」からTop 10 Producers to Watch in Burgundy（ブルゴーニュで注目すべき醸造家トップ10）の1人に選出されました。

ブルゴーニュ・シャルドネ [2018, 750 ml]

Bourgogne Chardonnay

PRODUCT ID：	IFRBR1010219
年：	2018
種類：	スティル
色：	白
スタイル：	辛口
品種：	シャルドネ 100%
容量：	750 ml
アルコール度数：	12.6%
亜硫酸塩（総残量）：	83 mg/l

ビオロジック農法

販売価格（税込）
¥4,224

全粒を直接圧搾した後、果汁はステンレスタンクに移されます。その後、マストは重力によってオーク樽に入れられ、自然発酵が始まります。熟成は12ヶ月間、澱の上で行われます。（新樽は使用しません。）
ベルガモット、シトラス、白い花のアロマで、驚くほど豊かです。口に含むと、塩気があり、バランスが取れていて、余韻が長く続きます。
（熟成期間：3〜5年）

サントネ [2018, 750 ml]

Santenay

PRODUCT ID：	IFRBR1010220
年：	2018
種類：	スティル
色：	白
スタイル：	辛口
品種：	シャルドネ 100%
容量：	750 ml
アルコール度数：	12.7%
亜硫酸塩（総残量）：	84 mg/l

ビオロジック農法

販売価格（税込）
¥6,694

全粒を直接圧搾した後、果汁はステンレスタンクに移されます。その後、マストは重力によってオーク樽に入れられ、自然発酵が始まります。熟成は12ヶ月間、澱の上で行われます。（新樽率15%）
マスカットやオレンジの花を思わせる、柑橘類やペストリーの香り。口当たりには丸みがあり、新鮮さが保たれている。
＊国際ワインガイド雑誌「ジルベール＆ガイヤール」より： 輝きのあるライトイエロー。フレッシュな白桃とフレッシュなハーブのデリケートな香り。ハーブの香り。味わいは、魅惑的な肉付きの良いアタック、シルキーなテクスチャーとフレッシュさが特徴。フレッシュ感がある。オークは非常に繊細で柔らかく、この成功したサントネを支えています。評価：90/100ë、登録日 ：2021年。
（熟成期間：5年）

ブルゴーニュ ピノ・ノワール [2018, 750 ml]

Bourgogne Pinot Noir

PRODUCT ID：	IFRBR1010221
年：	2018
種類：	スティル
色：	赤
スタイル：	辛口
品種：	ピノ・ノワール 100%
容量：	750 ml
アルコール度数：	13.3%
亜硫酸塩（総残量）：	49 mg/l

ビオロジック農法

販売価格（税込）
¥4,102

畑とワイナリーで選別した後、除梗し、直接タンクに入れます。その後、自然な発酵が始まります。アルコール発酵中は、約3週間タンクに入れておきます。その後、ワインは重力によってオーク樽に入れられ、12ヶ月間熟成されます。（新樽は使用しません。）濾過や清澄は行いません。
熟した赤い果実、モレロチェリーの香り。口に含むと、リッチで骨格がしっかりしていて、素晴らしい新鮮さがあります。
（熟成期間：4〜6年）

オーセイ・デュレス [2018, 750 ml]

Auxey Duresses

PRODUCT ID：	IFRBR1010222
年：	2018
種類：	スティル
色：	赤
スタイル：	辛口
品種：	ピノ・ノワール 100%
容量：	750 ml
アルコール度数：	13.25%
亜硫酸塩（総残量）：	51 mg/l

ビオロジック農法

販売価格（税込）
¥6,300

このブドウ畑は "Les Ecussaux "のクリマ(区画畑)に位置しています。ヴォルネイのように、区画の一番下から60メートルのヴィレッジ・アペラシオンで始まり、最後は1er Cruになります。畑とワイナリーでの選別後、除梗し、直接タンクに入れます。5日間の低温マセラシオンの後、自然発酵に入ります。アルコール発酵の間、ブドウは約3週間タンクに留まります。その後、ワインは重力によってオーク樽（新樽は使用しない）に入れられ、12ヶ月間熟成されます。濾過や清澄は行いません。
チェリーを中心としたフルーティーで開放的な香り。口に含むと、素晴らしい酸味があり、同時にタンニンはエレガントで豊か。ナツメグの香りを併せ持つスパイシーなフィニッシュです。
（面積：0.25ヘクタール ／ 土壌：マール石灰岩 ／ 平均樹齢：30年 ／ 熟成期間：5〜8年）

サントネ・クロ・デュ・クロ・ジュネ [2018, 750 ml]

Santenay Clos du clos Genet

PRODUCT ID：	IFRBR1010223
年：	2018
種類：	スティル
色：	赤
スタイル：	辛口
品種：	ピノ・ノワール 100%
容量：	750 ml
アルコール度数：	13.9%
亜硫酸塩（総残量）：	44 mg/l

ビオロジック農法

販売価格（税込）
¥6,497

クロ・ジュネは、8.23haのクリマ(区画畑)です。同じ名前のファミリーのものです。ドメーヌ・ジェシオームの区画の特徴は、ブドウの木がクロ・ジュネの他の部分から切り離されたクロの中に収められていることです。そのため、この区画はクロ・デュ・クロ・ジュネと呼ばれています。畑とワイナリーでの選別後、除梗し、直接タンクに入れます。発酵前の低温マセラシオンを5日間行います。その後、自然発酵が始まります。アルコール発酵の間、ブドウは約3週間タンクに留まります。その後、重力によってオーク樽（新樽25%）に入れられ、12ヶ月間熟成。濾過や清澄は行いません。
ブラックベリーやカシスなどの黒い果実の香りが豊かに広がります。第一印象は新鮮さ。口に含むと、エネルギーに満ちた丸みを帯びてきます。フィニッシュはシルキーで余韻が長く続きます。
（面積：0.53ヘクタール ／ 土壌：茶色の石灰岩とマール ／ 熟成期間：5〜7年）

ボーヌ・プルミエ・クリュ・レ・サン・ヴィーニュ・ナチュール [2017, 750 ml]

Beaune 1er Cru Les Cents Vignes Nature

PRODUCT ID：	IFRBR1010224
年：	2017
種類：	スティル
色：	赤
スタイル：	辛口
品種：	ピノ・ノワール 100%
容量：	750 ml
アルコール度数：	12.85%
亜硫酸塩（総残量）：	11 mg/l

ビオロジック農法

販売価格（税込）
¥8,972

Cents Vignesは、アペラシオンBeaune 1er Cruにある23.5haのクリマ(区画畑)です。もともと「森の中の村」を意味する「Sanvignes」からきています。その後、ブドウの木が植えられたことから、「Les Cents Vignes（レ・サン・ヴィーニュ）」(何百ものブドウの木)と呼ばれるようになりました。
畑とワイナリーでの選果後、除梗し、直接タンクに入れます。発酵前の低温マセラシオンを5日間行います。その後、自然発酵が始まります。アルコール発酵の間、ブドウは約3週間タンクに留まります。その後、重力によってオーク樽（新樽25%）に入り、15ヶ月間熟成。濾過や清澄は行いません。
スモーキーでオーキーな香りと赤い果実の香り。口に含むと非常に力強く、豊かなタンニンが感じられます。後味は長く、強烈で、赤い果実の香りがします。熟成させることでそのポテンシャルが発揮されます。
（土壌：粘土石灰岩 ／ 熟成期間：8〜15年）

サントネ・プルミエ・クリュ・レ・グラヴィエール・ナチュール [2017, 750 ml]

Santenay 1er cru Les Gravières Nature

PRODUCT ID：	IFRBR1010225
年：	2017
種類：	スティル
色：	赤
スタイル：	辛口
品種：	ピノ・ノワール 100%
容量：	750 ml
アルコール度数：	13.6%
亜硫酸塩（総残量）：	12 mg/l

ビオロジック農法

販売価格（税込）
¥8,183

このキュヴェは、ドメーヌの原則に従って、一切の添加物を加えずに作られています。収穫されたブドウは除梗され、選果で全体の30%が残ります。発酵前のコールドマセラシオンを行い、その後、自発的に発酵が始まります。亜硫酸塩を添加せず、古樽で10ヶ月間熟成。（新樽を使わない）
最後に、瓶詰めの直前に、ワインを安定させるためにごく少量の亜硫酸塩を加えます。
この特別なキュヴェは、美しく力強い紫がかった赤色をしています。その香りは香水やカクテルのようで、新鮮なフルーツや花の印象。味わいは、豊かで力強く、さわやかなニュアンスがあります。ふくよかで美しいフレッシュさが際立ち、後味には塩味を感じます。
（面積：3.8ヘクタール ／ 土壌：花崗岩質の石灰岩と泥灰岩）

サントネ・プルミエ・クリュ [2018, 750 ml]

Santenay 1er cru Les Gravières

PRODUCT ID：	IFRBR1010226
年：	2018
種類：	スティル
色：	赤
スタイル：	辛口
品種：	ピノ・ノワール 100%
容量：	750 ml
アルコール度数：	14.0%
亜硫酸塩（総残量）：	43 mg/l

ビオロジック農法

販売価格（税込）
¥7,258

畑とワイナリーでの選別後、除梗し、直接タンクに入れます。自然発酵が始まる前に低温マセラシオンは5日間行われています。アルコール発酵の間、ブドウは約3週間タンクに留まります。その後、重力によりオーク樽（新樽率20%）に入れられ、15ヶ月間熟成。濾過や清澄は行われません。赤い果実とスパイスの香り。ほのかなオークの香りも感じられます。口の中はフルボディで、非常に成熟しています。タンニンは丸みを帯びています。後味は、赤い果実の香りが長く続きます。（面積：3.8ヘクタール ／ 土壌：石灰岩と泥灰土 ／ 熟成期間：8〜15年）