

JANOTSBOS

ジャンボス

ムルソーに
生まれた
★超新星★
驚愕の
クオリティー



コント・ラフオンの
現役シェフ・ド・カーヴ
(カーヴ&醸造の責任者)
と
レストラン業界を
熟知した情熱家が
その才能を
コラボレーション

Richard Bos リチャード・ボス(1967・オランダ生まれ)写真左
ホテルサービス経験の後、10年以上レストランやバーを経営。
ワインへの情熱を持ち、フランスに渡りボヌ農学校でワイン醸造
に就学。その後、ワインテイティングのイベントや、フランス各
地を回るガストロノミックなツアーを企画。
ジャンボスの経営・広報面を担い、オピニオン・リーダーとして
ジャンボスの方向性を模索。

Thierry Janots ティエリー・ジャン(1961・フランス生まれ)写真右
ティエリーは名立たるブルゴーニュの名門でのキャリアを持つ。
ジョゼフ・ドルーアンで12年、ルイ・ラトゥールで3年、ユベ
ル・ド・モンティエユで2年の経験の後、現在は、コント・ラフ
オンのシェフ・ド・カーヴを7年務めている。その長い経験と信
頼は確固たるものとなっている。
ジャンボスのワイン作りは彼の有能な手腕によるもの。

二人の出会いは、1996年、ボヌの農学校において。10年来の二人の夢が、2005年ヴィンテージから「JANOTSBOS ジャンボス」となって誕生。目指すはブルゴーニュのテロワールを表現するトップ・クオリティー。ファースト・ヴィンテージの2005年において、すでにプロフェッショナルからの高い評価とワイン愛好家からの熱い感動を集めている。

ワイン	vtg	type	容量	小売価格 (税別)	入荷 数量	ご注文 本数
Bourgogne Chardonnay ブルゴーニュ・シャルドネ	2006	Blanc	750ml	¥4,500	○	本
ムルソー村名に隣接する数箇所の畑から。主に、Les Pellans レ・ペラン(シャルム直下・ピュリニーに隣接)がふくよかな果実味を引き出し、Les Femelottes レ・フェメロット(ピュリニー寄り)がミネラルと生き生きとした酸を加える。収量は40hl/haと非常に低く、密植度も高い。2-3年樽で6-7ヶ月熟成の後、ステンレスタンクで3ヶ月落ち着かせた後瓶詰め。そのリッチさからブティ・ムルソーと言っても過言ではない。						
Saint Aubin 1er Cru サン・トーバン 1級	2006	Blanc	750ml	¥7,500	▲	本
サントーバンの中でも最上のル・モンラッシェの上部に位置する・同様の土壌を持つ地続きの丘にある、1級 En Montceau アン・モンソーの畑から。このぶどうは非常にゆっくりと熟す。樽はヴォージュ産ライト・トースト。20%新樽、残りは1-4年樽。6-7ヶ月の樽熟成の後、ステンレスタンクにて数ヶ月良質な澱と共に落ち着かせ(シュール・リー)、その後もう一度樽に移し、数ヶ月樽熟成を追加する。非常にデリケートで繊細な酸を持ち、青りんごのようなアロマと傑出したミネラル感も持つ。リチャード・ボスは特に魚介類との相性を薦める。						
Meursault ムルソー	2006	Blanc	750ml	¥9,000	○	本
グラン・シャロン(ムルソー中央・中腹部のベストパート)と、Les Pelle レ・ペル(グッドドル直下のやや粘土質が多めの土壌)の絶妙なブレンド。アーリエ産ライト・トーストの樽、20%新樽、残りは1-4年樽。約10ヶ月の樽熟成(サントーバンと同じ過程)。典型的なムルソーの味わいと言われるバター、ナッツを含みつつ、その大きさと味わいの広がり、余韻の心地良さはムルソーの醍醐味を十分に味わえる。ぴんと張り詰めたテンションを感じる。						
Puligny Montrachet ピュリニー・モンラッシェ	2006	Blanc	750ml	¥10,000	○	本
ピュリニー・モンラッシェ村の一番上部の畑 Les Trezin レ・トレザンより。1級ガレンヌの更に上部。標高375m 涼しい環境からゆっくりと熟した果実が得られる。樽はヴォージュ産ライト・トースト。20%新樽、残りは1-4年樽。約10ヶ月の樽熟成とタンクによるシュール・リー。非常に複雑な味わいと良質な酸、長い心地よい余韻。ムルソーのリッチさと、サントーバンのミネラル、シャサーニュの果実を併せもつ最上級のキャラクター。						
Chassagne Montrachet シャサーニュ・モンラッシェ	2006	Blanc	750ml	¥10,000	○	本
ピオロジックの畑から。シャサーニュ側バタール・モンラッシェのすぐ南、1級シュヌボット直下の La Bergerie ラ・ベルジュリーと Plante du Gaie プラント・デュ・ゲのブレンド。アーリエ産ライト・トーストの樽、20%新樽、残りは1-4年樽。約10ヶ月の樽熟成とタンクによるシュール・リー。果実のリッチさとトロピカルフルーツのアロマが傑出し、大きな骨格と広がりを持つ。今でもバランスが非常に良いが、更に長い熟成にも十分な期待ができる。						
Volnay ヴォルネイ	2006	Rouge	750ml	¥9,000	▲	本
1級クロ・ド・シェヌの真上・Blanches ブランシュの畑から。14ヶ月の樽熟成、赤い果実・ラズベリー、チェリーのアロマが広がり、ベルベットイヤーな口当たりとフレッシュな酸とミネラルがヴォルネイの繊細さ、上品さを見事に現している。長い余韻と共にベリー、チェリーのアロマが際限なく広がっていく。						

入荷数：○10 ケース以下、▲5 ケース以下

輸入元：株式会社ヴァンパッション TOKYO 03-5789-8247 / OSAKA 06-6131-1380 / FUKUOKA 092-739-6210