

ジョアネス・リオテは、RM(レコルトン・マニピュラン)としては非常に歴史が長く、1929年より瓶詰めを開始した由緒ある生産者です。

ヴァレ・ド・ラ・マルヌの中央、マルヌ渓谷のブルソー(Boursault)にて、ロベール・リオテがブドウ栽培をスタートしたのが起源です。その後、近隣で同じくブドウ栽培をしていたエミール・ジョアネスと共同でブドウ栽培を手掛けるようになり、いつしかこの二つのファミリーが結びつき「ジョアネス・リオテ」としてスタートすることになりました。

現在セラーマスターを務めるジェレミー・ジョアネスは4代目醸造家。アヴィズの高校で醸造学のバカロレアを取得後、ボルドーの専門学校で醸造学のBTS(高等技術者免許)を取得、その後ディジョン大学にて更に醸造学を学びました。

シャトー・マルゴ、シャトー・レオヴィル・ラス・カーズ等の名門で修業したのち、ジョアネス・リオテを引き継ぎ現在に至ります。

醸造は、パーセルごとに圧搾して24時間デブルバージュを施し、澱を沈めてからステンレスタンクとホーロータンクで一次発酵。その後マロラクティック発酵を終えたらアッサンブラージュをし、28~36ヶ月の瓶内二次発酵を行います。また、1本あたり40%以上のヴァン・ド・レゼルヴを使用し、液体にふよかさとしフィネスを与えます。ヴァン・ド・レゼルヴはステンレスタンクと木樽でそれぞれ別に熟成させて管理し、味わいに奥行きを表現しています。



ラベル	色	ヴァンテージ	容量/入数	希望小売価格	JANコード	商品コード
-----	---	--------	-------	--------	--------	-------



Brut Réserve

ブリュット レゼルヴ

ピノ・ムニエ70%、ピノ・ノワール15%、シャルドネ15%、樹齢は約30年。
畑はブルソー(Boursault)、マルディユ(Merdeuil)、フルーリー・ラ・リヴィエール(Fleury-La-Riviere)の三か所。
24時間のデブルバージュ後、ステンレスタンクとホーロータンクでの一次発酵。
マロラクティック後にアッサンブラージュし36カ月の瓶内二次発酵。ベースワインは2014年、ヴァン・ド・レゼルヴ55%使用。トサージュ 8.23g/ℓ。

NV	750/6	¥5,700	4986504 127688	2204400-10630
----	-------	--------	----------------	---------------



Extra Dry Rosé

エキストラ ドライ ロゼ

ピノ・ムニエ70%、ピノ・ノワール15%、シャルドネ15%、樹齢は約30年。
畑はブルソー(Boursault)、マルディユ(Merdeuil)、フルーリー・ラ・リヴィエール(Fleury-La-Riviere)の三か所。
24時間のデブルバージュ後、ステンレスタンクとホーロータンクでの一次発酵。
マロラクティック後にアッサンブラージュし28カ月の瓶内二次発酵。ベースワインは2015年、コトー・シャンブノワ15%、ヴァン・ド・レゼルヴ40%。トサージュ 8.87g/ℓ。

NV	750/6	¥6,300	4986504 127695	2204460-10650
----	-------	--------	----------------	---------------

