

ジョアネス・リオテは、RM（レコルタン・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・リオテ氏がぶどう栽培をスタートしたのが起源です。その後、近隣で同じくぶどう栽培をしていたエミール・ジョアネス氏と共同でぶどう栽培を手掛けるようになり、いつしかこの2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。

現セラーマスターを務めるジェレミー・ジョアネス氏は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・マルゴー、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、キュヴェのみ使用し、パーセルごとに圧搾して24時間ダブルバージュを施し、澱を沈めてからステンレスタンクで一次発酵。マロラクティック発酵を終えたのち、アッサンブラージュをし、28~36ヶ月間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、液体にふくよかさや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。9.4haを所有し、ほぼリュットレゾネでの栽培です。国内で90%が販売されてしまうため、輸出はごくわずかです。



ラベル 色 ヴィンテージ 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 約30年。
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3ヶ所。
24時間のダブルバージュ後、ステンレス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ヶ月間の瓶内二次発酵。
ヴァン・ド・レゼルヴ55%使用。ドサーージュ 1.3g/l。

NV	750/6	¥5,700	4986504 127688	204400
NV	375/12	¥3,300	4986504 129071	204440



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 約30年。
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3ヶ所。
24時間のダブルバージュ後、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ヶ月間の瓶内二次発酵。
ダムリーのコトー・シャンプロワ15%、ヴァン・ド・レゼルヴ40%。ドサーージュ 1.5g/l。

NV	750/6	¥6,300	4986504 127695	204460
----	-------	--------	----------------	--------