

Jessica Litaud (ジェシカ・リトー)

原石のように輝きを放つ若き女性生産者

やっと理想的なマコンに出会い、2023年ヴィンテージから日本への輸出が実現しました。

マコン地区のヴェルジッソン村でヴィニュロン家に生まれ育ったジェシカ。家業を継ぐ決心をしたのは、20歳を過ぎてからのことでした。リヨンで暮らしていた頃、色々なワインバーを巡るうちにワイン造りへの情熱が芽生え、地元の醸造学校に入学。ヴェルジッソンの鬼才ギユファン・エナン、ジュラ地方のカリスマ生産者ジャン＝フランソワ・ガヌヴァに強く感銘を受けたジェシカは、卒業後は両者の元で働く幸運に恵まれました。自然派ワインで世界に名を馳せるこの2大巨匠の元で経験を積んだジェシカの存在は瞬く間にワイン業界で話題となり、2018年に自身のドメーヌを設立した後は、わずか数年でマコンを代表する造り手の一人として知られるようになります。



彼女のワイン造りの原点は、健全なブドウの育成です。除草剤や殺虫剤を使わない無農薬栽培を徹底し、耕作には軽量トラクターを使用（※）。2022年から始めた買いブドウも、オーガニック栽培の高品質な農家を厳選しています。自社畑も買いブドウも、手摘みの収穫時には一般的な32ℓのケースではなく7～15ℓの小さく浅いケースを使って、果実が潰れて酸化しないように配慮しています。

選果後に最低12時間冷却してから優しく全房圧搾。天然酵母によるアルコール発酵と11か月の熟成は、新樽を使用せず古樽だけで行います。醸造過程では亜硫酸を一切使用せず、瓶詰時に極少量加えるのみ。無清澄・無濾過で澱がもたらす複雑な味わいも生きており、ワインは驚くほどの透明感がありながらも安定感を備えています。こうした妥協のないアプローチにより、彼女のワインは国内外で高い評価を受けています。

ジェシカのワインは共通して、酸とミネラルが骨格を形成し、オイリーなテクスチャーが際立っています。仄かな塩味も特徴的。凛とした佇まいがあり、確かな個性と品格が感じられ、マコンの枠を超えた高品質な逸品です。

ジェシカの情熱と技術が詰まったワインは、これまでにない感動を与えてくれるでしょう。

※土への負荷を抑えて畑の微生物環境を保つため、重量500kg未満の“chenillard”という軽量トラクターを使用

※2024年ヴィンテージからオーガニック認証の取得予定



ワインツーリズムと輸入販売 Yuka Selections 合同会社

住所：東京都港区芝浦2-14-7 Tel: 070 3853 5905

yuka0717.miyama@gmail.com LINE ID : yukamiyama

代表 深山由佳

登録番号 T7-0104-0302-2286

Jessica Litaud (ジェシカ・リトー)

生産者名 : Jessica Litaud ジェシカ・リトー

拠点 : ブルゴーニュ地方 / マコネ地区 Versisson (ヴェルジソン村)

所有畑 : 約 2.75 ヘクタール (4つの AOC を所有) + 買いブドウ

買いブドウ

銘柄	Bourgogne Aligoté "BG" ブルゴーニュ アリゴテ "BG"	Mâcon Fuissé マコン・フュイッセ
タイプ	白	白
収穫年	2023 年	2023 年
品種	アリゴテ	シャルドネ
栽培	除草剤や殺虫剤を使わない無農薬栽培を徹底。 手摘みの収穫時は、7~15 l の小型で浅いケースを使用し、果実が潰れて酸化しないように配慮しています。	
醸造	選果後は 12 時間低温で漬け込んだ後、天然酵母によるアルコール発酵も熟成も、新樽は使わず古樽のみ。11 ヶ月樽熟成。 マコン・フュイッセはフードル (1,000 l の大樽) を使用。酸化要素は少なく、フレッシュ感がキープされます。 澱による複雑味を活かすため無清澄・無濾過 醸造過程では亜硫酸を一切使用せず、瓶詰時に極少量加えるのみ。	
味わい	白い花やレモンの皮を思わせる爽やかなアロマ。口当たりは程よい果実味。快活な酸味とミネラル感が全体を引き締め、余韻にほんのり塩味が感じられます。海の幸はもちろん、グジェール(小さなシュー生地のパイ)のサクサクとした触感との相性が抜群！ アリゴテは彼女の思い入れのある品種で、“BG”は“ブルゴーニュ”の意味。	真っ直ぐに伸びるミネラルの緊張感が骨格をつくり、アリゴテかと思うほど酸が豊か。オイリーなテクスチャーとアフターに現れる塩味も魅力です。シャープな酸味は貝類や天ぷらと相性が良く、レモンやピネガーのドレッシングをあしらった前菜も良く合います。シェーブル (山羊) チーズとの組み合わせは鉄板です。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・グラスはブルゴーニュタイプのふくよかなものがお勧めです。 ・しっかり冷蔵庫で冷やしてお飲みいただく方が、繊細な味わいとくっきりとした輪郭が際立ちます。 ・抜栓直後やや硬さを感じることもあるため、早めの抜栓し、空気に十分触れさせてお飲みください。 	

Jessica Litaud (ジェシカ・リトー)**自社畑**

銘柄	Mâcon Vergisson 《La Roche》 マコン ヴェルジッソン 《ラ・ロッシュ》	Saint Véran 《Les Pommards》 サン・ヴェラン 《レ・ポマルル》	Pouilly Fuissé "La Simplicité" プイ・フイッセ "ラ・サンプレキシテ"	Pouilly Fuissé 1er "Le Trio" プイ・フイッセ 1 級 "ル・トリオ"	Pouilly Fuissé 1 ^{er} 《Sur La Roche》 プイ・フイッセ 1 級 《シュール・ラ・ロッシュ》	Pouilly Fuissé 1 ^{er} プイ・フイッセ 1 級 《レ・クレイ》
タイプ	白	白	白	白	白	白
収穫年	2023 年	2023 年	2023 年	2022 年	2023 年	2023 年
品種	シャルドネ	シャルドネ	シャルドネ	シャルドネ	シャルドネ	シャルドネ
土壌 生産量	0.48ha、樹齢 50 年 粘土石灰質	0.25ha、樹齢 25 年 石灰多めの粘土石灰質	2 区画をブレンド 粘土石灰質	3 区画の 1 級畑ブレンド 年 4,000 本	0.71ha、樹齢 50 年 粘土多めの粘土石灰質	0.71ha、樹齢 100 年 粘土石灰質
栽培	畑作業からワイン造り全般において、月の満ち欠けによって作業スケジュールを決定。 その他、買いブドウの説明参照。					
醸造	一部のキュヴェは 2 年熟成（今回の輸入分では 1 級 "Trio（トリオ）" のみ 24 か月熟成）。 その他、買いブドウの説明参照。					
味わい	柑橘類から白桃、白い 花の香り。美しい緊張 感とシルキーな質感。 夏に冷たいお料理や 牡蠣との組み合わせが 最適。	白い果実やスパシーな ニュアンスが調和して、 表現力豊かな 1 本。 爽やかさと余韻の苦みが 特徴で、魚料理全般から ローストした野菜を引き立 てます。	素直に美味しいと思える 喜ばしいキュヴェ。柑橘 類のコンフィやドライフル ーツのアロマが、濃密で 生き活きとした味わいと 調和しています。	酸が低めのブドウをブレ ンドした、誰にでも美味し いと思えるキュヴェ。時間 が経つとローストナッツの優 雅な香りも楽しめます。ジ ェシカのキュヴェの中でいち ばん社交的。	粘土が多めの土壌から、 リッチで社交的な味わい。 甲殻類や白身の肉料理 に最適。優美な酸の骨格 に支えられ、長く塩味のあ る余韻が続きます。	核果系の果物やバター、 火打石の複雑な香 りが。口当たりはリッチな がら研ぎ澄まされたミネラ ルによってバランスした完 璧で優美な 1 本。
	どのキュヴェも、味わいは複雑さとやや酸化傾向が柔らかさを与えています。密度が高くリッチ。 酸とミネラルが骨格を形成し、オイリーなテクスチャーが際立つのが、ジェシカのワインに共通した特徴です。					
その他	買いブドウの説明参照。					