



Maison Jaillance

雅釀絲酒商

國 家：France

INTRODUCE

雅釀絲酒商(Maison Jaillance)前身為1950年Henri Bonnet推動、由德隆省(Drôme)Diois地區266位葡萄酒農所組成的區域合作社，品牌發展至今已將近80年，目前擁有200多名葡萄酒生產者和100多名員工。為目前法國提供Loire Valley、Bordeaux、Rhône Valley產品的大型氣泡酒商。最初發跡於位在法國南部介於阿爾卑斯山及普羅旺斯間，Vercors山旁德隆河谷地的葡萄園(這裡以生產許多著名且高品質的葡萄酒聞名)。Jaillance為忠於風土精神的氣泡酒專家，最廣為人知產品Clairette de Die，酒精度低(7.5度左右)，微甜，果香奔放，主要為Muscat Petit Grains葡萄品種釀造而成，在1965年打開市場能見度，讓Clairette de Die從一個地方性產品開始轉變為全國性品牌標竿。

“Clairette de Die”原本只是德隆地方的名產氣泡酒，因為合作社將地方風土結合，設立店門通路，讓消費者直接品飲感受，在銷售過程中，將地方風土結合產品推廣，不僅充分說明商品獨特性、提升銷量，也增加品牌知名度。成功的行銷策略，使Clairette de Die風靡了整個法國。2001年成立品牌Jaillance，“Jaillance”這個品牌創建有兩項目的：一是為了讓公眾更易釐清，因為原本“Clairdie”和“Clairette de Die”在發音上很接近容易混淆；二是新品牌讓合作社能夠整合多種AOC氣泡酒上的標籤，讓標籤一致化，使用“Signature”(標識)，表明Jaillance是一個品牌。除既有AOC(歐盟標準AOP)氣泡酒外，不同的Jaillance酒款也陸續研發中，例如：2017年推出、因應INAO新規定產生的新品玫瑰紅葡萄酒Clairette de Die Rosé Vintage。

發展到目前為止，Jaillance早已不再是區域型的葡萄酒產銷組織，品牌下提供更廣泛的氣泡酒系列。例如：收購位於吉倫特河畔布爾(Bourg-sur-Gironde)的Brouette酒莊，專門生產波爾多氣泡酒(Créments de Bordeaux)，以確保對葡萄酒質量和陳釀過程的最佳控制；與Vouvray和勃根地氣泡酒(Crémant de Bourgogne)產區的一些最佳生產商簽署了合作協議，提供葡萄酒產線規格；在Peujard建立起新的生產基地，用於生產當地氣泡酒。透過建立統一品質標準，確保不同產區產品的一致性。擴大產品範圍同時，也為各地區域性酒款提供品牌發展的堅實基礎。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chaillasse

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康



Maison Jaillance Crémant de Loire Rosé Brut AOC NV

雅釀絲羅亞爾河產區粉紅氣泡酒 NV

TECHNICAL INFORMATION

品 種：Chenin為主，以及Grolleau Gris、Chardonnay

產 區：Loire Valley, Crémant de Loire AOC

規 格：750ml

TASTING NOTES

- 色澤：輕柔淡粉
- 香氣：細膩優雅，帶有紅色果香。
- 口感：和諧優雅，尾韻清新果香。

INTRODUCE

釀絲酒商(Maison Jaillance)前身為德隆省(Drôme)Diois地區葡萄酒農所組成的區域合作社，為目前法國提供Loire Valley、Bordeaux、Rhône Valley產品的大型氣泡酒商。最初發跡於位在法國南部介於阿爾卑斯山及普羅旺斯間，Vercors山旁德隆河谷地的葡萄園(這裡以生產許多著名且高品質的葡萄酒聞名)。

酒廠合作酒農為200多家，葡萄莊園面積超過1,500公頃，約為此三個法訂產區總面積的76%，22%為有機種植，使 Jaillance 成為法國主要有機葡萄酒的生產者，生產各式高品質的氣泡酒，歷年來獲獎無數，且為「永續發展葡萄農協會」(Vignerons en Développement Durable) 10家創始會員之一，對環境保護及員工福祉有所關注，位居法國氣泡酒領導地位。

Crémant de Loire受惠於溫和海洋性氣候和大陸性氣候及極為多樣化土壤組成的獨特風土，是一款AOC氣泡酒。本酒採用與香檳相同之傳統方法(Méthode Traditionnelle)釀造，在Issoire地區生產；呈現輕柔淡粉色澤，細膩優雅，帶有紅色果香。和諧優雅，尾韻為清新果香。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康