

太陽に焼かれた古木のグルナッシュに ステファン ドゥルノンクール の助言を得て とどまるところを知らないアンドレ ロメロ



息子フレデリックと



畑にて樹の状態をチェック



石がごろごろと混じっています



コート デュ ローヌの南のラストーの村でワイン造りをするアンドレ ロメロは、古い樹齢の樹から素晴らしい赤ワインを造っており、その品質には目をみはるものがあります。土壌は黄色と青色の粘土土壌で、ロメロはワインに力を与える最高の土壌だと考えています。そして、60cmスコップで掘り返し、土を柔らかくして、根が伸びるようにしています。畑には15年程、化学的な肥料、除草剤、殺虫剤などは一切使っていません。肥料には、牛馬の糞と葡萄の皮を混ぜたコンポストを2年がかりで造っています。'02年から、ボルドーのカノン ラ ガフィリエールやモンドットのコンサルタントをするステファン ドゥルノンクールをコンサルタントとして招き、良い意味でスタイルが変わり、よりロメロらしさ、ラストーらしさが出てきました。実際に、マイクロビュージュ、シュール・リなど、ドゥルノンクールの主だった技法をしっかりと取り入れています。またピジャージュを短く行い、葡萄の実から抽出することによって、全体にエレガントさが出て、タンニンが柔らかくなり、すぐ飲んでおいしいワインに大変じていま



サンタ デュックのイヴ
グラから借りたマイクロビ
ュージュ(微酸化)装置

す。フランスの権威あるグルメ雑誌「ゴー ミヨ マガジン」がおこなったコート デュ ローヌ特集では、400ものA.C. コート デュ ローヌすべてをテイastingして決定されるベスト 50 の中に彼のコート デュ ローヌが選ばれ、さらにはアンドレ ロメロ自身も大きく取り上げられています。ロバート パーカー Jr.は、ラストーで唯一の5ツ星生産者として絶賛し、ヒュー ジョンソンも「ポケットワインブック」の中でその名を上げています。

【訪問して分かったあれこれ】：釣りが趣味の息子フレデリックは、1996年から父の仕事を手伝っています。セラーの掃除やら片付けから、寡黙に仕事をこなしていきます。アンドレはまだまだ元気！息子いわく、「永久にリタイアしないかも?!」 / ドゥルノンクールは、ロメロと付き合いのあるスイスのインポーターの紹介でした。息子によれば、彼はとてもまじめに仕事をするとのこと。また素晴らしいテイasting能力があるそうです。「彼が私たちに与えてくれたものは、大きなフィネスとバランスです。」 / 畑にはかれこれ15年間、化学的な肥料、除草剤、殺虫剤など一切使っていません。土の中の生き物、微生物も含め、全てを殺そうとはしない。ここに生存する全ての生命を大切にしています。

留まるところを知らないアンドレ ロメロにとって、ボルドーからの助けは不要だったのだが、彼はサンテミリオンとポムロールの第一人者として有名なステファン ドゥルノンクールをコンサルタントに招いた。ロメロはジゴンダスとシャトーヌフイックの畑を購入したが、彼の栄光はやはり、ラストーに昔から持つ、強い日差しを浴び、太陽に焼かれた古木のグルナッシュから造られるワインである。ロメロはこのエリアの最もモダンなワインメーカーの一人である。トップ キュヴェは小樽で熟成させているが、彼の恐ろしいほど集約とパワーのあるワインは樽の木の要素をいとも簡単に吸収してしまう。「ワインアドヴォケート #169」

太陽をいっぱい浴びた豊かで美味なワインを愛する人であれば、間違いなくアンドレ・ロメロのワインに喜びを感じるだろう。アンドレ・ロメロは情熱に溢れ、コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュで最も関心を集めるラストー村のブドウ畑に愛着を持つ醸造家である。収穫量を抑え、最適な時期に収穫を行い、卓越した技法で醸造することにより、ラ・スマドのワインは濃厚でコクがあり、幅のあるボディと、熟して華やかな果実味などの特徴を備え、このAC銘柄では比類なき優れたワインとなっている。このドメヌでは数種類のラストーの村名表示ワインを出す。そのうちの1つ、「フルール・ド・コンフィアンス」は青粘土が特有の区画から生み出され、その濃密さと力強さは毎年トップクラスに入る。この非常にコクのあるスタイルは、カベルネ・ソーヴィニオンから生まれるヴァンド・ペイにも見られる。このヴァンド・ペイを含め、ごくわずかなジゴンダスおよびラストーのヴァンドゥー・ナチュレル(天然甘口ワイン)の3つのワインなどでも同様のスタイルである。「クラスマン 2004 日本語版」

《ドゥルノンクールと造ったロメロのプティ ムートン！ カベルネとメルロのヴァンド ペイ》

ヴァンド ペイ ドラ ブランシポテ ドランジュ メルロ

FA-670 2004 Vin de Pays de la Principauté d'Orange Merlot

¥2,625 (本体価格 ¥2,500)

《赤》【フルボディ】葡萄品種:メルロ 樹齢:5~20年 熟成:3~4年樽、12ヶ月間

サブレのエリアからの葡萄で、5年から20年樹齢です。タンクでマロラクティック発酵の後、3年から4年樽で12ヶ月間熟成させます。紫がかかった濃い色、濃縮された果実味とグリセリン、甘ささえ感じさせるタンニンがあり、ボルドーとは全く違うニュアンスです。

厚みがあり、熟した印象の2004年は、様々な種類の桃やブラックチェリー、コーラの香りが感じられます。複雑ではありません、噛めそうなほど厚みのある口当たり、フルボディ、たっぷり芳醇で、口いっぱい広がるシルキーなメルロです。この先4~5年が飲み頃。

88-92点 「ワインアドヴォケート 163」



中に冷却装置のついた木製の発酵槽
後には上部がすぼまったステンレスタンク



発酵中のガスの音を聴く
ロメロ



ドミニク ローランの樽
より繊細になるそうです

ヴァンド ペイ ド ラ プランシポテ ドランジュ カベルネ ソーヴィニヨン
FA-671 2004 Vin de Pays de la Principauté d'Orange Cabernet Sauvignon ￥2,625

《赤》【フルボディ】葡萄品種:カベルネ ソーヴィニヨン(95%)、プティ ヴェルド(5%) 樹齢:10~15年 (本体価格¥2,500)

葡萄品種:カベルネ ソーヴィニヨン(95%)、プティ ヴェルド(5%) 樹齢:10~15年

カベルネはラストーから、メルロはサブレとラストーから、プティ ヴェルドはサブレからの葡萄です。収穫量は50hl/haです。濃い黒/紫色で、黒スグリを思わせる果実味、胡椒やシーダー、スパイスの香りがあります。パワフルなタンニンがあり、しっかりとした造りを感じられます。'04年が「ワインアドヴォケイト163」で89-91点。ロバート パーカー Jr.が薦めるお値打ちワインを集めた「**パーカーズ ワイン パーゲン**」掲載。

印象的な2004年はプティ ヴェルドが10%ブレンドされている。パワフルなブラックベリーやフローラルなノート、かすかに杉、ローストビーフ、そしてタバコの葉の香りが広がるこのワインは、予想外のエレガントさを持っている。驚くことはない、スマドのコンサルタントはボルドーの第一人者、ステファン ドゥルノンクールが務めている。89-91点 「ワインアドヴォケイト163」

彼が真に賞賛するのは偉大なボルドーです。その街は車でたった4時間しか離れていないので、彼は時々自分の夢を満足させるために姿を消します。たぶん、除稈の着想を入手したのはボルドー人からでした。より偉大な葡萄栽培者への敬意として、彼は2haにカベルネ ソーヴィニヨンと少しのメルロを「試しに」植えました。これらが、100%除稈して造られた心地よいヴァンド ペイ ド ラ プランシポテ ドランジュ - アンドレのより小さなムートン!です。レミントン ノーマン「ローヌ ルネッサンス」

〔限定18本〕 ヴァンド ペイ ド ラ プランシポテ ドランジュ タナ
FA-909 2000 Vin de Pays de la Principauté d'Orange Tanna ￥10,500(本体価格¥10,000)

《赤》【フルボディ】葡萄品種:タナ(100%) 熟成:新樽100%、28ヶ月間

マデランのシャトー モンティスのオーナー、アラン ブリュモンとここで彼のタナを始めてテイスティングしたアンドレは、タナに大変強い印象を受けました。さらに、アラン ブリュモンの勧めもあって、アンドレの遊び心から1997年に畑の一角にタナを植えました。しかし、当然それはヴァンド ペイとしてしか認められません。この畑から2000年に初めて収穫できた葡萄を使って、アンドレが仕上げたこのワインは、驚くべきパワーを持った超フルボディになりました。新樽100%で28ヶ月の熟成を経て、アルコール度も15%以上となりました。全く透けて通らない、まるでインクのようなカラー。パワフルで凝縮された味わいは、まさにロメロのワインの真骨頂です。アンドレは「少なくとも4年間は瓶で熟成しないと飲めないね!」と他人事のように軽いです。このワインが出来た時、地元の酒場に突然ボトルと共に現れたアンドレは、「どうだ! ローヌの地でもすごいタナができるだろう!」と自慢気にその場に居たラストーの同業者達にタナを振舞ったそうです。同業者達の声も出ない啞然とした顔に満足したアンドレは、その酒場から風のように去っていったそうです。ワインへの飽くなき情熱を注ぎ続けるロメロが造りだしたスーパーワインです。

コート デュ ローヌ
FA-140 2004 Côtes du Rhône ￥2,835(本体価格¥2,700)

《赤》【ミディアムボディ】葡萄品種:グルナツシュ、シラー、ムールヴェードル、サンソー

若い葡萄樹からの果実を主に使っています。よく熟れた赤い果実を思わせる鮮やかなルビーレッド。フルーティでなめらかなおいしさが広がります。きめ細かいタンニンもバランス良く溶け合っています。新鮮な果実味が、ぎゅっと詰まったチャーミングなワインです。ロメロの個性が充分に感じられる、見逃せないローヌ ルージュです。

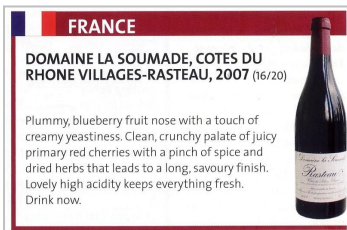
《『ロメロのベストバイのひとつ』と「アドヴォケイト」で高い評価。白葡萄をブレンドしたところがユニークです。》

コート デュ ローヌ レ ヴィオレット
FB-66 2004 Côtes du Rhône Les Violettes ￥5,775(本体価格¥5,500)

《赤》【フルボディ】葡萄品種:シラー(80%)、ヴィオニエ(10%)、ルーサンヌ(10%) 熟成:50%-タンク、50%-新樽、12ヶ月間

シラーを主体に、白ワインの品種を20%使用しています。アンドレ ロメロは、「畑にヴィオニエとルーサンヌがたまたま生えていて、遊び心から造ってみた」と言っていました。新樽(50%)とタンク(50%)で12ヶ月熟成させ、ブレンドしています。チョコレートや完熟したフルーツを思わせる甘くボリュームのあるボディ、酸を失っておらず品の良い印象です。丸い余韻が長く続きます。'04年は、「ワインアドヴォケイト163」で88-90点、「クラスマン2007」で15.5点。ロバート パーカー Jr.が薦めるお値打ちワインを集めた「**パーカーズ ワイン パーゲン**」掲載。

品揃えの中のベストバイのひとつがシラー80%と白葡萄20%のブレンドから造られるこのレ ヴィオレットです。2004年はルーサンヌが10%、ヴィオニエが10%ブレンドされています。濃いルビーから紫がかかった色合いのエキゾチックで華やかなワイン。ブラックベリーや花を思わせるエキゾチックでゴージャス、ド派手といってもいいほどのブーケです。このジュシーで、官能的で、快樂主義的なコート デュ ローヌの飲み頃は先4~5年。88-90点 「ワインアドヴォケイト163」



《『デカンター2010.01』で、「ワインズ オブ マンス(今月のワイン)」に！！》

ラストー

F-777 2007 Rasteau

¥3,150(本体価格¥3,000)

《赤》【フルボディ】

葡萄品種: グルナツシュ(70%)、シラー(10%)、ムールヴェードル(10%)、サンソー(10%)

収穫量を 35hl/ha に抑え、うち 20%は除梗しません。清澄、濾過は軽くおこなうにとどめています。香りははなやかでスパイシ、タンニンが強く、しっかりと目の詰まったワインです。ロバート パーカー Jr.は『ここは私のお気に入りのコート デュ ローヌのエステートのひとつです。』といひます。'07 年が『デカンター2010.01』で 16 点/ワインズ オブ マンス(今月のワイン)、ペタヌ&ドウソーヴの「ル グラン グイド デ ヴァンド フランス 2010」で 15 点。

ラストー キュヴェ プレステイージュ

F-778 2004 Rasteau Cuvée Prestige

¥4,200(本体価格¥4,000)

《赤》【フルボディ】葡萄園面積: 10ha 樹齢: 20~40 年

葡萄品種: グルナツシュ(70%)、シラー(20%)、ムールヴェードル(10%) 熟成: 50%—3 年樽、12 ヶ月間、50%—ステンレスタンク

収穫量は 35hl/ha。50%を 3 年樽で 12 ヶ月間熟成、残りはステンレスタンクで熟成しています。樽からくるソフトな甘味、タンニンはまだ非常に強く、酸もコクもしっかりとした重い味わいです。ロメロは、三ツ星レストランを 2 軒も持つ天才シェフ アラン デュカスが東京にお店をオープンするお祝いとして、このワインを 1 ケースプレゼントしたそうです。'04 年は、「ワインアドヴォケイト 169」で 89 点。

2004 年のキュヴェ プレステイージュは、筋肉質で、ブラックベリー、チョコレートや焦土の素朴な香り、様々なチェリーと一緒に甘いハーブの香りが広がる。この先 10 年は美味しく飲める。 89 点 「ワインアドヴォケイト 169」

《100 年樹齢のグルナツシュを主体としたキュヴェ。ライバルはトップ生産者のシャトーヌフです》

ラストー キュヴェ コンフィアンス

F-481 2004 Rasteau Cuvée Confiance

¥5,880(本体価格¥5,600)

《赤》【フルボディ】葡萄品種: グルナツシュ(90%)、ムールヴェードル(10%) 葡萄園面積: 2ha 樹齢: 50~100 年

グルナツシュはなんと 100 年樹齢、その他の葡萄樹も 40 年~50 年です。'04 年は、収穫量は 16hl/ha に抑え、600L の樽で 14 ヶ月間熟成しています。透けて通らない程濃い紫がかかった鮮やかな赤色、味わいはグラマラスでリッチ、余韻も力強く長く続きます。スパイシで、パワフルなタンニンのあるこのワインのライバルは、トップレベルの生産者のシャトーヌフ デュ パブといえます。'04 年は「ワインアドヴォケイト 169」で 90 点、「クラスマン 2007」で 15.5/1 ツ星。

2004 年は大柄でリッチなスタイル、たっぷりのチョコレート、パーベキュー スパイシ、ブラックチェリーのリキュール、ハーブ、そして土っぽいキャラクターがある。メディアム~フルボディでパワフルだが十分に親しみやすいやわらかさを持っている。今後 10~12 年は上手く熟成するだろう。 90 点 「ワインアドヴォケイト #169」

《ロメロのプレステージワイン。こだわりの「青の粘土層」に沿って植えた葡萄を使用しています。》

ラストー フルールド コンフィアンス

F-853 2003 Rasteau Fleur de Confiance

¥11,550(本体価格¥11,000)

《赤》【フルボディ】葡萄品種: グルナツシュ(100%) 葡萄園面積: 0.8ha 樹齢: 40~100 年 熟成: 450L の新樽、18 ヶ月間

限定数量しか入手することが出来ないドメヌー ド スマドのプレステージワインです。葡萄園面積は僅か 0.8ha、樹齢は 40 年~100 年です。青の粘土層に沿って葡萄を植えています。収穫量は、なんと 15hl/ha に抑え、年間生産量は約 1,600 本にすぎません。通常の倍の 450L 入りの新樽で 18 ヶ月間樽熟されます。強烈とも言えるほどのパワーを秘めたワインで、きめの細かい強いタンニンと圧倒的なアルコール感とボリューム感がこれほど印象的なローヌワインには、めったに巡り会えることはありません。ローヌワインファンであれば、一度はお試し頂きたいワインです。'03 年が「ワインアドヴォケイト 163」で 95 点、「ガイド アシェット 2007」で 1 ツ星。

見事なワイン、そしてイレギュラーだった 2003 年ヴィンテージにおいて、南部ローヌの最高傑作のひとつが 2003 年のフルールド コンフィアンスである。この大当たりワインは、プラム リキュール、ブルーベリー、ブラックベリー、イチヂク、焦土、エスプレッソ、そして花の香りにあふれている。度数計は 16+%を指し、その濃厚さとパワーはもはやシュール(超現実)といってもいいほどである。ロメロ自身は、あと 20 年以上はもつだろうと考えているが、私は 14~15 年で飲むことをお薦めしたい。この驚くべきキュヴェは、シャトーヌフを除くエリアで、私が試した南部ローヌの中で最高のワインのひとつである。 95 点 「ワインアドヴォケイト 163」

《チョコレートやケーキに合わせて楽しみたい...大人の甘口赤ワイン》

ラストー ルージュ ヴァン ドゥー ナチュレル

FA-413 2000 Rasteau Rouge Vin Doux Naturel

¥4,830(本体価格¥4,600)

《赤》【フルボディ・やや甘口】葡萄品種: グルナツシュ(100%) 平均樹齢: 40 年 熟成: 1000L のオーク樽、1~2 年

コート デュ ローヌの代表的なヴァン ドゥー ナチュレル(天然甘口ワイン)です。平均樹齢は 40 年で、1000 リットルのオーク樽で 1~2 年熟成させています。果物のコンポートやドライフルーツ、無花果などのきわめて独特な魅惑的な香りを持つ甘口赤ワインで、ポートワインにも似た味わいがあります。おだやかなタンニンもあります。フランスでは、チョコレートに合うワインとして知られ、またロックフォールチーズなど青カビチーズとともにすすめられます。アルコール度 16 度。ロバート パーカー Jr. は、最良のヴァン ドゥー ナチュレルのひとつと評価しています。30 年は寝かせられるワインで、古酒にしてシガーと共に楽しむことも出来ます。細川布久子著「パリ発ワイン水先案内」にも掲載されています。ロメロのおすすめは、チョコレートケーキと一緒に飲むことだそうです。'00 年が「クラスマン 2007」で 16 点、「ワインアドヴォケイト 145」で 88 点。

ラストーは甘口ワインでも知られるアペラシオンです。ドメヌー ラ スマドはその最も優れた造り手の一つです。ファッジ、ココア、ジャミーなイチゴやさくらんぼの果実の香り。フルボディ、ライト~メディアムの甘さ。アペリティブとして、もしくはデザートと一緒に(特にチョコレート)飲むのが良いです。ロメロの造る他の 2000 年のワインほどセンセーショナルではありませんが、これも上質な仕上がりです。

88 点 「ワインアドヴォケイト 145」