

ケラーヌの名を世界に知らしめた ローヌのチャンピオン ドメーヌ ロラトワール サン マルタン



【いつも売り切れ】

私どもが初めてこのドメーヌを訪問したのは今から15年以上前でした。そのころはまだフレデリック アラリーのワインもケラーヌ村もあまり知られていませんでした。しかし、その後数年で、彼のワインは南部ローヌにおいてその名をとどろかせ、ケラーヌがローヌの村名ワインの中でも最もクオリティの高いワインであることを知らしめました。彼は今や国際的にもその名が知られる存在となり、ワインがまったく足りない状態です。そのため「ギイド アシェット」などを見てやってくる訪問者に売るワインが全くなく、壁には「ワインは全て売り切れです」と案内がでています。

【すべての畑がAOCケラーヌ】 ドメーヌの主となる部分は、ラストーの丘から200mあまりの、ケラーヌ村の北東にあります。それらは急斜面で、キャタピラを必要とするところもあります。訪問して、キュヴェ プレストージュ、オー クスティアの畑を見に行きましたが、丘の日当たりの良い美しい場所です。彼の父親は、他の誰も気付かない頃からこの場所は素晴らしい可能性があると感じていました。土壌はとて石が多く、表面は黄色い粘土、深くなるに従って青い粘土となり、活性石灰岩の比率が高くなります。栽培には、農薬や化学肥料は使いません。全体で28haあり、18haが一ヶ所にまとまっています。7haはギャリグの畑で、A.C.ローヌ主体に造っています(他の人はケラーヌとして売っています)。つまり、全ての畑がA.O.C.ケラーヌにあり、全てのワインはケラーヌで出せるものです。栽培する葡萄品種の構成は、赤はメインとなるグルナッシュが60%、最も得意とするムールヴェードルが30%、シラーが10%です。また、白の主となるマルサンヌが50%、ルーサンヌが30%、クレレットが15%、ヴィオニエが5%です。

【バイオナミで栽培】 畑に関しては、バイオナミで栽培していて、カリテ フランスに属しています。2005年からスタートしていますが、公には2009年からになります。従って害虫の駆除のために農薬散布出来ないため樹の周りを掘り起こさなければならず、作業人数がより多く必要となりました。さらにほとんどの畑が斜面にあるため、作業にはより手間がかかります。このドメーヌの強みは40年以上の古い樹齢の葡萄樹の比率が高いことで、一部には100年を超えるものもあります。収穫は手で行います。選別は3度、収穫時に1度、タンクに運ぶ時に1度、最後にアラリー本人がタンクに入れる時に行います。

【つねに上を目指すワイン造り】 除梗してタンクに入れる際に、SO2の代わりにドライアイスを入れて、酸化を防いでいます。発酵においては、ケラーヌでは開放タンクを使いピジャージュを行い、コート デュ ローヌでは密閉タンクを使いルモンタージュを行なっています。人工酵母は使わないため、時間はかかりますが、パワフルなワインとなります。清澄せず、フィルターも通しません。彼は成功に甘んじることなく、さらに上を目指しています。新たに、ミストラルによる乾燥を防ぐために、セラーにミストの発生するか加湿装置を導入しました(写真右)。さらに、柔らかいタンニンを得るためにピジャージュの仕方を工夫し、果帽が浮かないように網で押さえるようにしました。また、白ワインに使用する樽をより大きな600Lに変え、赤は大樽を使うようになりました。

生産量の少ない白ワインは、毎年購入しないと入手出来ません。まさに希少なワインです。発酵も熟成も樽を使用。

ケラーヌ ブラン オー クスティア

F-468 2005 Cairanne Blanc Haut Coustias

¥4,200 (本体価格 ¥4,000)

《白》【辛口】生産者:ドメーヌ ド ロラトワール サン マルタン

葡萄品種:マルサンヌ(60%)、ルーサンヌ(30%)、ミュスカ、クレレット、ヴィオニエ(10%)

発酵:樽 熟成:新樽、1~2年樽各1/3、10ヶ月間

樹齢:マルサンヌ45年、ルーサンヌ30年、ミュスカ、ヴィオニエ10年、クレレット50年

樹齢は、マルサンヌが45年、ルーサンヌが30年、ミュスカとヴィオニエが10年、クレレットが50年です。収穫量は20hl/haに制限し、新樽、1年樽、2年樽を1/4ずつ使い10ヶ月間樽熟成させています。上品でソフト、ボリュームもあり、誰をも虜にしてしまう不思議な魅力があります。アラリーの白ワインのポイントは「酸」。ドイツのリースリングが好きというアラリーは、ボリュームに負けないワイン造りを目指しています。

乾燥した年が続いたため、'05年は収穫量が減り、自然と集約したものとなりました。'05年が「レメイユール ヴァンド フランス 2008」で16点。

価格が手頃で飲みやすいので、ワインバーでよく売られています。価格も味も満足度満点。

コート デュ ローヌ ル プティ マルタン

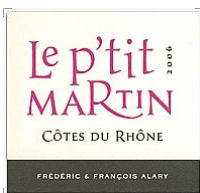
FA-96 2008 Côtes du Rhône Le Petit Martin

¥2,205 (本体価格 ¥2,100)

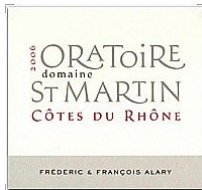
《赤》【メディアムボディ】生産者:ドメーヌ ド ロラトワール サン マルタン

葡萄品種:グルナッシュ(60%)、シラー(30%)、ムールヴェードル(10%) 樹齢:4~10年

約60%は若い樹齢の樹から葡萄を使用しています。内容は、テイastingして決めています。果実味を豊かに引き出すため100%タンクで造られています。ろ過も清澄もしていません。若々しい酸味と繊細なタンニンのバランスもうまくとれた、驚くべきワインといえます。アラリーのワインが手頃な価格で楽しむことが出来る、満足度満点のワインです。フランスでは、「ワインバーでよく売られている。価格もお手頃で、飲みやすい。」そうです。



フランス国内では3~4ヶ所のワインショップだけに割り当ててるが、2ヶ月で売り切れてしまうというワイン。



コート デュ ローヌ ルージュ

F-365 2008 Côtes du Rhône Rouge

¥2,520(本体価格¥2,400)

《赤》【ミディアムボディ】生産者:ドメーヌ ド ロラトワール サン マルタン 平均樹齢:10~30年
葡萄品種:グルナツシュ(60%)、ムールヴェードル(30%)、シラー(10%) 熟成:タンク、6ヶ月間

全てケラーヌの畑からの若い葡萄(15~20年)を使った、ケラーヌを格下げして造られた、極めて高い水準のA.O.C.コートデュローヌルージュと言えます。伝統的な方法で6~8日間のマセラシオンを行い、6ヶ月タンクで熟成されます。軽く澱引きを行います。フィルターは通しません。美しい赤紫色、甘いフレッシュな香り、適度な渋みとはちきれそうな果実味があります。バランスの良いきれいなワインです。フランス国内では2ヶ月で売り切れてしまい、また3~4ヶ所のワインショップに5ケースずつ割り当てて、こちらは1週間で完売しています。'08年は、'07年との差を少なくするため、プレスティージュをブレンドしています。

'08年が、「レメイユール ヴァンド フランス2010」で14点、「ルグラン ギド デ ヴァンド フランス2010」で14点。

アラリー兄弟の才能が発揮され、他の著名なACより品質が高いとアドヴォケートで絶賛の赤。

ケラーヌ ルージュ レゼルヴ デ セニョール

F-574 2006 Cairanne Rouge Réserve des Seigneurs

¥3,360(本体価格¥3,200)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメーヌ ド ロラトワール サン マルタン

葡萄品種:グルナツシュ(60%)、ムールヴェードル(30%)、シラー(10%) 平均樹齢:50年 熟成:タンク、12ヶ月間

100%除梗した葡萄を破碎して、伝統的な方法で12日間マセラシオンを行われています。その後12ヶ月間タンクで熟成されます。軽く澱引きを行い、フィルターは通しません。濃い紫色で、目の詰まったしなやかなタンニンを持っています。

'06年が「ワイン アドヴォケート178」で91点、「レメイユール ヴァンド フランス2008」で15.5点、「ラ ルヴュ デ ヴァンド フランス512」で15.5-17点。

2006年のレゼルヴ デ セニョールは、このエステートを経営するフレデリックとフランソワ アラリーの二人の兄弟の優れた才能が十二分に発揮されたワインである。見事なテクスチャー、純粋さ、持続性、フルボディのパワーを備えている。ここよりもずっと名声のあるいくつかのアペラシオンに、これと同じような素晴らしいワインを造る生産者がいないことは非常に残念である。91点 「ワイン アドヴォケート 175」

グルナツシュもムールヴェードルもヴィエイユ ヴィーニュ。エレガントなのに、「噛める」ワイン。

ケラーヌ ルージュ キュヴェ プレスティージュ

F-255 2006 Cairanne Rouge Cuvée Prestige

¥4,200(本体価格¥4,000)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメーヌ ド ロラトワール サン マルタン

葡萄品種:グルナツシュ(60%)、ムールヴェードル(40%) 平均樹齢:100年 熟成:1年樽、18ヶ月間

実に100年の樹齢の葡萄樹から、驚くことに収穫量を18hl/haまで制限しています。おじいさんの時代には同じ区画にグルナツシュ、ムールヴェードルが混在して植えられていて、同時に収穫することになります。15日間発酵し、1年樽で18ヶ月熟成されます。清澄もせず、フィルターは通しません。濃い紫色、目の詰まったソフトなタンニン、とても凝縮感のあるワインです。

'06年が「レメイユール ヴァンド フランス2008」で16点、「ワイン アドヴォケート175」で90+点。

私が思うにほぼ50%がムールヴェードルのブレンドの2006年はもうひとつの素晴らしいワインである。青紫色の果実のアロマに加えて、トリュフ、お香、アスファルトを思わせる香りがあり、濃厚でフルボディ。プロヴァンスのハーブのフレイヴァーが感じられ、素晴らしく長い余韻がある。90+点 「ワイン アドヴォケート 175」

70年樹齢のムールヴェードルを60%も使った、アラリーの最上キュヴェ。

ケラーヌ ルージュ オー クスティア

F-484 2004 Cairanne Rouge Haut Coustias

¥4,515(本体価格¥4,300)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメーヌ ド ロラトワール サン マルタン

葡萄品種:ムールヴェードル(60%)、グルナツシュ(20%)、シラー(20%) 葡萄園面積:2ha

アラリーの造る最上のキュヴェで、良い年にもみ造られます。ムールヴェードルが70年樹齢、グルナツシュは80年樹齢です。シラーは、4年樽で2年間熟成、一部、ロマネ コンティのお下がりの樽を使用しています。またグルナツシュは600Lの樽を使用し、ワインと樽との接触面を小さくして、ゆっくりと酸化させ、また樽を付けすぎないようにしています。収穫量は20hl/ha、生産量は13,000本です。新樽は全体の10%。出来るだけ新樽は使いたくないが、1年樽を造るために買っているとのこと。全てノンフィルター、ノンファイニングです。まるでインクのように濃く不透明な紫色、ブラックベリーやキルシュの香り、樽の風味もある、とても力強く刺激的なしっかりとしたフルボディのワインです。私どもも訪問する度に樽から試し、まさに待ちわびていたワインで、7~8,000円と言われても、誰も疑いを持たないでしょう。

'04年が、「ワイン アドヴォケート169」で90点、「ル ギド アシェット デ ヴァン2008」で1ツ星、「ラ ルヴュ ド ヴァン ド フランス492」掲載、「ル クラスマン デ メイユール ヴァンド フランス2007」で16点。

他よりもムールヴェードルの比率が高いオー クスティアは、すばらしい凝縮感があり、濃厚、溶けたリコリス、木の皮、トリュフ、ブルーベリーやラズベリーのリッチな香りを感じられる。フルボディで、熟したタンニンと心地よい甘さと広がりを持つワインである。

90点 「ワイン アドヴォケート 169」