



# シャトーヌフ デュ パプの生産者も羨む畑を所有 全てが予約で売り切れる程の人気の全てを語る コート デュ ヴァントゥーのトップ！！ フォンドレシュ

所有する畑は高台にあり他のローヌより涼しく、また他のヴァントゥーは粘土質なのですが、ここは地下2mまで小石が多く、ヴァントゥーの中でも最良の場所となっています。彼のヴァントゥーの土壌への敬愛ぶりは他の生産者では真似できません。ローヌ全域で見ても高台に位置する場所であり、同じヴァントゥーの土壌が砂土砂質に対し、彼の畑は地下2mまで小石のある優れた土壌です。石を弾いた畑ではなく、地下まで石があることを確かめるため、大きな穴を掘って土壌を調べました。土壌の調査は頻繁に行っており、根がどのくらい伸びることができるか、地下水がどの位あるかを調べています。「自分の畑はヴァントゥーの中でも最高の場所だ。」と語る彼の畑は、シャトーヌフ デュ パプの生産者さえ羨ましく思うほどです。化学的な除草剤は使わず、有機的なものしか使いません。エコセラーを取得し、'10年から正式に認められます。シラーは葡萄の列と列の間に草を生やしてストレスを与え、シャルドネには生やさないなど、品種によって栽培方法を変えています。そうして、収穫量は60hl/ha認められているところ、半分の30hl/haに抑えています。最新の醸造設備を使用しながら、細心の注意を払い、葡萄を傷めないようにして丹念に造られています。月の満ち欠けを参考にして澱引きや瓶詰めの日を決め、ワインの特徴(酸や果実味)を生かしています。また、評価があがるにつれ、質の良い樽が手に入るようになりました。 [直接買いに来た個人客へ]



フォンドレシュはコート デュ ヴァントゥーで何が出来るのかの基準となるドメーヌである。今も信じられないほど良心的な価格でセンセーショナルなワインを生み出している。どのアイテムも、ワインを飲んですばらしい喜びを味わうために高額なボルドーやブルゴーニュ、ナパのカベルネを飲む必要などないことを証明している。 ロバート パーカー Jr. 「ワインアドヴォケート 175」

## 《オーク樽と相性がいいと言われるルーサンヌを新樽発酵／熟成したスペシャル・キュヴェ》

コート デュ ヴァントゥー プラン キュヴェ ペルシア

**FA-346 2005 Côtes du Ventoux Blanc Cuvée Persia**

**¥4,200**(本体価格¥4,000)

《白》【辛口】葡萄品種:ルーサンヌ(100%) 樹齢:30年以上

全て新樽で発酵させ、新樽で9ヶ月間熟成させています。新樽のみの醸造はバランスが悪くなるなどのリスクが高いのですが、標高が高く土壌のおかげもあり酸がしっかりとあるので、樽に負けません。フレッシュで酸がきれいになり、厚みもあります。その味わいは、畑の良さを証明しています。

この2005キュヴェ ペルシアは、100%ルーサンヌで、樽で6ヶ月間熟成し、その後瓶詰め前にタンクに移されました。このワインは限られていて、約500ケースしか生産されませんでした。これはコート デュ ヴァントゥーの中で最も良い辛口の白です。愛らしいスイカズラのノーズが表れていて、バラの花びらや砕いた岩、その他の花々のノートがあります。歯ごたえのある、メディアムからフルボディの、美しいワインで、2~3年が飲み頃です。 90点 「ワインアドヴォケート 169」

コート デュ ヴァントゥー ルージュ ファイヤー

旧価格¥2,205(本体価格¥2,100)

**F-358 2008 Côtes du Ventoux Rouge Fayard**

**【新価格】 ¥2,100**(本体価格¥2,000)

《赤》【メディアムボディ】葡萄品種:グルナツシュ、シラー、カリニャン、ムールヴェードル 樹齢:23~53年

葡萄は手摘みにされ品種の個性と特性に応じて別々に醸造されます。濾過や清澄はしていません。黒ずぐりや木苺の香り、柔らかでまろやかで、たっぷりの果実味があります。スペシャル キュヴェのナダルやベルシアと同じレベルの仕事で造られているため、とてもお値打ちで、'08年は難しい年で、シラー、ムールヴェードルは良かったが、グルナツシュがあまり良くなかったためナダルは造らず、ファイヤーにブレンドしています。

コート デュ ヴァントゥー ルージュ キュヴェ ナダル

《9月から価格が下がりました!》

**F-886 2006 Côtes du Ventoux Rouge Cuvée Nadal**

**¥3,150**(本体価格¥3,000)

《赤》【フルボディ】葡萄品種&樹齢:グルナツシュ(40%・60年以上)、シラー(40%)、ムールヴェードル(20%)

樹齢60年以上のグルナツシュを使用、樽には向かないのでタンク発酵し、シラーとムールヴェードルはバリックで発酵しています。透けて通らない深く濃い色合い、スパイスなどのスツと通る香りの後、熟した果実の甘い香りが広がります。濃厚さと、ベリーのような果実味や優しいタンニンが、なめらかに口の中へと吸い込まれていきます。「ワインスペクテーター2008.11.15」で87点、「ワイン&スピリッツマガジン2009.02」で91点。

2006年ヴィンテージは古樹のグルナツシュ(1936年に植えたもの)が45%、同じく古い樹からのシラー45%、残りがムールヴェードルのブレンド。深いルビー/パープル、大柄で、甘いキルシュ・リキュールにリコリス、ローヌ土壌のノート、かすかなペッパーとラベンダーの香りが混ざり合っている。フルボディ、肉厚でリッチなワイン。この先4~5年で飲むのが理想的。 91点 「ワインアドヴォケート 178」

コート デュ ヴァントゥー ルージュ キュヴェ ペルシア

《9月から価格が下がりました!》

**F-887 2006 Côtes du Ventoux Rouge Cuvée Persia**

**¥4,200**(本体価格¥4,000)

《赤》【フルボディ】葡萄品種:シラー(90%)、ムールヴェードル(10%) 平均樹齢:30~40年

丹念に手摘みし厳しく選別した葡萄は、ニューマティックプレスで柔らかくプレスされ、新樽で発酵しています。そして、新樽100%で12ヶ月熟成します。200L、400L、600Lと、3種類の樽を用いています。樽は全てアリエ産で、少し焦げ目の物を使用しています。小さい樽は太ったスタイルになり、大きい樽は果実味を強調します。それらをブレンドすることによって、味わいに深みが出ます。十分なタンニンと果実味に、樽の風味が加わり、熟成に耐える素晴らしいワインです。このワイン以上のコート デュ ヴァントゥーは存在しません。'06年は、'04年のフィネスと'05年のフルーツが合わさったスタイルです。より繊細になっていますが、濃厚さは減っていません。「メイユール ヴァン ド フランス2009」で15.5点。

生産量の限られた素晴らしいワイン。シラー90%とムールヴェードル10%のブレンドで、全体の3分の2は小樽、残りは600リットルのデゥミ・ミュイで熟成させている。インクのような紫色の2006のペルシアは、クレーム・ド・カシスやブラックベリーの香りが広がり、魅力がにじみ出たジュシーなワイン。 92点 「ワインアドヴォケート 175」