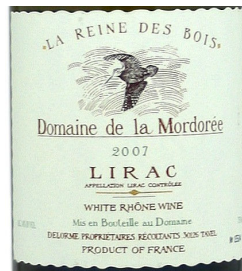
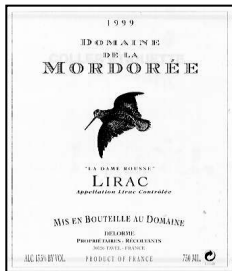


幻のワインを造り出す男 ドメーヌ ドラ モルドレのクリストフ デロルム

今や、ロバート パーカーJr.のプライベートセラーにもモルドレのワインが欠かせないコレクションの一つになっています。雑誌、テレビなどメディアが次々と取材に訪れる今日、そして、誰もが彼のワインを熱烈に愛するようになった今、彼のワインは、まさに“幻”の存在となっています。



コート デュ ローヌ南部のスーパースター、クリストフ デロルムは、ローヌ右河岸のタヴェルで今最も注目されている生産者です。1987年に父親のフランシス デロルムによって設立されたのですが、それ以前はフランシスとともに、原子力発電所の防護服を作る仕事をしていました。ある時、フランシスに、「ワインを造りたいか？」と聞かれて、クリストフは「私は自然が好きだし、土が好きだからやってみよう！」

と言ったそうです。1989年に父親が交通事故にあつて以来、クリストフが中心となって46haの畑から、タヴェル ロゼ、シャトーヌフ デュ パブ、リラック、コート デュ ローヌなど約20万本の見事なワインを産出しています。感性でワイン造りをしており、マニュアルは一切無く、ヴィンテージ毎に醸造方法は異なります。クリストフ デロルムは、僅か10年そこそこで一流生産者の仲間入りをしただけでなく、多くの生産者から尊敬されています。私も多くの生産者を毎年まわっていますが、彼をほめたたえる人達がほとんどです。例えばもう一人のローヌのスター、イヴ グラは、私どもがこれからモルドレに行く伝えます、「私もあなたたちといっしょに行つて、彼のワインをすべて試飲したいよ。何度か彼のワインを飲んだけど本当にすばらしいね。」といひます。私どもも、クリストフ デロルムの感動的なワインを1ケースでも多く入手できるよう、毎年必ず彼のドメーヌを訪ねます。ドメーヌ名となっている「モルドレ」とは、ラベルにも描かれているヤマシギのこの地方でのニックネームです。ロバート パーカー Jr.「ワールド グレイテスト ワイン エステイト」に掲載されました。

世界で最も偉大なワインエステートのひとつ、その持ち主のクリストフェル デロルムは約15年にわたり、このドメーヌの品質をトップに保ち続けています。ドメーヌ ドラ モルドレの白、赤、ロゼは南ローヌヴァレーのお手本となるものです。

ロバート パーカー Jr. 「ワインアドヴォケイト」

[Re: Naissance / ル: ネッサンス]

ヴァンド ペイ デュ ガール ルージュ ル ネッサンス

旧価格¥2,520(本体価格¥2,400)

FB-118 2008 Vin de Pays du Gard Rouge Re:Naissance 【新価格】

¥1,995(本体価格¥1,900)



《赤》【フルボディ】葡萄品種: マルスラン(50%)、メルロ(50%) 葡萄園面積: 3ha 平均樹齢: 7年

マルスランは、グルナツシュのメリットであるワインの丸さと、カベルネ ソーヴィニヨンの湿気に強い性格から、ラングドックやローヌのテロワールに最適な品種として生み出されました。現在アペラシオン コート デュ ローヌの正式品種として検討されています。クリストフは、もともとこの品種に注目し、この品種の個性を好んでいたため、植えました。タンニンを柔らかくするために、マイクロ オキシジェナシオン(微酸化装置)します。ラズベリーやブラックベリーを思わせる赤や黒の果実やスミレの花のアロマ、非常に集約されたリッチな口当たり、しっかりとしたタンニンがあります。

「マルセロンは抜栓して一週間たっても酸化しない。グラスワインで売るのにもってこいのワイン。実際ワインバーでよく売れている。」(デロルム談)。「08年が「ワインスペクテーター2009.07.31」で87点。

[La Dame Rousse / ラ ダム ルス]

コート デュ ローヌ ロゼ ラ ダム ルス

旧価格¥2,730(本体価格¥2,600)

FA-672 2008 Côtes du Rhône Rosé La Dame Rousse 【新価格】

¥2,310(本体価格¥2,200)

《ロゼ》【辛口】葡萄品種: グルナツシュ(40%)、シラー(30%)、サンソー(15%)、カリニャン(10%)、ムールヴェードル(5%)

平均樹齢 20年 葡萄園面積: 15ha [注: 恐れ入りますが、ご注文の際「08 ヴィンテージ」とご指定ください。]

ローヌ デュ ローヌのセニエで造られる、軽やかでフレッシュ、フルーティでまろやかな味わいのロゼです。収穫量はگران クリュ並みの45hl/ha、すべて手摘みで行われています。オレンジに近いチェリーピンクは、まさしく「モルドレカラー」。砂糖漬けのオレンジやチェリー、わずかにアニスのニュアンスも感じられます。タヴェルより軽くフレッシュなので、2年位で飲むのがベストとのこと。「08年が「ワインスペクテーター2009.06.30」で87点、

「ワインアドヴォケイト 183」で90点。

【限定 300本】

非常にふくよか、ジューシーなチェリーやレッドカラントのノートは、かすかに香るさくらんぼの種の心地よい香りによって引き立てられ、タバコのニュアンスがある余韻へと続く。 87点 「ワインスペクテーター 2009.6.30」

タヴェル ロゼ ラ ダム ルス

旧価格¥3,780(本体価格¥3,600)

FA-288 2008 Tavel Rosé La Dame Rousse 【新価格】

【新価格】

¥3,465(本体価格¥3,300)

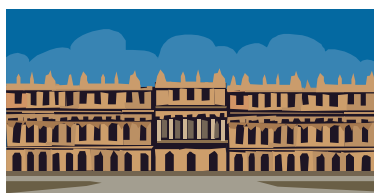
《ロゼ》【辛口】平均樹齢: 40年 葡萄園面積: 9ha

葡萄品種: グルナツシュ(60%)、シラー(10%)、サンソー(10%)、ムールヴェードル(10%)、ブルブルーラン(5%)、クレレット(5%)

畑は、小石混じりの粘土、白亜、砂質土壌です。収穫は手で行い、収穫量は44hl/haです。100%除梗して、低温で醸しを48時間行い、ニューマティックプレスで圧搾します。18度で発酵させます。デロルムはこのワインについて、「最も伝統的なタヴェル ロゼを造っていると思っている。伝統的とは、集約されていて力強いワインのことだ。多くの生産者は、マーケットに合わせるという口実で軽く飲みやすいものを造っているが、それではプロヴァンスのロゼと同じになってしまう。タヴェル ロゼに期待すること、プロヴァンス ロゼに期待することは違う。万人向けのものではなく、タヴェル ロゼを期待している、ワインを良く知っている人が飲んでいる。」と語っています。誰もが認める最高のタヴェル ロゼです。「ダム ルス」とは、「赤毛の女性」の意味です。「08年」は、「パワーがあるにも関わらずフレッシュさがあるのが特徴。このフレッシュさはマロラクティックがもたらすもの。」(デロルム談)。「08年が「ワインスペクテーター2009.06.30」で90点、「ワインアドヴォケイト 183」で90点。

非常に熟している。たっぶりのスイカやチェリーのノートは、はっきりと石を思わせる香りに縁取られている。持続性があり、ジューシーで引き締まったフィニッシュ。 90点 「ワインスペクテーター 2009.6.30」

△ なぜ、タヴェルのロゼは有名なのですか？ △



ルイ 14 世はタヴェルのロゼが好きで、いつもヴェルサイユにタヴェルを運ばせていましたそうです。また、ロシア皇帝も何代にも渡って購入していました。当時は、まだロゼという名前が存在せず、赤と白をブレンドした淡い赤ワインとして捉えられていましたが、当時からレイヴアーの豊かなワインとして認識されていたようです。最初にローマ人がこの村を見つけ、ロゼの原型を造り始めました。AOC がスタートする際に、初めてロゼという言葉ができました。フランスで初めて認められたロゼの AOC はタヴェルとシャトーヌーフでした。オペラシオンを作った人がシャトーヌーフ出身であり、また彼の妻がタヴェル出身だったからといわれています。

コート デュ ローヌ ルージュ ラ ダム ルス 旧価格¥2,730(本体価格¥2,600)
FA-285 2008 Côtes du Rhône Rouge La Dame Rousse 【新価格】 **¥2,310**(本体価格 ¥ 2,200)

《赤》【フルボディ】葡萄品種: グルナッシュ(40%)、シラー(30%)、サンソー(15%)、カリニャン(10%)、クノワーズ(5%) 平均樹齢 20 年
葡萄園面積: 15ha

収穫は手摘みで行います。全て除梗し、15 日間最高 30 度までに温度管理しながら、マセラシオンします。スマレの花やハーブを思わせる香り、南の葡萄ならではの生き生きした果実味、柔らかい口当たりが特徴です。しっかりとした構成とこなれたやわらかいタンニンが感じられます。ワインに素晴らしいアロマを与えるために、複数の品種をブレンドしています。リーズナブルな価格でモルドレのスタイルが楽しめるワインです。「プレスを弱くして、タンニンを丸くするように心がけている。」(デロルム談)。「08 年が「ワインスペクテーター Web Only 2009」で 87 点、「ワインアドヴォケート 183」で 87 点。

熟していて明快な親しみやすいスタイル。美味しそうなプラムやチェリー、スマレやラベンダーを思わせるノートが感じられる。シルクのようになめらかなフィニッシュ。 87 点 「ワインスペクテーター Web Only 2009」

リラック ルージュ ラ ダム ルス 旧価格¥3,570(本体価格¥3,400)
FA-220 2006 Lirac Rouge La Dame Rousse 【新価格】 **¥3,360**(本体価格 ¥ 3,200)

《赤》【フルボディ】葡萄品種: グルナッシュ(50%)、シラー(50%) 葡萄園面積: 22ha 平均樹齢: 40 年 熟成: 大樽、1 年間
所有する 22ha のリラック村の畑からの葡萄を使っているため、ドメヌ ド ラ モルドレのリラックの品質は別格です。小石混じりの、粘土質白亜、粘土質石灰岩土壌です。収穫は手摘みで行い、100%除梗します。最高 34°C までに抑えながら 30 日間醸しを行います。ロバート パーカー Jr. も「間違いなくこのオペラシオンで造られている最上のキュヴェである。小型化したシャトーヌーフ デュ パプのような味のするリラック」と絶賛し、別格の扱いをしています。1 年間大樽で熟成させたこのワインは、濃いルビーレッド、複雑さのある味わい深い香り。凝縮した果実味があり、かすかな甘みとコーヒーを感じさせる味。心地よい酸味としなやかなタンニン、アルコール感が高く、心地よい余韻が長く残ります。彼のリラックは 5 年位かけてよい熟成をします。「06 年が「ワインスペクテーター 2008.11.15」で 90 点、「メイユール ヴァン ド フランス 2009」で 14.5 点。

レッドベリーやブラックベリー、ブルーベリーが素晴らしく混ざり合った香りと共に、甘いスパイスやトーストのノートが感じられる。しっかりとしたグリップと集約がある。ミネラルの風味にあふれたフィニッシュ。よく熟成するだろう。 90 点 「ワインスペクテーター 2008.11.15」

[Cuvée de la Raine des Bois / キュヴェ ド ラ レイヌ デ ボワ]

リラック ブラン キュヴェ ド ラ レイヌ デ ボワ 旧価格¥5,250(本体価格¥5,000)
FA-286 2007 Lirac Blanc Cuvée de la Raine des Bois 【新価格】 **¥4,725**(本体価格 ¥ 4,500)

《白》【辛口】葡萄品種: ヴィオニエ、クレレット、マルサンヌ、ブルブルーラン その他 平均樹齢: 30 年
ヴィオニエ、クレレット、マルサンヌ、ブルブルーランなど 9 種類もの葡萄をブレンドしています。わずか 4ha の畑から収量を 35hl/ha に抑えています。「レイヌ デ ボワ」とは鳥の名前の別の呼ぶ方で、「森の女王」という意味があります。新樽発酵とパートナージュというブルゴーニュの手法で作られています。緑がかかったゴールド、白い果実、桃、アプリコット、洋梨のアロマ、レイヴアーに満ちた、まろやかな味わいです。長い余韻が感じられます。「07 年が「ワインスペクテーター 2008.10.31」で 88 点。「07 年が無くなり次第、「08 年となります。

リラック ルージュ ラ レイヌ デ ボワ 旧価格¥5,775(本体価格¥5,500)
FA-335 2006 Lirac Rouge La Reine des Bois 【新価格】 **¥5,040**(本体価格 ¥ 4,800)

《赤》【フルボディ】葡萄品種: グルナッシュ(50%)、シラー(50%) 葡萄園面積: 4ha 収穫量: 20hl/ha 平均樹齢: 40 年
熟成: 大樽、タンク、バリック

クリストフの 1 番のお気に入りには実はこのワインです。このオペラシオン最上のワインと言えるモルドレのリラック レイヌ デ ボワは、古い樹齢の区画の葡萄を使っています。小石混じりの、粘土質白亜、粘土質石灰岩土壌です。それぞれ大樽、タンク、バリックで熟成したワインをブレンドしています。濃いルビー／紫色、クリーム ド カシスやブラックベリーの甘い香りを感じられます。リッチな味わいでボリュームがあり、フルボディな味わいです。ピュアで長い余韻が続きます。シャトーヌーフ デュ パプを彷彿とさせる香りや味わいです。「06 年は、「ワインアドヴォケート 173」で 90 点、「ガイド アシェット 2009」で 2 つ星、「ワインスペクテーター 2008.11.15」で 91 点、「ワイン&スピリッツ 2009.02」で 90 点、「ルヴェ ヴァン ド フランス 526」で 16 点。