

稲葉といえばローヌ ワイン！ 17生産者・150アイテム以上の品揃えは弊社の強みです

# コート デュ ローヌの 2018VT から 生産者による違いを探りました！



株式会社稲葉のルーツは「稲葉商店」。1952年創業の小さな酒食料品店です。当時は、自転車に取り付けたリヤカーに、味噌や醤油を満載して数キロ先まで配達していました。その後、清酒やビールの過当競争の煽りを受けて、1974年には、当時はまだ珍しかった、輸入酒と輸入食品の店頭販売を主体とする小売業態へと転換しました。その後、1980年にドイツ、1983年にフランスと、自社でのワインの直輸入を開始しました。そして2022年、弊社は創業70周年を迎えることが出来ました。これもひとえに皆様のご愛顧のおかげと感謝しております。今後も「ワインへの情熱は誰にも負けない」という言葉に恥じないよう、生産者と皆様との架け橋となるべく努力してまいります。

さて、今回は30年にわたり皆様にご紹介してまいりました「コート デュ ローヌ南部」というエリアの生産者に注目し、2018VTのワインからそれぞれの魅力や違いについて、改めてご案内させていただきます。まずは、弊社のローヌワインの原点ともいべきエドモン ビュルルの息子たちの「ドメヌ ビュルル」と「ドメヌ フォン サラド」のワインをご紹介します。



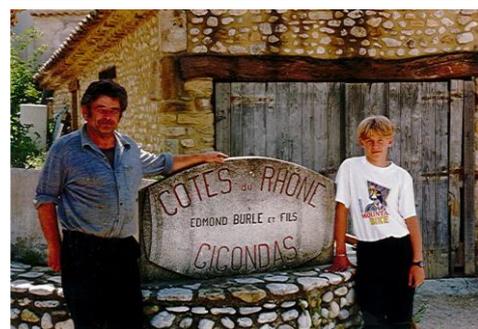
コート デュ ローヌ ルージュ 2018  
生産者：ドメヌ ビュルル  
※ビュルル家次男、三男のフローランとダミアンのドメヌ

【赤・フルボディ】  
葡萄品種：グルナッシュ 70%、シラー30%  
品番：F-384/JAN：4935919043847  
¥2,090（本体価格¥1,900）



ヴァントウ レ テール ルージュ 2018  
生産者：ドメヌ フォン サラド  
※ビュルル家長男ベルナルと、その娘クレールのドメヌ

【赤・フルボディ】  
葡萄品種：グルナッシュ 40%、シラー40%、カリニャン 20%  
品番：FB-294/JAN：4935919212946  
¥1,870（本体価格¥1,700）



↑1994年（エドモン、ダミアン） /  
↓2006年（ダミアン、ベルナル、フローラン）



「フランスの片田舎が詰まっている」  
「トップ生産者に負けないクオリティ」  
「豊かな果実味が魅力的」

#### コート デュ ローヌ ルージュ 2018

生産者：ドメヌ ビュルル

○1992年から30年にわたり輸入を続けている、弊社のローヌワインの原点的生産者。濃厚で力強いスタイルのジゴンダスで知られたエドモン ビュルルのドメヌ。現在はエドモンの息子たち、次男のフローランと三男のダミアンが引き継いでいます。

○2004年にエドモンが亡くなり、ワインの品質が落ちてしまったため、弊社では2004VTのワインはジゴンダス1銘柄しか輸入しなかったというエピソードも。

○このことが二人に危機感を与え、実家を出ていた長男のベルナールも弟たちに協力し、名声の復活に取り組みました。今では偉大な父を超える品質のワインを生産しています。

○営業スタッフからは、「フランスの片田舎が詰まっている。栓を抜いた瞬間に南フランスの田舎の雰囲気味わえるワイン」、「今回比較したクロ デュ モン オリヴェヤアンドレ ブルネルなどのトップ生産者と比較しても、まったく見劣りしないクオリティ」などの声が上がりました。



ビュルル家のワインをさらに美味しくする究極のマリアージュ彼らのワインと抜群の相性を見せるサラミ！ また、彼らの赤ワインにはチョコレートもとても良く合い、実際に現地訪問の際には度々用意されています。ただし、合わせて飲むと美味しすぎるため、まずはワインだけでしっかりと試飲します。

2018VTについて、「素晴らしい年になった！ 5～6月の多雨によりベト病の被害が拡大したものの、土中の水分のおかげで、7～8月の暑く乾燥した夏に対応できた。収穫期の天候にも恵まれたよ。ワインのスタイルとしては、フルーティというよりは、骨格のしっかりとした年だ」と嬉しそうなビュルル家一同（右写真）。

ビュルル家のワインは、弊社にとっての「ローヌワインの原点」。ジゴンダス村のビュルルは、「南フランスの田舎の雰囲気」を持ち、豊かな果実味が楽しめるスタイル。ヴァケラス村のフォン サラドは、「肩肘張らずに楽しめる南ローヌらしさ」を持ちながらも、娘クレールの参加によってフレッシュでエレガントな味わいに。南フランスの田舎の雰囲気を思い浮かべながら、彼らのワインをおつまみとともにぜひお楽しみください。

「肩肘張らずに楽しめるのが魅力」  
「ちょっとしたおつまみと合わせたい」  
「近年はさらにフレッシュでエレガントに」

#### ヴァントウー レ テール ルージュ 2018

生産者：ドメヌ フォン サラド

○ビュルル家の長男、ベルナールが義父から相続したドメヌ。2002年から自社瓶詰を開始しました。

○ドメヌ ビュルルがあるジゴンダスの隣村、ヴァケラスにあるワイナリー。ヴァケラスは、ジゴンダスよりもエレガントな傾向があります。

○今回比較した2つのワインも、スタンダードクラスながらそれぞれの造り手のワインの特徴を良く反映していました。

○2011年から10年にわたり輸入していますが、2015年にベルナールの娘クレールが参加してからますます洗練されてエレガントに。とはいっても、南ローヌらしい豊かな果実味ももちろん楽しめます。

○造りの違いを見ると、コールドマセレーションとマイクロビュラージュを行うこと、醸し発酵の期間はドメヌ ビュルルの18日間に対し、フォン サラドは12～14日間とやや短いことなど、フレッシュでフルーティなスタイルを目指していることが分かります。

○営業スタッフからは、「クレールが加わってから、さらに品質に磨きがかかっている」、「肩肘張らずに楽しめるのが魅力」、「ビュルル家のワイナリーを訪問すると、サラミやチョコレートがおつまみとして出てくる。ボルドーやブルゴーニュの洗練されたワインも良いが、日本の家庭でも簡単に出来るような、ちょっとしたおつまみと合わせる時に彼らのワインを選択肢に加えたい！」など、様々な声が上がりました。



左から、ダミアン（三男）とフローラン（次男）、ベルナール（長男）とその娘のクレール。