

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！



前回に引き続き、「コート デュ ローヌ南部」の生産者のワインを、弊社営業スタッフ全員で比較試飲したレポートをお伝えします。今回は、1992 年以来、およそ 30 年間にわたり輸入を続けているシャトーヌフ デュ パプのトップ生産者「アンドレ ブルネル (レ カイユ)」と「クロ デュ モン オリヴェ」のワインをご紹介します。



1997 年／アンドレ ブルネル



コート デュ ローヌ ルージュ
エスト ウェスト 2018
生産者：アンドレ ブルネル

【赤・フルボディ】
葡萄品種：グルナッシュ 70%、
サンソー20%、シラー10%
品番：FB-378/JAN：4935919213783
¥1,650 (本体価格 ¥1,500)



コート デュ ローヌ ルージュ
キュヴェ ソムロング 2019
生産者：アンドレ ブルネル

※2018VT は完売しております。

【赤・フルボディ】
葡萄品種：グルナッシュ 85%、
シラー10%、ムールヴェードル 5%
品番：FB-763/JAN：4935919217637
¥2,200 (本体価格 ¥2,000)



ヴァン ド ペイ デュ ガール
リヴ ドロワット 2017
生産者：クロ デュ モン オリヴェ

※無くなり次第2018VTに切り替わります。

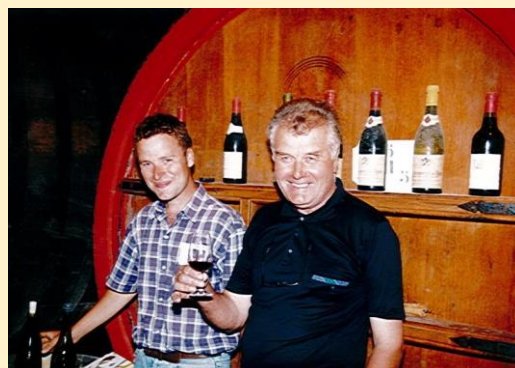
【赤・フルボディ】
葡萄品種：カリニャン 40%、グルナッシュ
35%、シラー15%、メルロ 10%
品番：FC-301/JAN：4935919313018
¥2,530 (本体価格 ¥2,300)



コート デュ ローヌ ルージュ
ヴィエイユ ヴィーニュ 2017
生産者：クロ デュ モン オリヴェ

※無くなり次第2018VTに切り替わります。

【赤・フルボディ】
葡萄品種：グルナッシュ 80%、
シラー10%、カリニャン 10%
品番：FB-835/JAN：4935919218351
¥2,860 (本体価格 ¥2,600)



2000 年／ティエリ サボン、ジャンクロード

※2018VT のワインで比較を行いましたが、実際に販売中のヴィンテージ（現行品）とは異なる場合がございます。

「エスト ウエストは、1,000 円台とは思えないクオリティ。グラスワインとしてぜひご提案したい」
「スタンダードクラスでも妥協がなく、トップ生産者が造るワインだと実感できる」
「バランスの良い優等生タイプ。エレガントでしなやかなワインで、どなたにもおすすめしやすい」

コート デュ ローヌ ルージュ
エスト ウエスト
生産者：アンドレ ブルネル

○アンドレ ブルネルは、1992 年から 30 年にわたり輸入を続けているシャトーヌフ デュ パプの生産者。若いうちから楽しみ、熟成させることもできるスタイルのワインを手掛けています。

○1945 年生まれのアンドレは、今でも現役。主に畑仕事に注力しています。アンドレが生み出したトップキュヴェ“サントネール”の 1990 年は、ロバート パーカーによって 100 点を与えられ、「特に 1990 年のリシュブールのオペレーションとのブラインドテイスティングで、どのようなパフォーマンスを見せるか、ぜひ見てみたいものだ」と絶賛されました。

○エスト ウエストは、「東と西」を意味するキュヴェ。ローヌ川の東側のトラヴァイアンと西側のヴォークリューズの葡萄を使っていることから名付けました。自社畑の樹齢 40 年以上の葡萄を使用しています。

○アンドレの息子で輸出部長を務めるファブリスは以前、「レギュラーのコート デュ ローヌにしては良すぎちゃうよね」と得意そうに話していました。トップ生産者が造るワインだと実感できるおいしさです。

○弊社スタッフからも、「1,000 円台とは思えないようなクオリティ」、「グラスワインとして使いやすいと好評。幅広くご提案したい」、「バランスの良い優等生タイプで、エレガントでしなやかなタンニンがあり、どなたにもおすすめしやすい」という声が上がりました。

コート デュ ローヌ ルージュ
キュヴェ ソムロング
生産者：アンドレ ブルネル

○単一畑ソムロングの樹齢 50 年以上の葡萄から造られる、特別なコート デュ ローヌ ルージュです。ロバート パーカーは過去、「高級なシャトーヌフ デュ パプと取り違えた」とコメントしています。

○エスト ウエストと同じく、グルナッシュを主体とするワイン。比較すると、ソムロングの方がしっかりとしており、スパイシーで、深みのある複雑な味わいが感じられました。

○アンドレは以前、「たとえヴァンド ペイであっても手は抜かない。でもスタンダードクラスの品質が高いかからか、シャトーヌフが売れないんだよ」と冗談めかして笑っていました。

○弊社スタッフからは「スタンダードクラスでも妥協がなく、トップ生産者が造るワインだと改めて実感した」、「シャトーヌフ デュ パプを思わせる味わいでしっかりとしているが、エレガントなスタイルで重たすぎない」などの声が上がりました。



アンドレブルネルと弊社社長の稲葉。30 年来の友人であり、大切なビジネスパートナーでもあります。



ファブリスの嫌いなものは、「ボトリングマシンのセッティング」。アンドレの嫌いなものは、「感情のないワイン」と「予測できてしまう収穫」だそうです。

—社長の稲葉が語る生産者の裏話—

当時、アンドレ ブルネル、クロ デュ モン オリヴェと、他 2 軒のシャトーヌフ デュ パプの有名な生産者が、ひとつのカーヴを熟成庫として共同利用していました。30 年ほど前、そこを訪問したのがきっかけで取り扱いを開始しました。今ではこうして良かったと思いますが、最初は、クロ デュ モン オリヴェからはシャトーヌフ デュ パプ、アンドレ ブルネルからはコート デュ ローヌを扱うことを検討しており、双方から不満がでる可能性を考慮した結果、両生産者のフルラインナップを輸入することにしました。アンドレ ブルネルのコート デュ ローヌは若い時から飲みやすく、親しみやすい味わいでお値打ち感もあり、当時からよく売れていました。ワイナリーは、古い工場を買い取り改装したもので、ワイン造りをしているとは到底思えないような建物ですが、盗難防止のためにこのような対策をしています。

「現地視察時、クロ デュ モン オリヴェのワインを飲むと、ああローヌに来たなと実感する」
「“リヴ ドロワット”はカリニャン主体で酸があり、伸びるようなしなやかさが心地よい」
「全房発酵によるスパイス感や、木樽熟成による複雑さなど、クラシカルな味わいが魅力的」

ヴァン ド ペイ デュ ガール

リヴ ドロワット

生産者：クロ デュ モン オリヴェ

○アンドレ ブルネルと同じく、1992 年から 30 年にわたり輸入を続けているクロ デュ モン オリヴェのワイン。長期熟成を必要とするクラシカルなシャトーヌフ デュ パプで知られています。

○『ベタンヌ+ドゥソーヴ 2022』で 5 ッ星、『ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2021』で 3 ッ星。この 2 つのワインガイドでともに最高評価を得ているのは、シャトーヌフではシャトー ラヤス、クロ デ パプ、クロ デュ モン オリヴェの 3 軒のみ。

○実は彼らのワイン造り自体はあまり変化していません。昔から、毎年素晴らしいワインを造り続けてきました。私たちは、「やっと時代がクロ デュ モン オリヴェに追いついた！」と、今後も変わらず彼らのワインをご紹介します。

○弊社スタッフのひとり、ローヌを訪れる際、クロ デュ モン オリヴェのワインを飲むと「ああ、ローヌに来たなあ」と実感するそうです。彼らのワインには、クラシカルなローヌワインの魅力が詰まっています。

○“リヴ ドロワット”とは「右岸」のこと。このワインに使用する葡萄の畑が、ローヌ川右岸のリラックのエリアにあるサン ローラン デ ザルブル村に位置することから名付けられました。高樹齢のカリニャンを主体とするキュヴェで、グルナッシュ、シラー、メルロをブレンドしています。

○一部のみ除梗を行い、発酵はコンクリートタンク、熟成はフードル 70%、バリック（新樽でない）30%で数ヶ月行います。全房発酵に由来するスパイス香が特徴的で、樽熟成による複雑な味わいが楽しめます。

○弊社スタッフからは、「酸があり、伸びるようなしなやかさがあって、他のローヌワインとは違う個性が感じられた」、「ヴァン ド ペイのクラスだが、クロ デュ モン オリヴェのシャトーヌフに共通する風味が早くから楽しめるので魅力的」という声が上がりました。

コート デュ ローヌ ルージュ

ヴィエイエ ヴィーニュ

生産者：クロ デュ モン オリヴェ

○続いて、AOC コート デュ ローヌのワインです。この“ヴィエイエ ヴィーニュ”は、1958～1972 年に植樹した葡萄を使用しています。同じアペラシオンですが、エレガントでバランスの良いアンドレ ブルネルとは異なり、しっかりとした力強さがあります。

○IGP の“リヴ ドロワット”と同じく、全房発酵由来のスパイス感や、木樽熟成による複雑さは共通するものの、よりシャトーヌフに近い印象がありました。

○軽やかで心地よい飲み口が魅力の“リヴ ドロワット”に対し、こちらは重厚で飲みごたえも十分。グルナッシュを主体に、カリニャンとシラーを少しだけブレンドしています。ティエリは、「余韻には白胡椒のようなスパイシーさがあり、酸とあいまって食事に良く合う」と話してくれました。

○弊社スタッフからは、「スパイスを思わせる香りがはっきりとあり个性的」、「ローヌのワインはどれもそうだが、このワインは特に、トンボーローのように甘みがあって、八角などのスパイスを使った中華料理と相性がよさそう」などの意見がありました。



オーナーのティエリの手（左側）と、父ジャンクロードの手（右側）。毎日畑で過ごしていることが良く分かる、農夫の手です。

エレガントでバランスの良いアンドレ ブルネルと、クラシカルで複雑なクロ デュ モン オリヴェのワイン。今回、それぞれを比較することで見えてきたのは、たとえスタンダードクラスであっても、それぞれの生産者らしさが表現されているということでした。そしてもちろん、今回はご紹介していませんが、彼らが造るシャトーヌフ デュ パプも絶品です。今後とも、彼らの哲学が詰まったこだわりのワインを、ぜひお楽しみください。