

ドメーヌ ル ロック

DOMAINE LE ROC

新入荷



南西地方・フロントンから 17 年ぶりに入荷したこだわりのワイン 世代交代によって進化を遂げた注目すべき生産者



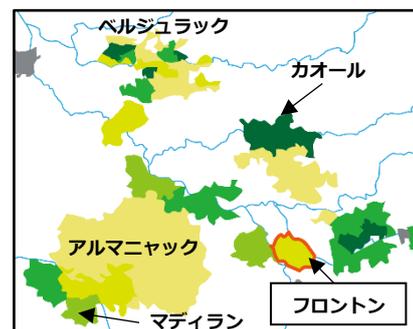
ドメーヌ ル ロック：リブ家の兄弟が立ち上げたワイナリー

ドメーヌ ル ロックは、南西地方の AOC フロントンの中心、ガロンヌ川とタルン川
の間に位置する家族経営のドメーヌです。この土地の土着品種ネグレットを中心に、個
性的なワインを手掛けています。38ha の畑を所有し、年間約 15 万本のワインを生産
しています。ドメーヌは 1980 年代にジャン-リュック リブとフレデリック リブの
兄弟によって設立されました。1974 年に兄弟の祖父がセラーと畑を購入しましたが、
彼らの父親の時代まではフロントンの協同組合に葡萄を売っていました。兄のジャン-
リュックは父と一緒に畑で働いていました。フレデリックが醸造学の勉強を終えて大学
を卒業し、フロントンのいくつかのワイナリーで働いた後、兄弟は、協同組合を離れて

自分達のドメーヌを設立することを決意しました。初めて二人が造ったワインのファーストリリースは 1986 年です。それから 30
年以上にわたり、ジャン-リュック、そしてフレデリックと彼の妻カトリーヌを中心にずっと家族経営でワイン造りを行ってきまし
た。数年前からは、フレデリックとカトリーヌの末娘のアンヌ、ジャン-リュックとフレデリックの甥のグレゴワールが加入しまし
た。ジャン-リュックは引退し、ドメーヌはフレデリックとカトリーヌ、アンヌ、グレゴワールが共同で経営しています。

フロントン：土着品種ネグレットを主体とする赤とロゼの産地

フロントンは、フランス・南西地方に位置する小規模な生産地域です。土着品種のネグレット
を主要とする赤ワイン、ロゼワインが AOC として認可されています。ガロンヌ川とタルン
川に挟まれた場所に広がり、土壌は砂利質で鉄分や石英を多く含んでいます。カオールより
もさらに南側にあり、西にはブランデーで有名なアルマニャックが広がっています。1975 年
にコート デュ フロントネ AOC として認定された後、2005 年に現在の名称であるフロ
ントン AOC に変更されました。南西地方の中でも知名度は決して高くはありませんが、ド
メーヌ ル ロックはこの地で素晴らしいワインを手掛けています。



新たな世代、アンヌとグレゴワールの活躍

弊社では、ドメヌ ル ロック（当時はシャトー ル ロック）のワインを、1999年～2005年にかけて輸入していました。ジャン-リュックが手掛けていた頃のワインは濃密で力強いスタイルで、その当時も高品質ではあったものの、やはり知名度の低さからなかなか定着せず、残念ながら継続を断念しました。あれから17年が経ち、彼らのワインをもう一度取り扱うことは出来ないだろうかとコンタクトをとりました。当時、18ヘクタールだった畑面積は2倍以上、38ヘクタールにも広がり、新たなラインナップが増えていたこと、また新たな世代であるアンヌとグレゴワールが活躍していることを知りました。そこで、彼らのこだわりのワインをテイastingし、もう一度挑戦する価値があると判断しました。栽培を担当するグレゴワール、醸造を担当するアンヌという新たな世代が入ったことで、ジャン-リュック時代のパワフルなスタイルとは異なり、より現代的でソフトな質感、味わい深さが感じられるスタイルに変化しています。



「父の時代からの変化についてはたくさんの理由がありますが、一番はやはり気候変動が挙げられます。ワインのアルコール度数は、20年前より1.5%は上がっています。それはつまり、ワインのバランスが変わってしまったということです。父は醸造に関することについて全て教えてくれるので、父とたくさん話をして、毎年新しいことにチャレンジするようにしています。4年前には、葡萄の梗を残して醸造してみたところ、新しい味わいが生まれることが実感できました。今も色々なことを試行錯誤しています」と、アンヌは話してくれました。

「畑で多くの仕事をするのが、私たちの哲学です」

1981年からオーガニックに近い栽培を行ってきました。2022VT から公的認証（AB）がつくようになります。「父や叔父の時代は非常に多くの書類や時間が必要となることから、認証取得について特に申請していませんでした」。畑の畝と畝の間には草を生やしています。冬の間は、飼育している50頭の羊を畑に放しています。羊に草を食べてもらうことで、科学的な除草剤を使用せずに自然なやり方でカバークロップの量をコントロールしています。「この羊の放牧については、同じエリアの他の生産者がやっていないことで、私たち独自の取り組みです。私たちの哲学は設立当初から何も変わっていません。生き物すべてを尊重し、自然環境に配慮したワイン造りを目指しています。この土地は自分達だけのものではなく、より良い自然環境を保ちつつ、次世代に引き継いでいくべきだと考えています。畑では出来るだけ多くの手をかけ、反対にセラーではなるべく介入しません」とアンヌは話します。



日々の作業は年によって異なります。雨が深い年は、夏の間は房の周りの葉を落とし、葡萄が乾くようにしています。一方、暑い年は逆に葉を残して、強い日照や熱さから葡萄を守るようにしています。フロントンでしか主に栽培されていない葡萄品種、ネグレットをメインに、シラーやカベルネ ソーヴィニオンからのワインを造っています。多くは赤ワインで、少しのロゼワインとロゼのスパークリングワイン（ペット ナット）、そして少量の白ワインを造っています。畑は3つのエリアに分かれており、それぞれ土壌タイプが異なっていて3つのテロワールがあります。異なるテロワールから、それぞれの特徴を持ったアロマの異なるワインを造ることができます。自社で栽培している葡萄はすべて自社のワインに使っています。「オーガニック栽培を行なっていることもあり、低収量なので、時にはもっと葡萄があったらいいのと思うくらいです。そのため、他の生産者に売る葡萄はありません」。



収穫は若い葡萄の区画や特定の区画は手摘み、それ以外は、機械で行います。また、収穫した葡萄はすべて除梗（破碎はしない）します。葡萄は完熟の状態での収穫し、丁寧にセラーに運びます。集約のあるワインにするため、発酵には長い時間（4～5週間）をかけています。また発酵はすべて葡萄の果皮についている天然酵母で行います。赤ワインはすべてコンクリートタンクで発酵させてからプレスしています。発酵・熟成させる数ヶ月の間、それぞれのタンクの温度をチェックして、ワインの状態についてモニタリングしています。このように、醸造では出来る限り介入しないことによって、テロワールがしっかりと表現されると考えています。



ネグレットとシラーをブレンドし、素晴らしいワインが出来ることを知らしめました
ドメヌ ル ロックを代表するフラッグシップ

ドン キョット 2018

Don Quichotte

フロントンの主要品種はネグレットで、シラーはメインの品種ではありません。しかし、ネグレットにシラーをブレンドすることでいかに良いワインが出来るかを証明するために、AOCの規定（ネグレットの比率が50%以上使用、シラーは40%以下）の限界までシラーの比率を上げて造ったのがこのキュヴェです。地元新聞にも取り上げられ、ネグレットとシラーを合わせることで素晴らしいワインが出来ることを周囲に知らしめることとなりました。難題に果敢に挑戦する姿を周囲の人々が「まるでドン キョーテのようだ」と言ったことから、このワインの名前となりました。しっかりと濃い色合い、非常に複雑でスパイシーなアロマが広がります。黒い果実が支配的ですが、その中にフランボワーズのニュアンスも感じられます。口の中に豊かなフレイバーが広がり、タンニンは溶け込んでいて、シルクのようなしなやかさが感じられます。年間生産量は約1万本です。

小石を多く含むブルベージュ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）の複数の区画の葡萄をブレンドしています。葡萄の平均樹齢は40年です。収穫した葡萄は除梗し、開放式のコンクリートタンクに入れます。それぞれの品種は別々に醸造します。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い、25度から28度に温度コントロールしながら約4週間発酵させます。発酵中、ピジャージュを行い、アロマやタンニンを抽出します。熟成は20hlのフードルと400Lの樽で18ヶ月行います。無濾過、無清澄でボトリングします。

★「ル ギド デ メイユール ヴァンド フランス 2020」16点

★ギド デ ヴァン ベタンヌ+ドゥソヴ 2020」16.5点

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/南西地方 等級：AOC フロントン

葡萄品種：ネグレット60%、シラー40% 熟成：20hlのフードルと400Lの樽で18ヶ月

品番：FC-500/JAN：4935919315005/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



ル ロックの象徴であるシラーを100%使用した特別なキュヴェ
ジャン-リュックのニックネーム「マンモス」のような力強いワイン

ラ ヴィエイユ シラー ド デリエール シェ マムート 2019

La Vieille Syrah de Derrière chez Mammouth

「マムート（マンモス）」は、ジャン-リュックのニックネームです。シラー100%で造るため、AOC フロントンを名乗ることは出来ず、ヴァンド フランスとしてリリースしています。このキュヴェは1haの単一区画の葡萄から造られます。様々な花やスパイスのアロマが広がります。口に含むとシラーらしいスパイスの要素が感じられます。ボディはしっかりとしていますが上品さを兼ね備えています。洗練されたタンニンはバランスがよく、豊かで力強い余韻が感じられます。年間生産量はわずかで、約4000本しかありません。

土壌は小石を多く含むブルベージュ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる組成）です。収穫した葡萄は除梗し、開放式のコンクリートタンクに入れます。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い、25度から28度に温度コントロールしながら4~5週間発酵させます。発酵中、ピジャージュを行い、アロマやタンニンを抽出します。熟成は20hlのフードルと400Lの樽で約20ヶ月行います。無濾過・無清澄で瓶詰めします。



限定
180本



赤・フルボディ 国/地域等：フランス/南西地方 等級：ヴァンド フランス

葡萄品種：シラー100% 熟成：20hlのフードルと400Lの樽で約20ヶ月

品番：FC-501/JAN：4935919315012/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

ネグレット100%で造られる、ドメヌ ル ロックらしい個性を持ったワイン
繊細なアロマとしなやかな飲み口が楽しめます



ラ フォル ノワール ダンバ 2019 La Folle Noire d'Ambat

“アンバ (Ambat)”はこのワインに使用するネグレットの畑の名前です。100%ネグレットによるワインで、年間生産量は約3万本です。ブラックチェリーや繊細な花の豊かなアロマが広がります。口に含むと豊かな個性が感じられ、ベルベットのようにしなやかなタンニンがあります。

土壌はブルベヌ (小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌) で、表土はルジェと呼ばれる粘土シルト、さらに酸化鉄を多く含む粘土も見られます。葡萄の平均樹齢は20年です。収穫した葡萄は除梗し、開放式の小型タンクに入れます。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い、25度から28度に温度コントロールしながら約2週間行います。熟成は20hlのフールドで8ヶ月から10ヶ月行います。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトリングします。

★「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2021」93点



赤・フルボディ 国/地域等：フランス/南西地方 等級：AOC フロント
葡萄品種：ネグレット 100% 熟成：20hlのフールドで8~10ヶ月
品番：FC-499/JAN：4935919314992/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

ドン キョットと同様、ネグレットにシラーをブレンドしたキュヴェ
タンニンはしっかりとあるもののバランスの取れた味わいです



レ プティ カユ デュ ロック 2018 Les Petits Cailloux du Roc

ドメヌ ル ロックのフラッグシップ「ドン キョット」と同様に、ネグレットを主体にシラーをブレンドして造るワインです。スパイシーでエレガントなアロマがあります。口に含むと繊細なタンニンが感じられます。非常にバランスが良く、余韻にはペッパーや香り高いスミレの花のニュアンスが漂います。生産量は約2万本です。

フロントンの土壌は3段のテラスから構成されていますが、このワインに使われる葡萄の畑は2段目と3段目のテラスにあり、堆積土と砂利、小石、シルトの混ざるブルベヌと呼ばれる土壌と礫質で構成されています。収穫は9月の第3週に行います。葡萄は除梗します。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い、開放式のコンクリートタンクで25度から28度に保ちながら3~4週間行います。その間、ピジャージュを行います。熟成もコンクリートタンクで18ヶ月行います。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトリングします。



赤・フルボディ 国/地域等：フランス/南西地方 等級：AOC フロント
葡萄品種：ネグレット 70%、シラー 30% 熟成：コンクリートタンクで18ヶ月
品番：FC-498/JAN：4935919314985/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)