



ラングドックのトップ生産者、シャトー ラ ネグリがプロデュース ネグリのノウハウを活かして造る 高品質ワイン



(写真右) シャトー ラ ネグリのオーナー、ジャン・ポー・ロゼ

セレクト ヴァンはシャトー ラ ネグリがプロデュースするワインで、一般的なネゴシアン ワインとは大きく異なります。単に葡萄やワインを購入するのではなく、ネグリのノウハウを活かして栽培、醸造、熟成まで一貫して指導し、最終的なボトリングはネグリの施設で行い、それぞれの生産者名でリリースしています。それぞれのドメインには所有者がおり、ワイン造りの指導はラングドックでNo.1 と呼び声の高いワインメーカー、クロード グロとデイディエ ラクローが担当しています。かつてテーブルワインが主流であったラングドックにおいて、高品質なワイン造りで成功を収めたネグリだからこそ出来る取り組みであり、小さなドメインのワインを素晴らしい品質にすることで、ラングドックの活性化に大きく貢献しています。

「賭けてもいいが、クロード グロは最も才能がありながら、今日のワイン界のトップ コンサルタントの中で一番名が知られていない人物だろう」 -ジェブ ダナック
ワインメーカーを務めるクロード グロの魅力はワインメーカーが表に出ない、その土地や生産者に合わせたワイン造りを追求していることです。裏方に徹しており、写真に写ることさえも躊躇し、あくまでも主役は生産者と考えています。そのため、クロード グロの造るワインには、ワインメーカーのスタイルが大きく表れているわけではありません。その証としてジェブ ダナックは彼のウェブサイトですら次のように語っています。「賭けてもいいが、クロードは最も才能がありながら今日のワイン界のトップ コンサルタントの中で一番、名前を知られていない人物だろう。」

※ジェブ ダナック…ワインアドヴォケートのレビュアーとしてローヌやカリフォルニア南部を担当。2017 年に独立し、自らのサイト、Jubdunnuck.com を立ち上げた。



＜ラングドックの AOC について＞

以前は、色で囲ってある部分はひとつの横並びでしたが、ラングドック委員会が独自に 3 段階に階層化しました。

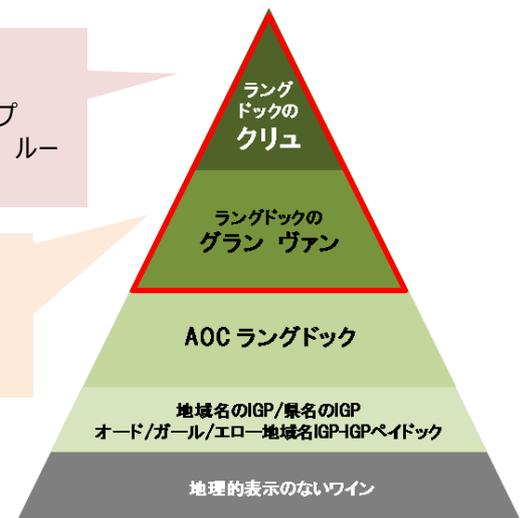
広いラングドック内で、多様性をよりわかりやすいものにするため、ラングドック委員会は品質に基づき、独自の階層システムを構築しました。それはこれまで横並びだった AOC を、葡萄品種、テロワールの多様性や優位性を反映させ、3 段階に階層化したものです。

クリュとされる 5 つの AOC

- コルビエール ブートナック
- ラ クラブ
- テラス デュ ラルザック
- ピク サン ルー
- ミネルヴォワ リヴィニエール

グラン ヴァンの主な AOC

- コルビエール
- サン シニアン
- フोजェール
- ミネルヴォワ
- フイトゥー
- リムー など



新入荷 再入荷



クリュ デュ ラングドックのひとつ
「ラ クラープ」からのワイン

最初に認定されたクリュ
「ラ リヴィニエール」からのワイン

4世代にわたって栽培を続ける
農家の葡萄を使用しています

ラ クラープ ブラン
ヴァラド 2018 NEW!
La Clope Blanc Valade

畑は海に面した南向きの斜面にあり、土壌は粘土石灰質です。収穫した葡萄は除梗、破碎し、空気圧プレスで圧搾します。プレスした果汁をステンレスタンクで発酵させます。発酵後、ステンレスタンクで澱とともに6ヶ月熟成させます。その間、バトナーージュを行い、澱を攪拌します。輝きのある淡い麦わら色、レモンやグレープフルーツなどの柑橘系の果実のフレッシュなアロマの中に白い花やアプリコットのニュアンスが混ざっています。程よいボディがあります。

【白・辛口】
国/地域等：フランス/ラングドック/ラ クラープ
葡萄品種：ブルブルーラン、グロナッシュ ブラン他
熟成：ステンレスタンクで澱とともに6ヶ月
品番：FC-549/JAN：4935919315494/容量：750ml
¥1,870 (本体価格¥1,700)

ミネルヴォワ ラ リヴィニエール
ドメヌ デュ ロック 2014
Minervois la Livinière Domaine du Roc

畑は、モンターニュ ノワール（黒い山）の麓、石の多い台地に広がり、土壌は粘土石灰質です。100%除梗します。発酵前に72時間コールドマセレーションを行い、その後3~4週間、タンクで長い発酵と醸しを行います。綺麗な澱と共にオーク樽で12ヶ月熟成させます。瓶詰めまでコンクリートタンクで保存します。熟した果実のアロマに加え、月桂樹やガリーグの香りが混ざり合っています。リッチで深みがあり、シルクのようにしなやかなタンニンが感じられます。

【赤・フルボディ】
国/地域等：フランス/ラングドック/ミネルヴォワ
葡萄品種：シラー、グロナッシュ
熟成：オーク樽で12ヶ月
品番：FC-553/JAN：4935919315531/容量：750ml
¥2,200 (本体価格¥2,000)

ミネルヴォワ
ドメヌ バティスト ブート 2017
Minervois Domaine Baptiste Boutes

ゆるやかな斜面に位置する畑の土壌は、砂利の多い粘土石灰質です。100%除梗し、発酵前に72時間、低温マセレーションを行います。発酵はコンクリートタンクで25日間、温度コントロールしながら行います。その間、毎日、ルモンターージュを行います。シラーとムールヴェードルはフレンチオークのドゥミ ミュイ（600L、新樽でない）、グロナッシュはコンクリートタンクで約12ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】
国/地域等：フランス/ラングドック/ミネルヴォワ
葡萄品種：シラー、ムールヴェードル、グロナッシュ
熟成：フレンチオーク（600L、新樽でない）とコンクリートタンクで12ヶ月
品番：FC-552/JAN：4935919315524/容量：750ml
¥1,870 (本体価格¥1,700)

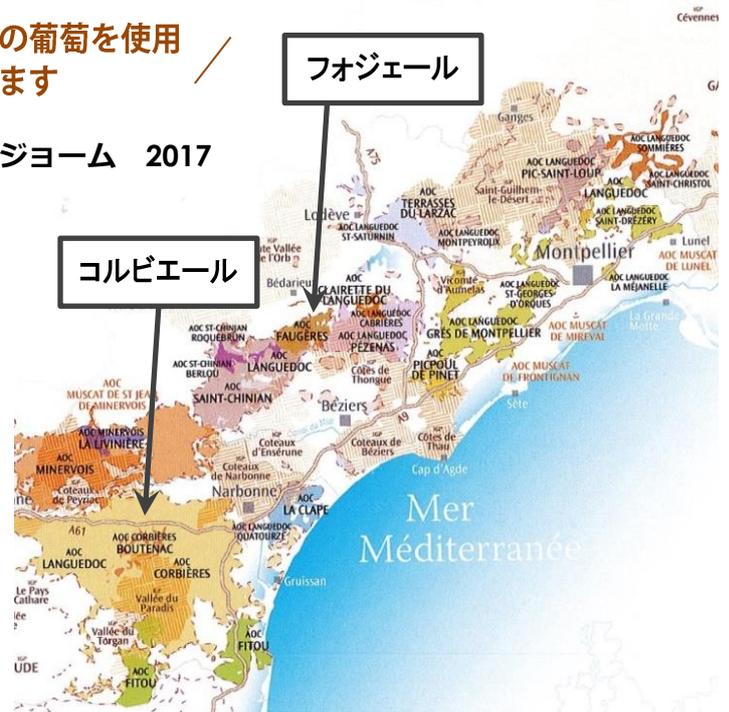
コルビエールの中でも標高が高い畑の有機栽培の葡萄を使用
ピュアできれいな果実の風味が楽しめます



コルビエール プリュール サン ジョーム 2017
Corbières Prieure Saint Jaume

畑の面積は 11ha、コルビエールの中でも標高の高いエリアにあり、非常に風が強い場所です。土壌は粘土石灰質。有機栽培を実践しています。また、畑を耕すために馬を使っています。アルコール発酵は天然酵母、清澄せず、フィルターもかけずにボトルリングします。体にすっと染み入るような、とてもピュアできれいな味わいです。

【赤・フルボディ】
国/地域等：フランス/ラングドック
/コルビエール
葡萄品種：シラー、グルナッシュ、
ムールヴェードル、サンソー
熟成：タンクで 7~8 ヶ月
有機認証：ユーロリーフ
品番：FC-551 容量：750ml
JAN：4935919315517 **¥2,200** (本体価格¥2,000)



有機栽培で育てた葡萄を使用して造るこだわりのキュヴェ
まろやかで豊かな果実味を繊細なタンニンが支えています

フォジェール シャトー リゴ 2016
Faugères Château Rigaud

栽培者は、アントワヌ リゴです。有機栽培で育てた葡萄で造ります。畑は南向きの斜面に広がっており、土壌はもろい組成のシスト(片岩)です。選別は 2 回、房で選別したのち、さらに粒を選別します。100%除梗します。発酵と醸しは長めの 4~6 週間行います。シラーが 600L の樽、グルナッシュ ノワールはコンクリートタンクで 12 ヶ月熟成させます。深みを帯びた濃いルビーレッド、スマレや赤い果実のアロマの中にスパイスが感じられます。口に含むととてもまろやかで豊かな果実味を繊細なタンニンが支えています。

【赤・フルボディ】
国/地域等：フランス/ラングドック/フォジェール
葡萄品種：グルナッシュ、シラー 有機認証：ユーロリーフ
熟成：シラーが 600L の樽、グルナッシュがコンクリートタンクで 12 ヶ月
品番：FC-550/JAN：4935919315500/容量：750ml



¥1,980 (本体価格¥1,800)

赤い果実にガリーグ(南仏のハーブ)や月桂樹の香りが混ざり合っています

コート デュ ルシヨン ドメヌ ギセ 2017
Cotes du Roussillon Domaine Guisset

畑は、砂質から砂質ローム質、丸い砂利のみられる土壌です。収穫は手摘みで行います。醸造は伝統的な方法で行います。除梗、破碎し、発酵タンクに入れ発酵を行います。その後カリニャンとグルナッシュはステンレスタンク、シラーはバリック (225L、1~2 回使用した樽) を使用し、約 8 ヶ月熟成させます。スマレがかつたきれいな紫色。赤い果実にガリーグ (南仏のハーブ) や月桂樹の香りが混ざり合っています。フレッシュでバランスのとれた味わい。しなやかで調和のとれた綺麗なタンニンが感じられます。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ルシヨン
葡萄品種：シラー、カリニャン、グルナッシュ
熟成：シラーは樽、その他はタンクで 8 ヶ月
品番：FB-910/JAN：4935919219105/容量：750ml

¥1,870 (本体価格¥1,700)

