

フランスのワイン専門誌で「シャトー ラヤス」と同格の評価を獲得する生産者  
「クロ デュ モン オリヴェ」が日本市場限定で造る、生産量 1 樽(300 本)の限定品  
**日本でしか手に入らないシャトーヌフ デュ パプ**



『ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2022』で 3 星かつ、『ベタンヌ+ドウソーヴ 2023』で 5 星評価を獲得するシャトーヌフ デュ パプの生産者は、「クロ デュ モン オリヴェ」、「シャトー ラヤス」、「クロ デ パプ」の 3 軒のみ。まさしくトップ生産者といえる彼らですが、1992 年から 30 年間にわたり輸入を続けてきた日本市場のことを特別に思い、日本のお客様との友好の証として、特別なシャトーヌフ デュ パプ、「キュヴェ イグレック」を仕込み続けています。

**シャトーヌフ デュ パプ キュヴェ イグレック**  
CHÂTEAUNEUF DU PAPE CUVÉE Y

シャトーヌフ デュ パプのトップ生産者、「クロ デュ モン オリヴェ」のサボン家が、日本市場のためだけに造る特別なキュヴェです。すでに彼らのバックヴィンテージは希少品となっていますが、この「キュヴェ イグレック」はその中でもさらに希少といえます。年間生産量はわずか 1 樽分(300 本)です。日本市場限定キュヴェのため、ワインガイドの評価や点数はついていませんが、彼らの実力が見事に反映されています。通常のキュヴェは主に大樽で熟成させていますが、「キュヴェ イグレック」はパリック(3 回使用樽)で熟成させています。新樽は使わず、ムルソーやシャサーニュ、ピュリニーなどのブルゴーニュの白ワインを熟成した古樽を購入しています。しっかりとした果実の味わいと柔らかさ、エレガントさがあり、通常のキュヴェよりもわずかに樽の風味も加わっています。土壌は、主に砂質粘土。収穫量は 30hL/ha。60% 除梗します。タンクで、32 度で発酵させます。デレステージュし、ルモンタージュは発酵中 1 日に 2 回行います。醸しは 30 日間。6 ヶ月タンク、その後パリックで 12 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ  
等級：AOC 生産者：クロ デュ モン オリヴェ  
葡萄品種：グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー  
熟成：タンクで 6 ヶ月熟成後、パリックで 12 ヶ月

※2013VT のみ旧デザインのラベル(右写真)です。



- 【2013VT】品番：FB-959／JAN : 4935919219594／容量：750ml  
【2014VT】品番：FC-053／JAN : 4935919310536／容量：750ml  
【2015VT】品番：FC-134／JAN : 4935919311342／容量：750ml  
【2017VT】品番：FC-305／JAN : 4935919313056／容量：750ml  
【2018VT】品番：FC-451／JAN : 4935919314510／容量：750ml  
【2019VT】品番：FC-532／JAN : 4935919315326／容量：750ml

- ¥7,150(本体価格¥6,500)  
¥8,250(本体価格¥7,500)  
¥8,250(本体価格¥7,500)  
¥7,920(本体価格¥7,200)  
¥7,920(本体価格¥7,200)  
¥9,020(本体価格¥8,200)