

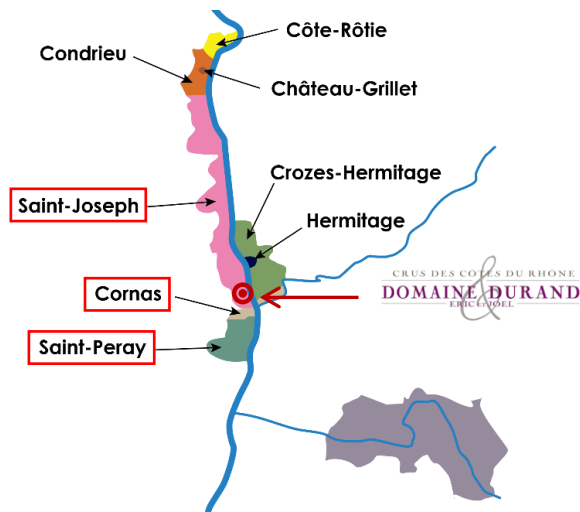
サン ジョゼフ、コルナス、サン ペレイ——異なる AOC で高い評価を獲得 北部ローヌのテロワールを表現する生産者



混合農業からワイン造りへ転換

その実力の高さをすべてのワインで知らしめる

エリック エ ジョエル デュランは、A.O.C.サン ジョゼフの南に位置するシャトーブールを拠点とし、エリックとジョエルの兄弟によって運営される、小さな家族経営のドメーヌです。サン ジョゼフ、コルナス、サン ペレイの3つの A.O.C.のワインを手掛けており、それぞれが高い評価を獲得しています。特に、コルナスの評価が高く、最上級キュヴェである「コンフィダンス (FC-351)」は、ヴィンテージによって異なるものの、トップクラスの造り手によるエルミタージュと遜色のない点数を獲得するほどです。また、ミドルクラスの「アンブラント (FC-350)」、スタンダードクラスの「プレミス (FC-349)」もコンフィダンスに見劣りしないほどの高評価を得ており、その品質の高さは広く知られています。



兄のエリック (左) と弟のジョエル (右) が現在も素晴らしいワインを手掛ける。

コルナスは一説によると、ケルト語で「焼けた大地」という意味を持ち、特徴的な段々畑の景観は

ローマ時代にまで遡るとされています。840 年には、カール大帝がコルナスを訪れた際にワインを気に入り、彼が王宮を建てさせたドイツのアーヘンまで、コルナスのワインを届けさせたという伝説もあります。エリック エ ジョエル デュランのワインは、20 年以上前にも取り扱っていましたが、その頃から高品質であり、高級なワインとして知られていました。例えば、23 年前の取り扱い当時の価格では、「コルナス コンフィダンス」が 8,000 円でした (2023 年 1 月現在の価格は 9,800 円)。その当時、すでに兄のエリックがドメーヌを引き継いでいましたが、弟のジョエルは参加したばかりでした。あれから 20 年以上が経ち、ワインの価格は上がっているものの、品質はさらに大きく向上しています。

例えばトウルノンのすぐ北、ローヌ西岸にある AOC コルナスは、昔から高貴なエルミタージュの従兄弟といえる頑強なワインを生むとみなされてきた場所で、同じように花崗岩土壌の上で育ったシラーから造られ、繊細さでは劣るかもしれないが威厳と力強さを備えている。コルナスで最も有名な生産者はディエリ・アルマンとオーギュスト・クラブであろう。だが国際的評価を得ているのは、もはや彼らだけではない。コルナスは今日、若返りが進んでいる。クルビ兄弟、エリック&ジョエル・デュラン、ギョーム・ジル、ヴァンサン・パリ、そしてドメーヌ・デュ・デュネルのステファン・ロバールは、注目すべき新たな造り手である。——『世界のワイン図鑑 第8版』より



ワイン造りの哲学

ドメーヌは、1947年に混合農業からスタートしました。エリックは1987年からワイン造りに携わるようになり、その後、父からドメーヌを引き継ぎました。それと同時に、弟のジョエルもワイン造りに参加するようになりました。彼らの時代になってからは、混合農業から次第にワイン造り中心にシフトするようになり、国際的に高い評価を得るまでに成長しました。彼らは、異なる環境（アペラシオン、土壌、区画）で育つ葡萄が持つ個性や可能性を尊重し、それらを引き出すように醸造、熟成を行うことを心がけています。こうして生み出されるワインは、彼らのワインの特徴である、「ボトルの中で見事な調和を保ち、華やかなアロマと骨格がありながら、しなやかさを兼ね備えた、熟成も可能なワイン」に仕上がります。



「機械が入れないほどの急斜面。 この厳しい環境が葡萄の個性を生む」

現在、サン ジョゼフ、コルナス、サン ペレイに合計 22ha の畑を所有し、赤ワイン用にシラー、白ワイン用にルースヌとマルサンヌ、白の I.G.P.用にヴィオニエを栽培しています。大部分の葡萄の樹齢は 20 年から 50 年です。

畑は全て日当たりの良い急斜面に広がっています。トラクターや収穫機などの機械を入れることが出来ないため、人や馬の力で土を耕し、春から夏にかけての葡萄の手入れ、そして収穫に至るまで、そのほとんどを手作業で行っています。そのため葡萄の栽培、収穫には大変な労力が伴います。彼らは、こうした環境下における厳しい畑仕事こそが、土地の個性や特徴が表現された葡萄を生むと考えています。



HVE 認証を取得し、自然環境に配慮したワイン造りを行う。

自然環境を尊重したワイン造りを重要と考え、2019 年より、フランス農水省の認証、HVE (Haute Valeur Environnementale) を取得しています。これは、畑やワイン造りだけでなく、栽培、醸造に関わるすべての工程、周辺の環境保全に配慮した指標（生物多様性の尊重、土地の肥沃化、水の再利用）、基準が定められている認証です。

※HVE 認証とは、フランスの農水省の基準を満たした環境保全を推進する農家や企業に対する環境価値認定のこと。4 つの柱（生物多様性、戦略と実践、土地の肥沃化、灌漑）を中心に継続的な環境改善のプロセスを持つことを基準としています。レベル 1 から 3 まで 3 段階あり、レベル 2 と 3 は農水省から認定を受けます。認証の取得は、持続可能な生産と消費を発展させ、日常的に環境や衛生に配慮した栽培を実施していることの証だといえます。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 2 月時点のものです。

SAINT JOSEPH & CORNAS

■サン ジョゼフ：1956年にA.O.C.認定。当時はアルデッシュ県の6の村のみに認められていたが、現在はアルデッシュ県およびロワール県の26の村に拡大。南北約50km、栽培面積はおよそ1200ha。シラーに10%までマルサンヌ、ルーサンヌをブレンドが許される赤と、マルサンヌ、ルーサンヌで造る白が認められている。生産量の大半が赤。

■コルナス：1938年にA.O.C.認定。北はサン ジョゼフ、南はサン ペレイに隣接する。標高は125~400m、栽培面積は全体で約150ha、南南東向きの斜面に広がる。葡萄は半円形の丘陵地の段々畑に植えられているおかげで、ミストラルの影響は抑えられている。土壌は主に風化した花崗岩と砂まじりの粘土のほか、石灰岩の多い北部を除きシルトも見られる。シラーのみで造る赤が認められており、北ローヌでも抜kindでたパワフルな赤を生む。

マルサンヌとルーサンヌをブレンドして造る高級感のある白ワイン 風味豊かでリッチなスタイルのサン ジョゼフ ブラン

サン ジョゼフ ブラン 2020 Saint Joseph Blanc

エリック エ ジョエル デュランがサン ジョゼフのA.O.C.で唯一造る白ワインです。グリーンを帯びた輝きのある黄色。様々な花、香り高い果実のアロマとフレーバーが広がります。たっぷりとリッチな口当たり、長い余韻が感じられます。土壌は粘土石灰質と石灰岩です。平均樹齢は10年、収量は45hL/haです。収穫は手摘みで行います。発酵は全体の70%をステンレスタンク、30%をオーク樽（新樽15%）で、16度に温度管理しながら行ないます。熟成も同じステンレスタンクと樽で数ヶ月行ないます。

★「ジェブ ダナック.com」93点、「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス2023」91点。

白・辛口 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
等級：A.O.C. 葡萄品種：マルサンヌ60%、ルーサンヌ40%
熟成：ステンレスタンクと樽で数ヶ月
品番：FC-511/JAN：4935919315111/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

キャラメリゼした洋梨、マルメロ、蜜っぽい花々、そしてスパイスが感じられるサン ジョゼフ ブランの2020年。メディアムからフルボディ、たっぷりとした口当たりである。この喜びに満ちた白は、非常に顕著な純粋さを持つ。しだいにリッチさを増し、素晴らしい余韻がある。ブレンドはマルサンヌ60%、ルーサンヌ40%、全体の15%を新樽、15%は1回使用樽、残りはステンレスタンクで熟成。

——『ジェブ ダナック.com』2022.2.16より

ワイナリー所在地のシャトーブールと、最良の村のひとつであるグルンの葡萄を使用
樹齢20~40年のシラーが持つ凝縮した味わいを表現しています

サン ジョゼフ ルージュ レ コトー 2020 Saint Joseph Rouge Les Coteaux

A.O.C. コルナスのエリアに近い、ワイナリー所在地のシャトーブールと、最良の村のひとつであるグルンの葡萄を使用しています。赤や黒の熟した果実のアロマに黒胡椒のスパイシーな要素が混ざるアロマとフレーバーが広がります。しなやかで丸い口当たりには心地よいタンニンが感じられます。畑は南南東向きの急斜面にあり、花崗岩質土壌です。葡萄の樹齢は20年から40年です。収穫は手摘みで行い、葡萄がつぶれないよう20kgの小さいケースに入れます。セラーに運び、低温にした部屋に葡萄を一晩置いておきます。100%除梗します。発酵はコンクリートタンクまたはステンレスタンク（容量50hL~70hL）で30度を超えないよう温度コントロールしながら、15日から21日間行います。タンニンが強くなりすぎないよう、ゆっくりと優しく抽出を行います。発酵中、デレスタージュおよびビジャージュを優しく行います。228L、400L、600Lのサイズの異なる樽（新樽比率15%）に移し、12ヶ月熟成させます。

★「ヴィノス 2022.12」92点、「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス2023」91点、「ル ギド アシェット デ ヴァン2023」1星。

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
等級：A.O.C. 葡萄品種：シラー 熟成：樽（新樽15%）で12ヶ月
品番：FC-348/JAN：4935919313483/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

暗いバイオレットの色合い。ブラックベリーやチェリー、オリーブ、バニラの香りに伴い、モカとブラックペッパーのアロマが連なっている。ジューシーでエネルギッシュなスタイルで、魅力的な甘いダークフルーツ、バニラ、スパイスケーキのフレーバーがあり、スモーキーな香りが立ち上る。余韻は長く、ほのかに噛み応えがあり、よく溶け込んだタンニンといつまでも続くスパイシーな味わいがある。

——『ヴィノス 2022.12』より



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年2月時点のものです。

ポテンシャルの高さが存分に発揮されたデュランのトップ キュヴェ エルミタージュに比肩する最上級のコルナス



コルナス コンフィダンス 2017 Cornas Confidence

限定
70 本

非常に痩せた花崗岩質土壌の複数の区画から、優れた葡萄のみを選別して造られたワインです。平均樹齢は 30 年です。非常に凝縮された黒い果実のアロマが広がります。複雑で力強く、持続性があります。引き締まったタンニンは非常に洗練されてエレガントで、豊かなミネラルの要素が感じられます。収穫は手摘みで、全体の 50%を除梗します。アルコール発酵の前に 3 時間、低温マセラシオンを行います。発酵はコンクリートまたはステンレスタンクで、28 度で約 28 日間行います。熟成は 228L の樽（全体の 30%は新樽、残りは 1〜4 回使用樽）で 12 ヶ月行います。

★「ワイン スペクテーター 2020.2.29」94 点、「デカンター2018.11.1」94 点、「ワイン アドヴォケイト 2019.12.20」(93-95) 点、「デカンター2021.12」93 点、「ラ ルヴュ ド ヴァン ド フランス 2021」92 点。

※「ワイン アドヴォケイト」では、2017VT のエルミタージュについて、E.ギガルの「エクス ヴォト」が 95 点、通常のキュヴェが 93 点を獲得しています。暫定評価ではありますが、「コルナス コンフィダンス」の 93-95 点という評価は、こうしたトップ生産者のエルミタージュに比肩するものであることが分かります。

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

等級：A.O.C. 葡萄品種：シラー 熟成：228L の樽（新樽 30%）で 12 ヶ月

品番：FC-351/JAN：4935919313513/容量：750ml

¥10,780(本体価格¥9,800)

デュランのトップ キュヴェ、コルナス コンフィダンス 2017 は最も花崗岩の多い土壌の樹齢の古い葡萄から造られる。30%を新樽で熟成させたこのワインは、砕いた石、様々なハーブ、アーモンドペースト、ラズベリーやブルーベリー、カシスのノートは、深みのあるフレーバーの中でバランスよく混ざり合う。フルボディで深みと集約があり、またリッチなタンニンが感じられる。長い余韻にはかすかにモカのニュアンスが漂う。

——『ワイン アドヴォケイト 2019.12.20』より

ワイン アドヴォケイトでは「コンフィダンスと同じくらい良い」と評価されました

コルナス アンプラント 2018 Cornas Empreintes

限定
140 本

Vinous2022.12
95 pts

複数の区画の葡萄をブレンドしています。土壌は主に表土の浅い花崗岩で、一部は粘土石灰質です。葡萄の樹齢は 30 年〜40 年です。ブルーベリーやブラックベリーの果実とスパイスの集約したアロマがあります。口当たりは力強く、広がりががあります。

収穫は手摘みで行い、葡萄がつぶれないよう 20kg の小さいケースに入れます。セラーに運び、低温にした部屋に葡萄を一晩置いておきます。全体の 75%を除梗します。発酵はコンクリートタンクまたはステンレスタンクで 30 度を超えないよう温度コントロールしながら 21〜28 日間行います。タンニンが強くなりすぎないように優しく抽出を行います。発酵中、デレスタージュおよびピジャージュを優しく行います。熟成は 228L の樽で 12 ヶ月（新樽比率 25%）行います。

★「ヴィノス 2022.12」95 点、「デカンター2021.8.1」94 点、「ワイン アドヴォケイト 2019.12.20」(92-94) 点、「ジエブ ダナック.com」93 点、「ワイン スペクテーター2020.1.31-2.28」92 点、「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2022」91 点。

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

等級：A.O.C. 葡萄品種：シラー 熟成：228L の樽（新樽 25%）で 12 ヶ月

品番：FC-350/JAN：4935919313506/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

若いうちから楽しめるスタイルでありながら、ヴィノスで94点という高評価を獲得！
他の生産者のトップ キュヴェに勝るとも劣らない、デュランのスタンダード キュヴェ

コルナス プレミス 2020 Cornas Premices

Vinous2022.12
94 pts

土壌は花崗岩質、葡萄の樹齢は 20 年から 50 年です。濃い赤色、黒い果実やスパイスの混ざる集約のあるアロマが広がります。存在感のある口当たりで、エレガントでタイトに引き締まったタンニンが感じられ、非常に長いフレッシュな余韻があります。

収穫は手摘みで行い、葡萄がつぶれないよう 20kg の小さいケースに入れます。セラーに運び、低温にした部屋に葡萄を一晩置いておきます。全体の 85%を除梗します。発酵はコンクリートタンクまたはステンレスタンクで 30 度を超えないよう温度コントロールしながら 21〜28 日間行います。タンニンが強くなりすぎないように優しく抽出を行います。発酵中、デレスタージュおよびピジャージュを優しく行います。熟成は 228L の樽で 12 ヶ月（新樽比率 20%）行います。

★「ヴィノス 2022.12」で 94 点、「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2023」92 点。

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

等級：A.O.C. 葡萄品種：シラー 熟成：228L の樽（新樽 20%）で 12 ヶ月

品番：FC-349/JAN：4935919313490/容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 2 月時点のものです。