

フレデリック ガラブー

FRÉDÉRIC GARRABOU



著名なワインガイドや評論家がファーストリリースから注目する醸造家
フレデリック ガラブーが手掛ける高品質なワイン

世界が注目する醸造家

フレデリック ガラブーは、世界中の様々な場所でワイン造りを学び、数多くの経験を積んでいます。ブルゴーニュのボーヌの BTS Viti-oeno で学び、**アンヌ フランソワーズ グロ、ドメヌ シャンソン**といった著名ドメヌで経験を積んだことで、テロワールを尊重し、単一品種で仕込むワイン造りについて知識を深めました。その後、さらに2年間、ボルドーの ISVV で学び、偉大なワインメーカーであった**ドニ ドゥブルデュ**教授の教えを受けました。さらに世界のワイン造りを知るために、カリフォルニア、オーストラリア、ニュージーランドなどのニューワールドで経験を積みました。国が変われば、品種やワイン造りの方法も違います。そこで醸造学を深く理解することになりました。

そして2014年、フレデリックは故郷に戻り、リムーのガルディに所有する実家のドメヌでワイン造りをスタートさせました。畑の面積は22haで、ピレネー山脈の麓に広がっています。フレデリックが実家に戻る以前、祖父や父の時代には、育てた葡萄はすべて農協へ売っていました。しかし、彼は自分のドメヌ名のワインを造りたいと思い、栽培方法を以前と変えるなど自分が培ってきた経験と知識を生かし、ついに最初のワインを2016ヴィンテージからリリースするに至りました。そして、**ファーストヴィンテージでありながら「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス」や「アシェット ガイド」に掲載されるという快挙を遂げました**。また、世界的に名の知れたワイン評論の権威ジャンシス ロビンソンも、2019ヴィンテージのテイस्टィングの際、「**注目のエステート**」とコメントしており、その実力が注目されています。

「**ルヴュ デュ ヴァンド フランス**」にて
写真と共に掲載されました！



16/20
DOMAINE GARRABOU
Limoux Fontvieille 2016
Terroir argilo-calcaire. Une approche bourguignonne très réussie pour ce chardonnay aux notes de fleurs blanches et de céréales, gourmand

DOMAINE GARRABOU LE COUP DE CŒUR

Près de Limoux, il travaille un peu comme à Beaune !



Frédéric Garrabou s'est lancé avec succès dans la vinification à partir du millésime 2016.

Frédéric Garrabou a improvisé son chai dans le garage familial au cœur du village de Gardie, près de Limoux. Il possède 22 hectares, mais ne vinifie pour l'instant que deux parcelles. Le Salsous en pinot noir et Fontvieille en chardonnay. Le reste est amené à la cave coopérative car Frédéric est employé dans une maison de négoce. Son projet personnel est récent, avec un premier millésime en 2016 ! Ses études à Bordeaux, mais surtout en Bourgogne, au domaine Chanson, l'ont inspiré : vendanges entières, petits rendements sans bois neuf et conversion en bio depuis 2018. C. F.



フレデリック ガラブーが ラングドック地方のリムーに所有する自身のドメーヌ

DOMAINE GARRABOU

フレデリック ガラブーがリムーに所有するドメーヌが「ドメーヌ ガラブー」です。畑はA.O.C.リムーにあり、土壌は粘土石灰質です。保水性の高い土壌のため、葡萄がしっかりと熟してくれます。フレッシュで生き生きとしたワインを造るためには最適の条件です。近年はオーガニック栽培にも力を入れ、2021VTより公的な認証（ユーロリーフ）をラベルに表示できるようになりました。リムーの冷涼な気候を活かし、フレッシュでエレガントなピノ ノワールやシャルドネを主に栽培しています。

「ジェームス サックリング.com」で92点を獲得！
生産量わずか2,000本のマルベックが新入荷しました！

ル グッフール デュ ディアブル マルベック 2021

Le Gouffre du Diable Malbec

「ル グッフール デュ ディアブル」の区画は南向きの丘陵地の区画につけられた名前です。土壌は非常に乾燥した石の多く見られる土壌です。保水性が高く、葡萄がしっかりと熟することが出来、そのおかげで力強くバランスのとれたワインが出来ます。深みのある濃い赤色、複雑でパワフルなアロマは、ブラックカレントを思わせる黒系果実やスパイスが感じられます。かすかにオークを感じますが、非常に果実味が豊かです。親しみやすく、ストレートかつリッチな味わいを持っており、かすかに樽のスモーク、心地よい酸があり、個性豊かです。しっかりとしたタンニンがあり、非常に集約があります。複雑で長い余韻が楽しめます。

栽培はオーガニック、畑を耕し、除草剤は使用しません。葡萄の仕立てはギヨーです。収穫は葡萄が完熟した状態で、手摘みで行います。豊かなアロマを抽出するため、発酵前に低温でマセラシオンを行います。アルコール発酵は25度から32度に温度コントロールしながら行います。アルコール発酵後、テイスティングを行いながら、約3週間マセラシオンを行います。ラッキングした後、压榨します。マロラクティック発酵は500Lの樽で行います。同じ樽で澱と共に熟成させます。

★「ジェームス サックリング.com」で92点、「アンドレアス ラーソン Tasted」で91点

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ラングドック
等級：IGP オート ヴアレ ド ロード 葡萄品種：マルベック
熟成：500Lの樽で澱とともに熟成 有機認証：ユーロリーフ
品番：FC-761 / JAN：4935919317610 / 容量：750ml



¥4,180(本体価格¥3,800)

黒や紫の果実に加え、ぴりっとした野生のハーブのニュアンス。ラベンダーの花に、ホワイトペッパーを思わせるスパイスが混ざりとても魅力的だ。ほとんど冷涼な気候がもたらすフレッシュさがある。ミディアムからフルボディだが、フルーティで、しっかりとした熟したタンニンが感じられる。肉厚でスムーズな口当たりにはチェリーのようなニュアンスがあり、ぴりっとしたスパイシーなフィニッシュが感じられる。非常に飲み進みやすい。すでに抜きん出た品質だが、もう少しだけ味わいの深みがあれば、さらに素晴らしいだろう。オーガニック栽培の葡萄から造られている。 —「ジェームス サックリング.com」より

IGP オート ヴアレ ド ロード / Haute Vallée de l'Aude

このIGPは、リムーを中心としてその周囲に広がるオード県中西部の小地域名IGPで、カルカッソンの南数キロに位置するオード川上流の、渓谷の両側にある57のコミュンにまたがっています。ピレネー山脈の麓に位置し、西はシャラブレール山脈、東はコルビエール山脈に囲まれ、北はカルカッソンの面しています。リムー同様に標高が高いため、ラングドックの中でも冷涼な気候になっています。AOPよりも品種の選択の幅は広がりますが、他のIGPほど葡萄品種の種類は多くありません。使用できる葡萄品種は、カベルネ ソーヴィニヨン、カベルネ フラン、コット（マルベック）、メルロ、ピノ ムニエ、ピノ グリ、ピノ ノワール、シラー、シャルドネ、シュナン ブラン、ピノ ブラン、ピノ グリ、ソーヴィニヨン ブラン、ヴィオニエです。特にシュナン ブランの白ワインで成功していますが、その他の品種からも、素晴らしいワインが生み出されています。

『ル ギド アシェット デ ヴァン 2022』

3星★ ★ ★

／ ♥ COUP DE COEUR

ル サルスー ピノ ノワール 2019

Le Salsous Pinot Noir

※無くなり次第 2021VT に切り替わります。

「ル サルスー」は斜面に位置する区画で、北西向きです。粘土石灰質土壌で、保水性が高いため、葡萄がしっかりと熟しています。生き生きとしたワインを造るに最適の条件です。A.O.C.リムーの畑ですが、ピノ ノワールがA.O.C.の赤品種に認められていないため、I.G.P.となっています。フレッシュなチェリーやスパイスのアロマがあります。たっぷりの果実味の中にかすかな樽の要素を感じます。少しスモーキーで、複雑さと共に心地よい酸があります。十分なタンニンがあり、長く複雑な余韻が感じられます。発酵前にコールドマセラシオンを行います。ブルゴーニュの手法を取り入れ、葡萄は除梗せず、全房で、25〜32度で温度管理しながら発酵させます。発酵後の醸しは約3週間、定期的に試飲をしながら行います。軽く澱引きし、プレスします。マロラクティック発酵と熟成は500Lの樽で行います。バトナージュしながら澱と共に熟成させます。

★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2022」3星/クー ド クール

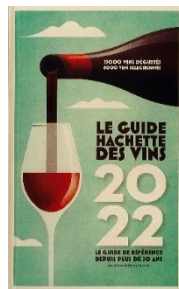
赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ラングドック

等級：IGP オート ヴァレ ド ロード

葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：500Lの樽で熟成

品番：FC-185/JAN：4935919311854/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



2019VT
限定 90 本



世界最優秀ソムリエ、アンドレアス ラーソンの「Tasted」で91点を獲得！
樽発酵・樽熟成で仕込む、ブルゴーニュで得たノウハウを活かしたシャルドネ

フォンヴィエイユ シャルドネ リムー 2018

Fontvieille Chardonnay Limoux

ブルゴーニュで学んだノウハウと、リムーの冷涼な気候を活かして造る高品質なシャルドネです。樽発酵・樽熟成を行う造りもブルゴーニュ式といえます。グリーンがかった淡い麦わら色。かすかに樽、そして火打石のニュアンスが混ざるフルーティなアロマ。口に含むと非常にクリーンで張りのあるアタックがあります。白桃やアブリコットの果実味に、心地よい酸が完璧なバランスでお互いを引き立てます。非常にフレッシュで長い余韻があります。畑は北北東向き。粘土石灰質土壌で、保水性が高いため葡萄がしっかりと熟します。フレッシュなワインを造るために最適な条件です。葡萄は酸化しないよう注意し、セラーに運んですぐに圧搾します。最も優れた果汁だけを選びます。澱引きした後、500Lの樽に入れ、低温で発酵させます。試飲し、定期的にバトナージュします。そのまま樽で9ヶ月熟成させます。

★「アンドレアス ラーソン Tasted」で91点

白・辛口 国/地域等：フランス/ラングドック/AOC リムー

葡萄品種：シャルドネ 熟成：500Lの樽で9ヶ月

品番：FC-184/JAN：4935919311847/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

明るく若々しいライトゴールドの色合い。ピュアで若々しい、フレッシュなストーンフルーツ、シトラスの皮、ローストしたヘーゼルナッツ、そしてその下に上質なオークの香りが感じられる。濃厚でフレッシュな味わいで、ピュアな果実味とバランスの取れたオークの風味があり、まだ若々しく抑制されているが、さらに熟成させるための素晴らしいワインだ。余韻の長いフィニッシュ。
——「アンドレアス ラーソン Tasted」より





LES PEYRAUTINS

レ ペイロタン

フレデリック ガラブーがワインメーカーを務める、地元ワイナリーのプレミアム ヴァラエタルシリーズです。フレデリック自身が醸造を手掛けており、ラベルには彼の名前が記載されています。現代的なテクニックを活用しつつ、伝統的なフランスワインの良さを表現したワインを目指しています。それぞれの品種が持つ香りや味わいの個性が生かされています。



コート ド ガスコーニュ ブラン 2021

Côtes de Gascogne Blanc <スクリュューキャップ>

ガスコーニュはラングドックよりも涼しいため、アルコール度数も低く、エレガントなワインに仕上がります。きれいなアロマを最大限に抽出するため6時間のスキンコンタクトを行った後、やさしくプレスします。果汁を落ち着かせた後、低温に管理しながらステンレスタンクで発酵を行い、きれいな澱と共に5ヶ月に寝かせます。ライムやハーブの香り、はつらつとしたフルーティな味わいです。

白・辛口

国/地域等：フランス/南西地方/ガスコーニュ

等級：I.G.P.

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、コロムバル

品番：FC-281/JAN：4935919312813/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

ペイ ドック シャルドネ 2021

Pays d'Oc Chardonnay <スクリュューキャップ>

葡萄は完全に熟した状態で収穫します。空気圧式プレスで圧搾した後、質の良い果汁だけを選んでワインにします。15度の低温に管理しながらステンレスタンクで発酵させ、綺麗な澱とともに5ヶ月熟成させます。レモンやオレンジなど柑橘系の果実や青りんごのアロマの中に、かすかにフレッシュなタイムを思わせるハーブのニュアンスが感じられます。

白・辛口

国/地域等：フランス/ラングドック

等級：I.G.P.

葡萄品種：シャルドネ

品番：FC-186/JAN：4935919311861/容量：750ml

¥1,595(本体価格¥1,450)



ペイ ドック

カベルネ ソーヴィニヨン 2021

Pays d'Oc Cabernet Sauvignon

最良の状態で摘み取ります。カシスを思わせる豊かな果実味の中に、かすかにペッパーのスパイシーな要素が混ざっています。口当たりはスムーズでやわらかく、余韻にもスパイスを感じます。

赤・ミディアムボディ

等級：I.G.P.

国/地域等：フランス/ラングドック

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン

品番：FC-244 容量：750ml

JAN：4935919312448

¥1,485(本体価格¥1,350)



ペイ ドック メルロ 2021

Pays d'Oc Merlot

ステンレスタンクで熟成させます。濃いルビーレッド。カシスやラズベリーのチャーミングなアロマの中に、かすかにスパイシーなニュアンスがあります。たっぷりの果実味が広がり、スモーキーでスパイシーな余韻が感じられます。

赤・ミディアムボディ

等級：I.G.P.

国/地域等：フランス/ラングドック

葡萄品種：メルロ

品番：FC-188 /容量：750ml

JAN：4935919311885

¥1,485(本体価格¥1,350)



ペイ ドック シラー 2021

Pays d'Oc Syrah

ステンレスタンクで6ヶ月熟成させ、その後のタンクのワインをブレンドしてバランスのとれたワインに上げています。インクのように濃い紫色。リッチで深みのある味わいがあり、タンニンはともしなやかです。余韻にかすかにスパイシーな要素が感じられます。

赤・ミディアムボディ

等級：I.G.P.

国/地域等：フランス/ラングドック

葡萄品種：シラー

品番：FC-187 容量：750ml

JAN：4935919311878

¥1,485(本体価格¥1,350)



ペイ ドック ピノ ノワール 2021

Pays d'Oc Pinot Noir

ピノ ノワールの畑は冷涼な気候を持つリムーにあり、一部のワインはフレンチオークで熟成させます。ラズベリーやチェリーのチャーミングなアロマの中に、かすかにスモーキーなニュアンスが感じられます。シルクのようにしなやかで長い余韻が感じられます。

赤・ミディアムボディ

等級：I.G.P.

国/地域等：フランス/ラングドック

葡萄品種：ピノ ノワール

品番：FC-245 容量：750ml

JAN：4935919312455

¥1,760(本体価格¥1,600)