



現オーナーのファブリス ブルネル



ANDRE BRUNEL

アンドレ ブルネル



トップ キュヴェが「ワインアドヴォケイト」で100点を獲得する実力 長期熟成のポテンシャルを持ちながら、若くても楽しめるスタイルで世界を魅了する シャトーヌフ デュ パプの名手

ブルネル家は300年以上の歴史を持つ一族で、シャトーヌフ デュ パプの土地で何世代にもわたり葡萄栽培、ワイン造りを行ってきました。ドメーヌの転機は5代目のリュシアンにありました。彼は新たに畑を広げ、家族経営の小規模なドメーヌから現代的なワイナリーへと発展させる重要な役割を果たしました。1954年、リュシアンは、ワインのプロモーションに役立つと考え、シャトーヌフ デュ パプの畑に特徴的な玉石を意味する「レ カイユ (Les Cailloux)」をドメーヌ名に採用しました。1971年、リュシアンの子アンドレがドメーヌを引き継ぎ、父の功績を受けて、さらに発展させました。

アメリカのワイン評論家ロバート パーカーJr. が80年代にコート デュ ローヌのワインの評価をつけ始めると、アンドレ ブルネルのワインはすぐに高い評価を得ました。1989年、アンドレはアペラシオンの北部に位置するファルゲロルの葡萄が樹齢100年を迎えたことを記念して、特別なワイン「シャトーヌフ デュ パプ キュヴェ サントネール」を造りました。このキュヴェは、その後、1990 ヴィンテージがロバート パーカーJr. によって100点を与えられ、「特に1990年のリシュブールのアペラシオンとのブラインドテイスティングで、どのようなパフォーマンスを見せるか、ぜひ見てみたいものだ」と絶賛されました。また、2016年も98-100点を獲得しています。さらに、ロバート パーカーJr. が世界中の伝説的なワイナリーを中心にまとめた著書『ロバート パーカーが選ぶ世界の極上ワイン』(原題“The World's Greatest Wine Estates”)にも取り上げられています。この本が出版された2005年、すでに「アンドレ ブルネルはシャトーヌフ デュ パプの輝かしい希望の光のひとりである」と評価されています。このように、アンドレ ブルネルは世界中で高い評価を受け、シャトーヌフ デュ パプのトップ ドメーヌとしてゆるぎない地位を確立しました。



ドメーヌの名声を築いた
先代のアンドレ ブルネル



ドメーヌのワイン造りを長年にわたり担い、ロバート パーカー Jr. が100点を付けた「キュヴェ サントネール」を生み出すなど、ドメーヌの躍進に力を注いできたアンドレは昨年2月惜しくもこの世を去り、現在はアンドレの息子のファブリスがオーナーとしてドメーヌを引き継いでいます。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年5月時点のものです。

「テロワールを選び、品種の個性を引き出す」 長期熟成のポテンシャルを持ちながら、若くても楽しめるスタイルが最大の特徴

葡萄を植える際には、個々の区画について、土壌の組成や水はけの度合い、日照などの条件を細かく分析して特徴を把握し、テロワールに最も適した葡萄品種を植えています。そして、収穫する際は、過熟になることを避けながら、完熟した状態で摘み取ります。全体の60~80%を除梗しています。また、個々の品種の個性を大切に、新鮮な果実味を覆い隠さないよう、熟成にはステンレスタンクと樽を使い分けます。パワフルでありながらエレガントで、長期熟成のポテンシャルを持ちながら、若くても楽しめるワインを目指して造っています。そうしたワインのスタイルの特徴は、「ルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.630/2019年4月号」の特集記事でも触れられています。

このドメーヌの注目すべきところは、骨格が柔らかいということだ。
若いうちからタンニンがやわらかくなっている。そして次にピュアで鮮やかな果実味だ。

—「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.630 / 2019.4」より

「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス」 No.630/2019年4月号
5ページにわたり、特集記事が掲載されました



ドメーヌのかじ取りは二世代で行っている。葡萄農家のDNAを発揮するアンドレ ブルネルと、父アンドレより戦略的でマーケティングに精通した息子ファブリス。今日、この親子のペアは大変有効に機能している。ドメーヌの評判は広がり、特に輸出の分野で大きく成長している。区画は様々な場所にあり、土壌も多種多様だ。これが彼らのワインに複雑さをもたらしていると考えられる。アンドレ ブルネルは、温暖化の影響を大変危惧しており、このドメーヌのワインの特徴であるフレッシュさを維持し、またフィネスを保つためにアルコール度数の上昇を抑えることに注力している。このドメーヌのワインでまず注目すべきところは、骨格が柔らかいということだ。若いうちからタンニンがやわらかくなっている。そして、次にピュアで鮮やかな果実味だ。アロマティックな複雑さがあり、口の中で上品なエレガンスが持続する。ミネラルを感じるフレッシュさが果実の芳醇さと絶妙なバランスをとっており、生き生きとした張り感と豊かさの均衡もとれている。ブルネルのワインは若いヴィンテージが特に魅力的だ。

—「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2019.4」より抜粋

エントリーレベルのワインの品質にも注目 2021VT よりラベルデザインも一新しました

シャトーヌフ デュ パプのトップ ドメーヌとしてゆるぎない地位を確立したブルネル家ですが、実はエントリーレベルのワインの品質の高さにも目を見張るものがあります。先代のアンドレはシャトーヌフ デュ パプで名声を得た後、ヴァン ド ペイヤコート デュ ローヌにも力を入れました。長年の知識、経験に基づき、優れた区画を見極め、ヴァン ド ペイヤコート デュ ローヌの畑を買い足し、ネゴシアンとしてではなく、自家畑の葡萄で造る良質で手頃な価格のヴァン ド ペイヤコート デュ ローヌを世に送り出し、成功を収めたのです。「偉大なワインが出来る要素の90%は、栽培から醸造までの全ての工程で手を抜かず、一つ一つの作業を正確なタイミングで行うことにかかっています。そして、私たちはヴァン ド ペイからトップクラスのワインまで、同じ哲学で造っています」とアンドレは語っていました。弊社は1992年から約30年、ブルネル家のワインの取り扱いを続けていますが、シャトーヌフ デュ パプだけでなく、エントリーレベルのワインの品質も年を経るごとに進化していることを肌で感じており、弊社のコート デュ ローヌ ワインを語る上では欠かせない存在であり続けています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年5月時点のものです。



「グルナッシュにとって南ローヌこそが最高の土地」 という信念から造った 素晴らしい品質のヴァン ド ペイ

2020VTまでは、ヴァン ド ペイ ド ヴォークリューズ グルナッシュとして
リリースしていたワインです。
2021VTより、ワイン名が変わり、ラベルもより洗練されたデザインに一新されました。

ヴァン ド ペイ ド メディテラネ ルージュ グルナッシュ 2021

Vin de Pays de Méditerranée Rouge Grenache

<スクリューキャップ>

土壌はエギュ川からの堆積土で、下層土は粘土石灰質です。収穫は主に手摘み、収穫量は、90hL/haまで認められていますが、半分の45hL/haまでに抑えています。100%除梗し、軽く破碎します。葡萄品種ごとにタンクで発酵させ、3週間醸しをします。デレスタージュとルモンタージュします。ステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くフィルターを通します。ラズベリーやスパイスの風味。ミネラルやチェリー、ラズベリーの風味があり、良質でしかも出しゃばらない酸が感じられます。シャトーヌフ デュ パプのトップ生産者ブルネルの手になる、ジューシーな果実味とスパイシーな味わいの、見事なグルナッシュです。「グルナッシュはさまざまな土地で育ちますが、自分は南ローヌこそが最高の土地だと思います。だからこのワインをグルナッシュで造りました」とアンドレが語っていた自信作です。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/I.G.P.

葡萄品種：グルナッシュ、他 熟成：ステンレスタンクで6ヶ月

品番：FC-639/JAN：4935919316392/容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)



スタンダードクラスでも妥協が無く トップ生産者が造るワインだと実感いただける素晴らしいクオリティ

コート デュ ローヌ ルージュ エスト ウエスト 2020 Côtes du Rhône Rouge Est-Ouest

エスト ウエストは「東と西」を意味し、力強さと硬さをもたらす丸い小石と粘土土壌のローヌ川東側のトラヴァイヤン（主にシラー、サンソー）と、優雅さと繊細さをもたらす粘土石灰岩質の下層土の西側のサン ジュニエ ド コモラ（主にグルナッシュ）の葡萄を使うことから名付けました。フレッシュさも大切なのでサンソーをブレンドします。ヴィエイユ ヴィーニュと呼べる40年以上の高い樹齢、さらに葡萄をしっかり完熟させ、収穫量を抑えている（35hL/ha）ため、肉厚でポリウムはあっても、しなやかなワインとなります。そしてオイリーさを手に入れるため、質の良い澱に触れさせます。大部分を手摘みします。100%除梗し、軽く破碎します。コンクリートタンクで、発酵とマロラクティック発酵、熟成させます。28度に管理しながら発酵、醸しは20~30日間行います。その間デレスタージュとピジャージュを毎日行います。10ヶ月熟成させます。珪藻土でろ過し、清澄はしません。甘さを感じる口当たり。ジャムを感じさせる果実味とフルーティな酸味。タンニンも程よく、バランスがとれています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C. コート デュ ローヌ

葡萄品種：グルナッシュ、サンソー、シラー 熟成：コンクリートタンクで10ヶ月

品番：FC-641/JAN：4935919316415/容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)



樹齢の古い自家畑のグルナッシュをメインに造ります まさにプチ シャトーヌフ デュ パプ

コート デュ ローヌ ヴィラージュ キュヴェ サブリーヌ 2019
Côtes du Rhône Villages Cuvée Sabrina

コート デュ ローヌ ヴィラージュ ブラン ド デュの中のトラヴァイヤンの台地の自家畑の葡萄(グルナッシュ)と、買い葡萄(シラー)で造っています。自家畑は樹齢が上がり、20hL/ha にまで収穫量が減っています。丸い砂利と赤粘土土壌です。葡萄を買う生産者は非常に良く知っており、畑は隣同士です。収穫時に選別します。全体の75%を除梗します。破碎はしません。自家畑の葡萄、買い葡萄ともに違うタンクで発酵させます。25度で発酵、5週間マセラシオンします。発酵中に、1日1回ルモンタージュします。フリーランジュース100%使用。グルナッシュはステンレスタンク、シラーは1~2回使用樽を使い、15ヶ月熟成させます。品質を見てブレンドします。清澄はせず、ろ過はします。キュヴェ ソムロンクに比べよりダークフルーツの印象があり、甘さではなくしなやかで強い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/コート デュ ローヌ/A.O.C. コート デュ ローヌ ヴィラージュ
葡萄品種：グルナッシュ80%、シラー20% 熟成：ステンレスタンクと樽で15ヶ月
品番：FC-640/JAN：4935919316408/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)



「アロマティックなワインはたくさんあるが、このワインのようにアロマティックでフレッシュなワインは多くないよ」
豊かな香りだけでなく、フレッシュさも追求した、希少なローヌの白ワイン

コート デュ ローヌ ブラン ラ ベカソンヌ 2020
Côtes du Rhône Blanc La Bécassonne

2020VT
260本限り

「ローヌは暑い地域だからフレッシュな葡萄を育てることは非常に難しい。アロマティックなワインはたくさんあるが、このワインのようにアロマティックでフレッシュなワインは多くないよ」とアンドレは語ります。粘土土壌で、下層土は石灰質です。収穫は8月末から早朝に行います。収穫量は40hL/ha。ゆっくりと压榨し、12度まで温度を下げ、36時間かけて澱引きします。ステンレスタンクで品種ごとに約18度で発酵させ、6ヶ月澱と寝かせます。瓶詰め1ヶ月前にブレンドします。ろ過し、清澄はしません。しっかりとしたボディがあり、華やかでフレッシュな果実味にあふれています。

【白・辛口】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C. コート デュ ローヌ
葡萄品種：ルーサンヌ50%、グルナッシュ ブラン30%、クレレット20%
熟成：ステンレスタンクで澱と共に6ヶ月
品番：FB-757/JAN：4935919217576/容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)

＼ 2021VTより、品番、本体価格、ラベルデザインが変更致します ／

コート デュ ローヌ ブラン ラ ベカソンヌ 2021
Côtes du Rhône Blanc La Bécassonne

品番：FC-642/JAN：4935919316422/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)



「ラ ルヴェ デュ ヴァン ド フランス」にて 96 点獲得！ アンドレ ブルネルを代表するキュヴェ『レ カイユ』

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ レ カイユ 2019 Châteauneuf du Pape Rouge Les Cailloux



「レ カイユ (小石)」は、葡萄畑に無数にある丸い石から、1954年に祖父が名付けました。ブルネルを代表するキュヴェです。グルナッシュは柔らかさ、ムールヴェードルがストラクチャーを、シラーは鮮やかな色とタンニンを与えます。また、土壌によって味わいが異なり、石の多い土壌は力強さ、集約があるワインを生み、砂質の土壌は柔らかく、フィネスのあるワインを生みます。収穫量は30hL/haです。シラーは早熟の為、別で醸し、その他の品種は、12区画から得られる葡萄を、土壌タイプ別に五つのエリアに分けて醸します。グルナッシュは70%、他は全て除梗し、25度にコンクリートタンクで発酵させます。5週間、スティラーージュとデレスターージュします。シラーは樽、他はコンクリートタンクで18ヶ月熟成させます。瓶詰め前の6ヶ月前にブレンドします。清澄せず、軽くろ過します。温暖化の影響で力強いワインになりがちで、特に石の多い畑は太陽熱を蓄積します。また、樹齢の高い葡萄が多いため、さらに集約が強くなります。そのような条件の中で、エレガントでフレッシュなワインを造るのは簡単ではありません。紫紅色、タンニンが強く酸もあり、フルボディで、凝縮し傑出した味わいを持っています。かなりジャミーな果実味。酸はフレッシュさがあがりながら、バランスはよく、少し苦さのあるタンニンと、香りを立たせボリュームを与えるアルコールがあります。「5年後以降からその真価が発揮され、10年から15年は素晴らしく熟成する力を持っています」とファブリスは話していました。



- ★「ラ ルヴェ デュ ヴァン ド フランス No.656/2022.01」96点
- ★「Jebb Dunnock.com」95点/Top 100 Wines of 2021に選出(第16位)
- ★「ワインアドヴォケート 2022.5 Week1」92点 ★「デカンター 2022.6」91点
- ★「ワインスペクテーター 2022.7.31」90点

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C. シャトーヌフ デュ パプ
葡萄品種：グルナッシュ70%、ムールヴェードル17%、シラー10%、サンソー3%
熟成：シラーは樽、他はコンクリートタンクで18ヶ月

品番：FC-646/JAN：4935919316460/容量：750ml

¥9,900(本体価格¥9,000)

「レ カイユ」に比べると、果実味がより全面に出た、
熟成を待たなくても楽しめる親しみやすいスタイルに仕上がっています

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ キュヴェ レゼルヴェ 2019 Châteauneuf du Pape Rouge Cuvée Réserve



グルナッシュの大部分は樹齢の若い木の葡萄を使います。樹齢の高いシラーと樹齢の高いグルナッシュとブレンドしています。樹齢の若いグルナッシュはシャトーヌフ デュ パプの中でも最高のテロワールを持つ区画の一つ、「ルボワ ド ラ ヴィル」のもので、アンドレ ブルネルは、植え替えの際、土壌が新しい苗を植えてもよい理想的な状態になるまで忍耐強く10年も待ったそうです。このエリアでは、一般的には古い葡萄を抜いてから2~3年で新しい苗を植えることが多く、非常に稀なことです。ここにも品質にこだわるブルネルの姿勢がしっかりと感じられます。グルナッシュは全体の70%を除梗、シラーは100%除梗します。品種ごとに25度に温度コントロールしながらコンクリートタンクで発酵させます。シラーは樽、グルナッシュはコンクリートタンクで約18ヶ月熟成させています。清澄せず、軽くフィルターをかけてボトリングします。重厚感のある「レ カイユ」に比べると、たっぷりの赤い果実味が全面的で、瑞々しく親しみやすい味わいが特徴です。アンドレ ブルネルのワインの特徴である、フレッシュな果実味に満ちていて、若いうちから美味しく飲むことが出来るのが最大の魅力です。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C. シャトーヌフ デュ パプ
葡萄品種：グルナッシュ70%、シラー20%、ムールヴェードル10% 熟成：樽とコンクリートタンク

品番：FC-421/JAN：4935919314213/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

過去にワインアドヴォケイトにて 100 点を獲得した伝説のワイン
傑出したヴィンテージのみ造る『希少なスペシャル キュヴェ』



40 本限り

Wine Advocate
ワインアドヴォケイト 2022.5
97 pts

DECANTER
デカンター 2020.10
97 pts



キュヴェ サントネールの畑

シャトーヌフ デュ パプ キュヴェ サントネール 2015
Châteauneuf du Pape Cuvée Centenaire

傑出したヴィンテージにのみ造られるワインです。ファルゲロルの南の最も素晴らしい区画の 100 周年を祝うため、1989 年にこの特別なキュヴェを造ったのが始まりです。元々グルナッシュだけの畑でしたが、ミストラルが強く吹く畑で、折れた樹や枯れた樹の代わりに、ムールヴェードルを植えています。土壌と下層土共に、石灰岩は多くなく、青く緻密な粘土が主で、ワインにミネラルを与えます。日当りは理想的で、荒々しく吹き荒れるミストラルは、果実の濃縮をもたらします。収穫量は、15hL/ha。品種ごとに別々にタンクで発酵させ、発酵後にサントネールにするかどうか決めていきます。コンクリートタンクで 3~4 週間発酵後、グルナッシュはタンク熟成、ムールヴェードルは古いバリックで 18 ヶ月熟成させます。グルナッシュは十分な糖があり、樽から甘さや集約感を移す必要が無いのでタンクで熟成させます。

- ★「ワインアドヴォケイト 2022.5 Week1」97 点
- ★「デカンター 2020.10.1」97 点
- ★「ワインスペクター 2018.11.30」96 点
- ★「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス#630」18.5 点/20 点

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C. シャトーヌフ デュ パプ
葡萄品種：グルナッシュ 85%、ムールヴェードル 15% 熟成：グルナッシュはタンク、他は樽で 18 ヶ月

品番：FC-195/JAN：4935919311953/容量：750ml **¥27,500**(本体価格¥25,000)

ルーサンヌを主体で造る、シャトーヌフ デュ パプ ブランで
ブルネル家の個性が表現されています

2020VT
30 本限り

シャトーヌフ デュ パプ ブラン レ カイユ
Châteauneuf du Pape Blanc Les Cailloux

ルーサンヌは、レ セール、グルナッシュ ブランはル レーヴェで栽培しています。平均樹齢は 30 年、収量は 30hL/ha です。ルーサンヌは、通常ならばシャトーヌフ デュ パプ ブランにメインで使用する葡萄ではありませんが、アロマ、フィネス、そしてエレガントさを与えます。一方、グルナッシュ ブランは骨格と力強さをワインにもたらします。丸石の多いこのエリア特有の土壌のおかげで、長期熟成の可能性を持った白ワインが生まれます。このエリアは、気温が高すぎて葡萄が焼けてしまうことがあるため、葉を多めに残し、収穫は他より早めの 8 月末に行います。葡萄が熟を持たないように、涼しい早朝に収穫します。酸化しないように、収穫した葡萄はすぐにプレスし、コンクリートタンクに入れ 15 度前後で発酵させます。マロラクティック発酵は行いません。澱とともにステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。白い花や果実、ハチミツを思わせる豊かなアロマにミネラルの要素、複雑さがあります。

【白・辛口】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C. シャトーヌフ デュ パプ

葡萄品種：ルーサンヌ 80%、グルナッシュ ブラン 20%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6 ヶ月

[2020VT] 品番：FC-194/JAN：4935919311946/容量：750ml **¥9,680**(本体価格¥8,800)

★「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2022」93 点

★「ワインアドヴォケイト 2022.5.6」91 点

[2021VT] 品番：FC-645/JAN：4935919316453/容量：750ml **¥9,900**(本体価格¥9,000)

★「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2023」94 点



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 5 月時点のものです。