

仏専門誌でラヤスと同格とされるクロ デュ モン オリヴェの新世代 ティエリ、ダヴィド、セリーヌを象徴する”リラック”のワイン



葡萄の栽培・醸造を担うティエリ(中央)、ティエリの右腕として醸造をサポートしつつ、国内販売を担当するダヴィド(右)、事務や直売所で活躍するセリーヌ(左)。

クロ デュ モン オリヴェは、1932年に設立されたシャトーヌフ デュ パブの生産者です。ドメーヌは現在、サボン家のティエリ、ダヴィド、セリーヌの3人が管理しています。彼らのワインは、長期熟成によって真価を発揮するような、いわゆるクラシックスタイルで知られています。フランスのワインガイド『ル ギド デ メイユール ヴァンド フランス 2022』で3星、『ベタンヌ+ドゥソーヴ 2023』で5星と、この両誌で最高評価を獲得するシャトーヌフ デュ パブの生産者は、「クロ デュ モン オリヴェ」、「シャトー ラヤス」、「クロ デ パブ」の3軒しかありません。2023年5月、そんなクロ デュ モン オリヴェを訪問した際、出迎えてくれたセリーヌが語ったのは、伝統的スタイルのシャトーヌフでトップに上り詰めた代々の仕事を尊重しつつも、「新世代が造りたいスタイルのワインがある」ということでした。

「父の世代や、それ以前から伝統的に受け継がれてきたシャトーヌフのスタイルはもちろん非常に大切です。しかし、私たち新世代がやりたいスタイルのワインもあります。その筆頭がリラックとヴァンド ペイです」。長期熟成によって花開く、クラシックスタイルのシャトーヌフ デュ パブと、若いうちから美味しく楽しめるモダンスタイルのリラックとヴァンド ペイ。現在のクロ デュ モン オリヴェは、この2本の柱を持つ生産者となっており、より幅広く楽しめるワインを多く持つ生産者となりました。

従来のイメージを覆すリラックでのワイン造り

2012年、ドメーヌは財産分与によって分割され、畑の一部を失い、セラーを移転することになりました。これによりワインの生産量は減少し、世界中の需要を満たすため、ストックしていたバックヴィンテージのワインもリリースしなければならませんでした。そこで、新たに葡萄畑を求めて辿り着いたのが、シャトーヌフ デュ パブに近いリラックのエリアでした。2017年に、葡萄が植えられた状態のリラックの畑を親族から購入し、この年初めてリラックをリリースしました。また、リラックとして納得出来なかったワインは、格下げしてヴァンド ペイとして販売しました。ただ需要を満たすのではなく品質を最重視する彼らの哲学が、新しいラインナップにもしっかりと表現されています。また、これらのワインは従来の古典的なイメージとは異なり、若くても美味しく楽しむことが出来るモダンなスタイルに仕上げられています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年8時点のものです。

ティエリ、ダヴィド、セリーヌの新世代を象徴する“リラックのトップ キュヴェ”
「リラックのテロワールにおける最高品質を目指しています」

リラック ルージュ マリー ジョセ
Lirac Rouge Marie Jausset

2018VT 限定 60 本
2019VT 限定 170 本

このキュヴェは、ドメーヌの創立の礎となった葡萄畑を相続した、曾祖母マリー ジョセへのオマージュとして生産される特別なリラックです。リラックの畑の中で最も優れた区画を選び、さらに最良のタンクからワインを選んだスペシャル キュヴェで、シャトーヌフ デュ パブの最高峰「キュヴェ デュ パペ」に相対するワインとなっています。ブラックチェリーや赤のプラム、ラズベリー、焼いたスパイス、野生的なハーブのアロマがあります。非常にしなやかなタンニンが心地よく感じられます。畑は、ローヌ川右岸のサン ローラン デ ザルブル村とサン ジェニー デ コモラ村にある3つの区画、“レ コース (Les Cosse) ”、“カヴェイラック (Caveyrac) ”、“モンコー (Montcau) ”の葡萄を使用しています。土壌は、鮮新世に形成された砂質が主で、幾つかの区画は赤みを帯びたシリカに砂利の混ざる組成となっています。収穫は注意深く選別しながら手摘みで、最高の葡萄だけを摘み取ります。葡萄は一部を除梗します。発酵はコンクリートタンクで行います。エレガントさとフレッシュさのあるワインにしたいので、抽出を強くしすぎないようにしています。フリーランとプレスは、別々に熟成させます。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.リラック
葡萄品種：サンソー50%、グルナッシュ 40%、ムールヴェードル 10%
熟成：85%をステンレスタンク、15%をバリック（新樽でない）で数ヶ月

【2018VT】 品番：FC-775/JAN：4935919317757/容量：750ml **¥7,150**(本体価格¥6,500)

★「ワイン アドヴォケート 2019.12」で93点、「デカンター-2019.10.1」で92点

【2019VT】 品番：FC-448/JAN：4935919314480/容量：750ml **¥6,380**(本体価格¥5,800)

★「ワインスペクテーター 2021.12.31-2022.1.15」91点



昔から知っている方にこそ飲んでいただきたい、古典派という従来のイメージを覆すワイン
ファーストヴィンテージながら『RVF』誌で17/20(94/100)点を獲得しています

リラック ルージュ 2017
Lirac Rouge

※無くなり次第 2018VT に切り替わります。

2017VT
限定 30 本

クロ デュ モン オリヴェの新たな挑戦を象徴するワインです。凝縮された果実味、しっかりとした骨格、タンニンがありますが、それと同時に非常にしなやかさも感じさせてくれます。畑はサン ローラン デ ザルブル村とサン ジェニー ド コモラ村にあり、レ コス (Les Cosses)、レ テ (Les Thez)、ラ フレシネド (La Fressinede) の小区画に分かれています。土壌は主に砂質で、一部の区画は赤い珪土 (シリカ) と小石の混ざる土壌です。収穫は良い葡萄だけを選別しながら手摘みで行います。葡萄は一部を除梗し 100%コンクリートタンクで発酵させます。発酵中、ルモンタージュとデレスタージュを行います。フレッシュさとエレガントさを保つため、抽出を強くしすぎないようにします。フリーランジュースとプレスジュースは別々に醸造し、マロラクティック発酵までコンクリートタンクで行います。

★「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 634号」で17/20点(100点法では94/100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.リラック
葡萄品種：グルナッシュ 60%、シラー20%、サンソー20%
熟成：95%をフードル、5%をバリック（新樽でない）

品番：FC-303/JAN：4935919313032/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



リラック ロゼ 2021
Lirac Rosé

限定 180 本

美しい色合いに映える素晴らしいラベルデザイン、そしてトップ生産者の名声に恥じない深みある味わいが楽しめる、これからの季節にぴったりのロゼワインです。ムールヴェードルは直接圧搾し、グルナッシュはセニエです。アルコール発酵後、全体の80%をステンレスタンク、残りの20%を樽（新樽ではない）で熟成させます。果実味とフレッシュさを保つため、マロラクティック発酵はしません。

【ロゼ・辛口】 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.リラック
葡萄品種：ムールヴェードル 95%、グルナッシュ 5%
熟成：全体の80%をステンレスタンク、20%を樽で熟成

品番：FC-773/JAN：4935919317733/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

