

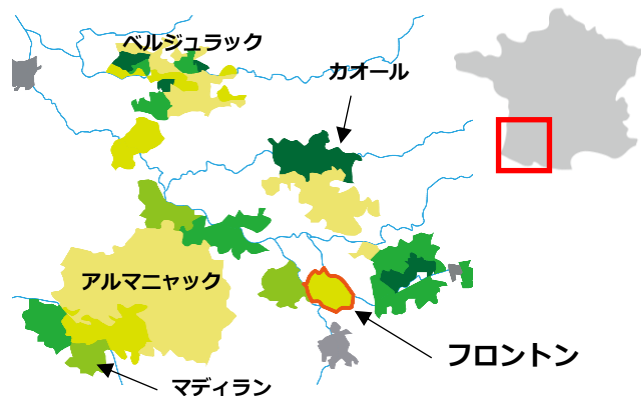
DOMAINE LE ROC

新入荷

「ラ ルヴェ デュ ヴァンド フランス」No.668／2023年3月にて特集記事が掲載された
A.O.C. フロントンの注目の生産者ドメーヌ ル ロックから新商品2アイテムが入荷致しました



ドメーヌ ル ロックは、南西地方の AOC フロントンの中心、ガロンヌ川とタルン川の間位置する家族経営のワイナリーです。この土地の土着品種ネグレットを中心に、個性的なワインを手掛けています。38ha の畑を所有し、年間約 15 万本のワインを生産しています。弊社ではドメーヌ ル ロックのワインを 1999 年～2005 年にかけて輸入していました。ジャン-リュックが手掛けていた頃のワインは濃密で力強いスタイルで、その当時も高品質ではあったものの、やはり知名度の低さからなかなか定着せず、残念ながら継続を断念しました。あれから 17 年が経ち、彼らのワインをもう一度取り扱うことは出来ないだろうかとコンタクトをとりました。当時 18ha だった畑面積は 2 倍以上、38ha にも広がり、新たなラインナップが増えていたこと、また新たな世代であるグレゴワールとアンヌが活躍していることを知りました。そこで、彼らのこだわりのワインをテイastingし、もう一度挑戦する価値があると判断しました。栽培を担当するグレゴワール、醸造を担当するアンヌという新たな世代が入ったことで、ジャン-リュック時代のパワフルなスタイルとは異なり、より現代的でソフトな質感、味わい深さが感じられるスタイルに変化しています。



ネグレットを主体とする赤とロゼの産地 “フロントン”

フロントンは、フランス・南西地方に位置する小規模な生産地域です。土着品種のネグレットを主要とする赤ワイン、ロゼワインが A.O.C.として認可されています。ガロンヌ川とタルン川に挟まれた場所に広がり、土壌は砂利質で鉄分や石英を多く含んでいます。カオールよりもさらに南側にあり、西にはブランデーで有名なアルマニャックが広がっています。1975年にコート デュ フロントネ A.O.C.として認定された後、2005年に現在の名称であるフロントン A.O.C.に変更されました。南西地方の中でも知名度は決して高くはありませんが、ドメーヌ ル ロックはこの地で素晴らしいワインを手掛けています。



畑は3つのエリアに分かれており、それぞれ土壌タイプが異なります。異なる3つのテロワールから、それぞれの特徴を持ったアロマの異なるワインを造ることができます。ルロックでは、1981年からオーガニックに近い栽培を行ってきました。2022VTから公的認証が表示出来るようになります。畑の畝と畝の間には草を生やしています。冬の間は、飼育している50頭の羊を畑に放しています。羊に草を食べてもらうことで、科学的な除草剤を使用せずに自然なやり方でカバークロップの量をコントロールしています。「この羊の放牧については、同じエリアの他の生産者がやっていないことで、私たち独自の取り組みです。私たちの哲学は設立当初から何も変わっていません。生き物すべてを尊重し、自然環境に配慮したワイン造りを

目指しています。この土地は自分達だけのものではなく、より良い自然環境を保ちつつ、次世代に引き継いでいくべきだと考えています。畑では出来るだけ多くの手をかけ、反対にセラーではなるべく介入しません」とアンヌは話します。収穫は若い葡萄の区画や特定の区画は手摘み、それ以外は、機械で行います。



「ラ ルヴェ デュ ヴァンド フランス 2023.3/No668」

“ 凛々しいフロントン ”

と題して5ページにわたり、
ドメヌ ル ロックの特集記事が掲載されました！

トゥールーズの北に位置するフロントンで、リブ家がこのアペラシオンを代表するブドウ品種であるネグレットを強く守り、
また、意欲的な白ワインも生産しています。

— 「ラ ルヴェ デュ ヴァンド フランス 2023.3/No668」 より —

NEW



ネグレットを主体にシラーとカベルネ フランをブレンド
各品種の良さが見事に調和した、親しみやすいワイン

ル クラシック フロントン 2019

Le Classique Fronton

カシスを思わせる豊かなアロマが広がります。黒い果実のコンポートやスパイスの要素が感じられます。口を含むとアロマと同じフレーバーが広がり、繊細なタンニンのある非常にバランスのとれた味わいです。表土は白色のブルベヌ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）、下層土はマール（泥灰土）と砂利、そしてグレップと呼ばれる様々な大きさの砂利、砂、シルト混ざる岩のように固い土で構成されています。栽植密度は4,500~5,000本、収量は40hL/haです。収穫した葡萄は重力を利用して品種ごとに別々のコンクリートタンクに移します。発酵は25~28度に温度管理しながら3~4週間行います。熟成もコンクリートタンクで12~18ヶ月行います。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.フロントン

葡萄品種：ネグレット70%、シラー20%、カベルネ フラン10%

熟成：コンクリートタンクで12~18ヶ月

品番：FC-946/JAN：4935919319461/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)

弊社スタッフのコメント（サンプル試飲時）

ネグレットのスパイシーさはあるものの、シラー、カベルネ フランによる果実の厚みを感じられる。見事なブレンドでバランスがよく、ネグレット単一よりも親しみやすい味わい。

NEW

LA-REVUE DU VIN
DE FRANCE
94
/100

ネグレット単一で仕込んだワインのポテンシャルの高さを体感していただける ル ロックのトップ キュヴェ



ル オー デュ ボア 2020

Le Haut du Bois

ネグレットに特徴的な黒い果実とスパイスの混ざる複雑なアロマが広がります。タンニンもしっかりと存在していますが、ベルベットのように非常にしなやか、同時に驚くほどフレッシュな軽やかさがあります。フロントンの畑は3段のテラスから構成されていますが「オー デュ ボア」は3段目に位置しています。土壌は、砂利の比率の多いブルベージュ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）です。葡萄の樹齢は40年と古いため、自然に集約がありリッチな実をつけます。収穫した葡萄は除梗しますが全体の15%は全房を使用します。発酵は20~25度に管理しながら15hLのコンクリートタンクで5~6週間行います。ピジャージュを行いながらマセラシオンをします。発酵後、20hLのフードルに移し14ヶ月熟成させます。★「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 2023.3」94点

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.フロントン

葡萄品種：ネグレット 熟成：20hLの樽で14ヶ月

品番：FC-947/JAN：4935919319478/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

弊社スタッフのコメント（サンプル試飲時）

非常にしっかりしていて、集約があり目の詰まった味わいだが、ボディの重さを感じさせず、しなやか。ネグレットのポテンシャルの高さを感じさせくれる1本。

限定 240 本

樽で発酵、熟成させた白ワイン & ネグレット 100%で仕込んだペット ナットが再入荷

4種類の葡萄を混醸して造る、味わい深い白ワイン

「ブルゴーニュのシャルドネを意識した、樽発酵・樽熟成がコンセプト」

ル ロック ブラン 2022

Le Roc Blanc

洋梨やトロピカルフルーツを思わせる甘く華やかなアロマが広がります。凝縮された果実味を程よい酸が支えています。礫質とこの地方特有のブルベージュ（小石、砂利、砂、シルトを含む土壌）がみられる土壌です。葡萄の平均樹齢は25年です。収穫は9月の第二週に行います。収穫した葡萄を除梗します。すべて一緒にバリックに入れ発酵、熟成させます。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母の働きで行います。発酵は約18度で3週間ゆっくりと行います。熟成も同じ樽で澱と共に7~8ヶ月行います。その間、定期的にバトナージュを行い、澱を攪拌します。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトリングします。年間生産量は約4000本です。

【白・辛口】国/地域等：フランス/南西地方/ヴァンド フランス

葡萄品種：シャルドネ40%、セミヨン30%、ミュスカデル20%、ヴィオニエ10%

熟成：樽で澱と共に7~8ヶ月 オーガニック認証：ユーロリーフ

品番：FC-949/JAN：4935919319492/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



非常に珍しい、ネグレット 100%による、ペット ナット

ロック アンビュル ペティアン ナチュレ 2022

Roc Ambulle Petillant Naturel

このエリアの土着品種、ネグレット100%で造られるペティアン ナチュレです。ザクロや小さな赤い果実を思わせる香り高いアロマが広がります。エレガントで繊細な泡がたいへん心地よいワインです。収穫した葡萄は除梗した後、直接圧搾し、SO₂を添加せずにステンレスタンクに入れます。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い、18度で約3週間行います。発酵の途中、残糖が20~30gになった時点で温度を3度に下げます。軽くフィルターをかけ、酵母の働きを止めます。その後、ボトルに移します。ボトルの中で発酵が始まり、二酸化炭素が発生し、おだやかな発泡ワインが出来ます。年間生産量は約1万本です。

【ロゼ・辛口】<王冠栓> 国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：ネグレット オーガニック認証：ユーロリーフ

品番：FC-948/JAN：4935919319485/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



※商品の特性上、温度上昇に伴い再発酵が起こる場合がございます。通年、冷蔵保管をお願い致します。