

年末年始の需要にお役立てください！
熟成によってさらに深みを増した逸品

ローヌの珠玉のワイン特集

DOMAINE BURGARD ドメーヌ ビュルゴー

荒廃した葡萄畑を復活させ、毎年1つだけワインを造るこだわりの生産者
流行を追わず、伝統的なブレンドで仕込むコート ロティ

Wine Enthusiast
2020.12.31
93 pts

コート ロティ 2017

Côte-Rôtie

※無くなり次第 2018VT に切り替わります。

全体で4.5haを所有し、「コート ブロンド」、「レ ムートンヌ」、「ル シャンパン」、「ラ プロセ」、「フォンジャン」、「レイヤ」の複数の場所に畑を所有しながら、区画ごとのキュヴェは造らず、すべてブレンドして1種類だけのコート ロティを造っています。そうすることでよりバランスのとれたワインが出来ると考えているためです。葡萄の平均樹齢は40年ですが、中には100年近い葡萄もあります。葡萄は手摘みで収穫し、除梗して35hLのコンクリートタンクに入れ、天然酵母で発酵させます。発酵中、1日に4回のピジャージュを行い、発酵の初期、中盤、終盤にルモンタージュを行います。熟成は、228Lのオーク樽（新樽比率20%）で15ヶ月行います。熟成中は3ヶ月置きに澱引きを行います。軽くフィルターをかけてからボトルリングします。

★「ワイン エンスージアスト2020.12.31」93点、「ヴィノス2020.4」92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.コート ロティ

葡萄品種：シラー 熟成：228Lのオーク樽（新樽20%）で15ヶ月

品番：FC-357/JAN：4935919313575/容量：750ml

¥10,780(本体価格¥9,800)



DOMAINE PHILIPPE ET VINCENT JABOULET

ドメーヌ フィリップ エ ヴァンサン ジャブレ

伝説的なエルミタージュを生んだジャブレ家がドメーヌを売却し、
新たに築いた家族のドメーヌで造り出したエルミタージュ

Wine Enthusiast
2019.9.1
94 pts

エルミタージュ ルージュ 2015

Ermitage Rouge

非常に長い熟成のポテンシャルを持ち、洗練されたワインを生むアペラシオン、エルミタージュ。このワインは「レ ディオニエール (Les Dionnières)」と呼ばれる小区画（リュウ ディ）の葡萄から造られています。平均樹齢は40年、標高130mに位置する段々畑で真南を向いています。小さな丸い石の砂利が多く見られる土壌です。手摘みで収穫した葡萄は100%除梗します。発酵は、60hLのオークの大樽で約4週間行います。熟成は228Lのバリックで24ヶ月以上行います。非常に凝縮されたカシスやブラックベリーの実の果実のアロマとフレーバー、力強い骨格があります。

★「ワイン エンスージアスト2019.9.1」94点、「ル ギド アシェット デ ヴァン2019」2星

【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.エルミタージュ

葡萄品種：シラー 熟成：バリックで24ヶ月

品番：FC-355/JAN：4935919313551/容量：750ml

¥14,300(本体価格¥13,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年10月時点のものです。

DOMAINE DU CAYRON ドメーヌ デュ ケロン

150年以上にわたり、ジゴンドス1銘柄のみを生産する生産者『ヴィノス』では「フランスの最高のワインの一つに数えられる」と絶賛！

Vinous 2020.9
96 pts

ジゴンドス 2016

Gigondas

※無くなり次第 2017VT に切り替わります。

糖度を計り、高い畑から収穫します。収穫人に摘み方を指導し、ファロ姉妹が収穫した葡萄を再チェックします。除梗しません。コンクリートタンクで発酵させ、20~30日間マセラシオンします。毎日モンタージュすることが重要です。マロラクティック発酵もタンクで行い、ブレンドして予備のタンクに入れます。大樽が空き次第移して、12ヶ月熟成させます。コニャック地方の木材を使用した40hLの大樽で、最も古いものは70年以上使っています。樽のローストは軽めで、ワインに香りが付き過ぎないようにします。ブレンドし、ろ過も清澄もしません。「ブヌマティックプレスに変えて、より柔らかくデリケートな味わいに変化しました」とロズリーヌは話していました。

★「ヴィノス2020.2」96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.ジゴンドス
葡萄品種：グルナッシュ78%、シラー14%、サンソー6%、ムールヴェードル2%
品番：FC-050/JAN：4935919310505/容量：750ml

¥5,720 (本体価格¥5,200)



「デルフィーヌ、ロズリーヌ、サンドリーヌのファロ姉妹が家族のドメーヌで造る非常に伝統的なワインは、アペラシオンの中でも最も古典的なプロポジションを持ち、エレガントで複雑なワインである。また、広範囲にわたる研究で証明されているように、これらのワインは楽に熟成することができる。飾り気のない単一のワインはここで造られ、大きなコンクリートタンクと古いオークのフールドルだけで育てられている。その一貫した高い品質を考えると、このワインが提供する価値は本当に驚くべきもので、ジゴンドスだけでなく、フランスの最高のワインの一つに数えられる」
——『Vinous 2020.2.21』より

DOMAINE SANTA DUC ドメーヌ サンタ デュック

ジゴンドスの最高峰が手掛けるシャトーヌフ デュ パブ
イヴ グラが「ローヌのピノ ノワール」と呼ぶエレガントなスタイル

シャトーヌフ デュ パブ ハベムス パパム

Châteauneuf du Pape Habemus Papam

イヴ グラが長年の夢だったシャトーヌフ デュ パブに畑を購入し造ったワインで、2010VT がファーストヴィンテージです。イヴは、シャトーヌフ デュ パブは南ローヌの中で、これからの時代に求められる最高のスタイルのワイン(=ローヌのピノ ノワール)が造れるアペラシオンと考え、強く魅惑されています。ジゴンドスとは全く違う味わい、筋肉質でないフィネスがあります。フォン デュ パブ、プラデルの2区画の葡萄をブレンドしています。ハベムス パパムとは、ラテン語で、新しいローマ法王が誕生した時に発せられる決まり文句、『我ら、法王を得たり』です。ラベルに描かれているのは、ローマ法王の畑を作り、新しい城を建てたヨハネ 22世です。厳しく選別しながら収穫します。除梗はしません。軽くピジャージュしながら、醸しをします。発酵後、18ヶ月フールドルで熟成させます。

【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.シャトーヌフ デュ パブ
葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル 熟成：フールドルで18ヶ月

【2013VT】 品番：FC-252/JAN：4935919312523/容量：750ml

¥8,250 (本体価格¥7,500)

★「ヴィノス2016.4」91点、「ワイン アドヴォケイト223」90点

【2014VT】 品番：FC-253/JAN：4935919312530/容量：750ml

¥7,700 (本体価格¥7,000)

★「ワイン アドヴォケイト223」89-91点

【2015VT】 品番：FC-254/JAN：4935919312547/容量：750ml

¥8,250 (本体価格¥7,500)

★「ワイン アドヴォケイト233」94点

