

フォン サラドの「ル カデ (未っ子)」が 2022VT よりリニューアルしました！

Font DOMAINE Sarade

Domaine Font Sarade

ドメーヌ フォン サラド

左から、ベルナルとクレール
(フォン サラド)



フォン サラドが造る
エントリークラスのワ
イン、「ル カデ (未っ
子)」がリニューアルし
ました。「B」はビュルル
家の B であり、フォン
サラドのオーナーであ
るベルナルの B でも
あります。



ヴォークリューズ ベー 2022

Vaucluse "B"

様々な葡萄品種をブレンドして造っており、ヴァケラスやジゴンドス村内の AOC が名乗れないエリアの葡萄や、AOC としてリリースできるものの、品質面で納得がいかかった年の葡萄を使用しています。そのため、セパージュはヴィンテージによって変わります。収穫は機械で行います。15~20 日間醸しをし、その間毎日ルモンタージュします。ステンレスタンクで 6~8 ヶ月熟成させます。時代のニーズを考慮して、スムーズで飲みやすいスタイルを目指して造っています。このクラスのワインでも、作柄が良くない年は、バルクで売ってしまいます。スモーキーでピター、フィニッシュに豊かな果実味があるのでアルコールが気になりません。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

I.G.P. ヴォークリューズ 葡萄品種：メルロ、シラー、グルナッシュ、他

熟成：ステンレスタンクで 6~8 ヶ月

品番：FD-046 / JAN：4935919960465 / 容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

弊社のローヌワインの原点「ビュルル家」による「フォン サラド」 ベルナルル ビュルルの娘、クレールにインタビューしました！

ドメヌ フォン サラドは、ヴァケラスの北のポンシュの高台に位置する家族経営のワイナリーです。オーナーのベルナルル ビュルルは、弊社のローヌワインの原点と言える造り手、エドモン ビュルルの長男です。ベルナルルは実家のあるジゴンダスを出て、隣村のヴァケラスにあるフォン サラドを2002年に義父から引き継ぎました。その後の2004年にエドモンが他界し、実家のワイナリーであるドメヌ ビュルルが残されましたが、弟たちが後を継いでいます。ワイナリーはとても近いので、ベルナルルが弟たちにアドバイスをすることもあります。2015年には、ベルナルルの娘であるクレールがドメヌに参加し、近年のワイン造りに大きな影響を与えています。クレールが参加してからのワインは、南ローヌらしい力強さを持ちながらも、洗練されたモダンなスタイルに仕上げられており、エレガンスを感じさせます。クレールは1993年生まれで、モンペリエ醸造大学を卒業後、オーストラリアのワイナリーで研修しました。非常にしっかりとしており、私たちが訪問した際には、おしゃべり好きな父とその兄弟たちが大騒ぎするのを一喝する場面もあるほどです。聡明な彼女の働きが、フォン サラドのワインをさらに磨きがかかったものにしており、今後も非常に楽しみな造り手と言えます。今回は、そんなクレールにインタビューしてみました。彼女と父ベルナルルについて、少しですが知っていただける機会になると思いますので、ぜひご覧ください。

—ワイン造りの哲学を教えてください。

「私たちの哲学は常に、アペラシオンの様々なテロワールを尊重し、それらを受け入れることで、ワインの品質の一貫性を向上させることです。それぞれのテロワールの個性を守りたいと考えています。そのため区画ごとに別々に醸造しています。そして、自然が与えてくれるものに寄り添って仕事をします」

—ワイン造りで最も重要なことは何だと思いますか？

「誠実に仕事をする事、それぞれのタンクに適切に対応すること、常に安定したクリーンな状態を保つことです。厳格さと同時に、ワインへの愛情はいつもとても大切です」

—ワイン造りで最も難しいことは何ですか？

「様々な気候条件にかかわらず、毎年安定した品質を維持することです。ワイン造りそのものは難しいことではありませんが、数多くの正しい選択をしなければなりません。失敗はできませんから」

—ワイン造りにおける目標は何ですか？

「日々、自分に問いかけながら、ワインの品質向上を追求することですね」

—お忙しいと思いますが、時間があるときは何をされていますか？

「家族や友人と過ごす時間を大切にしています。ダンテル ド モンミライユを散歩するのも好きですよ。父（ベルナルル）は庭の手入れをしたり、ペタンク（南フランス発祥の球技）をしたりしています」



クレール ビュルル

Les Crus des Côtes du Rhône / クリュのワイン (AOC)

コート デュ ローヌのAOCの内、最上とされるクラスのワインです。ヴァケラスやジゴンダス、シャトーヌフ デュ パブなど、17の村がクリュとして認定されています。ヴァケラスはミネラリーでエレガント、ジゴンダスはボリュームがありパワフルといった違いがあります。

2015、2016、2021、2022の4ヴィンテージしか入荷していない フォン サラドが造る貴重な白のトップ キュヴェ

ヴァケラス ブラン キュヴェ ル パンシャン Vacqueyras Blanc Cuvée Le Penchant

フォン サラドが造る白のトップ キュヴェで、ヴァケラスでは珍しい白ワインです。「パンシャン」とは傾斜、斜面という意味で、2013VT から造り始めました。2016VT からクレレットを加え、それによりフレッシュさが出ています。青リンゴを思わせるピュアなアロマ、非常にフレッシュでありながら、まろやかさも感じられます。余韻にかすかに感じるほろ苦さが、ワインに複雑さを与えています。畑は、粘土質の多いマール土壌です。収量は32hL/ha、収穫は手摘みで行います。収穫後、葡萄が酸化しないようドライアイスで温度を低く保ちます。低温で静置して澱を沈めます。全体の80%はステンレスタンクで、残りの20%は新樽で発酵、6ヶ月熟成させています。清澄、軽くフィルターをかけてボトルングしています。

【白・辛口】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種：ルーサンヌ、ヴィオニエ、他

熟成：ステンレスタンク80%、新樽20%で6ヶ月

【2021VT】 <Alc.14.0%> 品番：FC-805 / JAN：4935919318051 / 容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」1星

【2022VT】 <Alc.14.0%> 品番：FD-045 / JAN：4935919960458 / 容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年2月時点のものです。

Les Crus des Côtes du Rhône / クリュのワイン (AOC)



ヴァケラス キュヴェ プレステージュ 2016(左)

Vacqueyras Cuvée Prestige

標高 150m のなだらかな斜面に位置する、14 区画の葡萄をブレンドしたプレステージュ キュヴェです。ブラックベリーのアロマ、しっかりとしたボディと骨格があります。土壌は下層土に粘土を含むマール(泥灰土)と丸い小石です。仕立てはコルドン ロワイヤで1本の樹に6房残します。収穫量は35hL/haです。低温で20~25日醸しをします。フランスのアリエ産のバリック(新樽でない)でマロラクティック発酵を行い、13~14ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等: フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種: グルナッシュ、シラー、他

熟成: アリエ産のバリック(2~3回使用した樽)で13~14ヶ月

品番: FB-523/JAN: 4935919215237/容量: 750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

ヴァケラス レ オート ド ラ ポンシュ 2020(右)

Vacqueyras Les Hautes de la Ponche

単一畑「ラ ポンシュ」からのヴァケラスです。熟した赤いフルーツのアロマがあり、果実味は非常にピュアで、しっかりとした骨格とタンニンが感じられます。ドメーヌの裏にある標高の高い畑で、土壌は粘土質マール、周辺にはガリーグ(野生のハーブ)が自生しています。葡萄の平均樹齢は30年、収量は35hL/haです。収穫は手摘みです。発酵はコンクリートタンクで行い、醸しの期間は18~25日間。毎日ルモンタージュします。コンクリートタンクで10~12ヶ月熟成させます。ろ過せず瓶詰めします。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等: フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種: グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル

熟成: コンクリートタンクで10~12ヶ月

品番: FD-048/JAN: 4935919960489/容量: 750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

ジゴンドス キュヴェ レ ピジエール

Gigondas Cuvée Les Pigières

単一畑「レ ピジエール」からのジゴンドスです。スパイシーで熟した香りや、パワフルな風味があり、余韻は長く続きます。畑は標高200mの丘にあり、面積は1.25haと小さく、土壌は下層土に粘土を持つ、痩せた石灰質マール(泥灰)で、ガレ ルレと呼ばれる石灰岩の石がごろごろしています。周囲にはガリーグが自生する非常に風の強い場所です。収穫の際に選別します。収量は35hL/haです。100%除梗し、コンクリートタンクで25日発酵、醸しをします。毎日ルモンタージュします。圧搾前に澱引き、90%フリーランワイン、10%プレスワインを使います。ブレンドした後、タンクでマロラクティック発酵させます。清澄はせず、軽くろ過します。

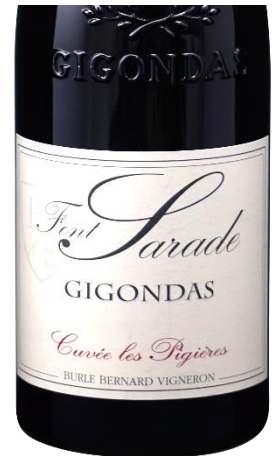
【赤・フルボディ】 国/地域等: フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種: グルナッシュ 50%、ムールヴェードル 25%、シラー 25%

熟成: コンクリートタンクで10ヶ月

【2021VT】<Alc.14.5%> 品番: FB-524/JAN: 4935919215244/容量: 750ml **¥4,620**(本体価格¥4,200)

【2022VT】<Alc.14.0%> 品番: FD-050/JAN: 4935919960502/容量: 750ml **¥5,280**(本体価格¥4,800)



Côtes du Rhône Villages + 村(地域)名 / 地理的名称付きのヴィラージュ ワイン (AOC)

クリュのワインに次ぐ上級ワインで、コート デュ ローヌ ヴィラージュに続いて村(地域)名を付記することが出来ます。サブレイシニャルグなど、21の村(地域)が認定されています。ラストーやケラーヌのように、クリュのワインに昇格することもあります。



プラン ド デュー キュヴェ エゴイスト

Plan de Dieu Cuvée Egoïste

「AOC コート デュ ローヌ ヴィラージュ プラン ド デュー」は地理的名称付きのヴィラージュ ワインですが、村の名前がついていない珍しいワインです。中世の時代に山賊がはびこっており、低木の森林を抜けるには神に祈るしかなかったことから、「神の平原(プラン ド デュー)」と名付けられたと言われています。ベルナルが好きでたまらず、クレールにも触らせない唯一の畑です。ヴィオレス村に位置するプラン ド デューの丘にある、1haの単一畑の葡萄から造られます。プラムを思わせるアロマがあり、バランスがよくしっかりとした骨格があります。大きな丸石が特徴的です。収穫量は40hL/ha。葡萄は混植混醸で、100%除梗しコンクリートタンクで25日間発酵と醸しをし、ピジャージュも行います。圧搾前に澱引きし、90%フリーラン、10%プレスを使います。タンクでマロラクティック発酵させます。清澄せず、軽く濾過します。

【赤・フルボディ】 国/地域等: フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種: グルナッシュ、ムールヴェードル 熟成: コンクリートタンクで12ヶ月

【2021VT】<Alc.15.0%> 品番: FC-732/JAN: 4935919317320/容量: 750ml

【2022VT】<Alc.14.5%> 品番: FD-049/JAN: 4935919960496/容量: 750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

¥2,970(本体価格¥2,700)

Vallée du Rhône / その他の村名表示ワイン (AOC)

「AOC ヴァントゥー」のように単独の村名がついた AOC ですが、最上位のクリュとは異なり「AOC コート デュ ローヌ ヴィラージュ +村名」や、「AOC コート デュ ローヌ ヴィラージュ」、「AOC コート デュ ローヌ」の下位に位置しています。より親しみやすい味わいで、コストパフォーマンスに優れたワインを見つけることが出来るため、まさに掘り出し物が多い AOP といえます。

ヴァントゥー レ テール ルージュ 2021(左)

Ventoux Les Terres Rouges

オービニャン村の単一畑「レ テール ルージュ」からのヴァントゥーです。生き生きとして香り高く、カシスや赤い果実、花のアロマが感じられます。味わいには赤い果実や胡椒のニュアンスがあります。土壌は砂と粘土です。収穫は手摘みで、収穫量は 35~40hL/ha です。シラーはアロマを抽出するために、4 日間 10~14 度でコールド マセレーションを行います。コンクリートタンクで 12~14 日発酵し、少しだけ清澄します。毎日ルモンタージュします。マロラクティック発酵の後ブレンドし、ミクロ ビュラーージュしています。

★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」1 星

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種：シラー、グルナッシュ、他 熟成：コンクリートタンクで 7~8 ヶ月

品番：FC-626/JAN：4935919316262/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



ヴァントゥー ル カリニャン 2022(右)

Ventoux Le Carignan

ベルナルが好きな葡萄品種であるカリニャンを主体にした特別なヴァントゥーです。ファーストリリースは 2017VT です。アメリカの顧客がカリニャンのタンクを試飲した際に大変気に入り、これを主体にしたキュヴェを造って欲しいとオファーがあり、自分達でも満足したため製品化したそうです。熟したプラムやブラックチェリーを思わせる華やかなアロマが広がり、非常にフレッシュです。かすかにスパイシーな要素も感じられ、非常にバランスがとれています。畑はヴァクラスの南、オービニャン村にあり、樹齢 50 年の葡萄を主体にしています。土壌は砂と粘土で、収量は 35~40hL/ha です。収穫は手摘みで行います。コールド マセレーションを行った後、コンクリートタンクで 10~15 日間、発酵と醸しを行います。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種：カリニャン、グルナッシュ 熟成：コンクリートタンクで約 6 ヶ月

品番：FD-047/JAN：4935919960472/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

Vaucluse / ヴォークリューズ県の広域ワイン (IGP)

AOC の条件を満たさないワインですが、生産者によっては AOC では認可されていない品種や、複数の村をまたがるブレンドなど、より自由度の高いワインを手掛けているため、クオリティが高いワインが発見できます。



ル ブラン クレレット 2021(左)

Le Blanc Clairette

例年はヴィオニエだけで仕込みますが、2021VT は霜害のため生産できず、代わりにクレレットを使用して造りました。ヴィオニエよりも酸がしっかりとしており、非常にフレッシュでバランスのとれた味わいです。葡萄はまだ気温が低い早朝に畑で選別しながら手摘みで収穫します。压榨した後、低温で澱下げを行います。発酵はステンレスタンクで 14 度の低温で約 3 週間行います。その間、バトナーージュを行い、澱を攪拌します。こうすることでワインに丸みを与えます。熟成もステンレスタンクで約 4~5 ヶ月行います。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種：クレレット 100% 熟成：ステンレスタンクで約 4~5 ヶ月

品番：FC-627/JAN：4935919316279/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

ル ブラン ヴィオニエ 2022(右)

Le Blanc Viognier ※ラベルが似ていますが、こちらは Blanc の下に Viognier と書かれています。

ヴァクラスのウヴェーズ川の外れにある畑の葡萄を使います。土壌は、川からの堆積物である砂利とシルトです。早朝に収穫し、収穫量は、33~40hL/ha です。压榨し、冷却装置の付いたステンレスタンクに入れて、発酵前に 4~5 度で、24 時間かけて不純物を沈殿させます。その後 14 度で 3 週間発酵させ、途中でバトナーージュします。酸が多くないので、フレッシュさを生かすためマロラクティック発酵はさせません。フレッシュさをキープするため、早めに瓶詰めします。ミネラル感と洋ナシ、白桃の香り。味わいは凝縮感が高く、アルコールもあって余韻の長いワインです。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種：ヴィオニエ 100% 熟成：ステンレスタンクで 4~5 ヶ月

品番：FC-963/JAN：4935919319638/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)