



DOMAINE SANTA DUC  
FAMILLE GRAS-VIGNERONS À GIGONDAS & CHATEAUNEUF-DE-PAPE

# DOMAINE SANTA DUC

ドメーヌ サンタ デュック



(左) イヴ グラ / (右) イヴの息子バンジャマン

## ドメーヌの名声を築いた、イヴ グラ

ドメーヌ サンタ デュックは、1874年に創設されました。歴史のあるドメーヌですが、その名が世界的に知られるようになったのは、現在ワイン造りを行うイヴ グラが、1985年に引き継いで以降のことです。彼は、引き継いだ当時、生産量のほとんどがネゴシアンに売られていたのを止め、品質を重視し、自分で瓶詰めすることを決意しました。イヴ グラのエネルギッシュで新しい挑戦は多くのワイン評論家を魅了し、生産者元詰めワインをスタートしてから僅か10年足らずで、瞬く間にジゴンドスの最重要なドメーヌとなりました。ロバート パーカーJr.もドメーヌ サンタ デュックを5ツ星生産者として高く評価し、著書「ワールド グレイテスト ワイン エステート」でも世界素晴らしいワイン生産者約170軒のうちのひとつとして掲載しました。また、イヴ グラはネゴシアンとしても優れたワインを供給しています。「ドメーヌは畑仕事、ネゴシアンはブレンドが重要。畑では常に葡萄の成長を見守り、ネゴシアンは畑の作業こそ少ないが、ブレンドに多くに労力がかかる。しかし、常に葡萄やワインと寄り添えるから素晴らしいワインが出来る。これこそが私たちのような小さなドメーヌの強みだ」とイヴ グラは語ります。近年、理想のワインを追求するために熟成方法の変更を試み、またシャトーヌフ デュ パブにも畑を購入し、新たな挑戦を続けています。



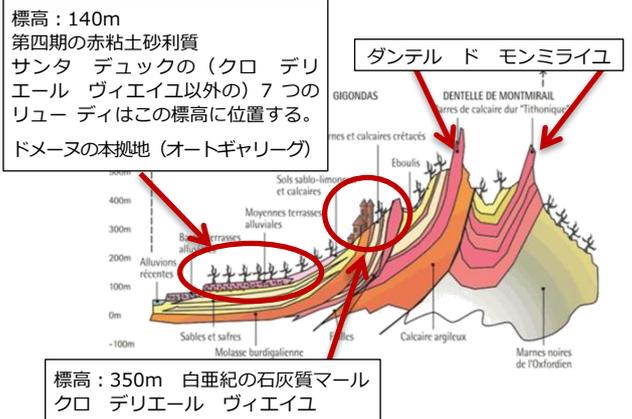
## イヴ グラが情熱を注いだアペラシオン ジゴンドスのテロワール

ジゴンドス村はダンテル ド モンミライユの山を中心に起伏の激しい土地が広がっています(右図参照)。3,000haの面積がありますが、そのうち葡萄畑になっているのは約1,200ha。残りはほとんどが森や林で、こうした環境がジゴンドスのミクロクリマを形成しています。土壌は粘土石灰質で、赤ワイン用の葡萄を栽培するには最適です。日夜の気温差が激しく、葡萄がゆっくりと成熟するため、深い味わいをもちながら、フレッシュな酸の効いた、複雑なアロマを持つ葡萄を造ることが出来ます。また、長期熟成に向けたワインを造る事が可能となります。

標高の低い畑：どっしりとしたワインができる

標高の高い畑：畑の向きにもよるが、酸とフィネスの際立つワインができやすい

### ジゴンドスを横から見た断面図



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年6月時点のものです。

## 80年代から続けている有機農法

イヴ グラがドメーヌを引き継いだ80年代から有機農法を行っています。目的は以下の3つです。

1. 消費者の健康を守るために、より自然なものを届ける。
2. 自然でピュアな味わいを求めて、人為的なものは用いない。
3. 土壌を健全な状態に保ち、次世代でもテロワールが侵されないワインが造れるように受け継ぐ。

当時、イヴ グラはそれをあえて示すことが重要だとは思っていませんでした。しかし時代が変化し、有機農法に関する法律もできたため、2012年からバックラベルに表記しています。



## 月の満ち欠けにしたがって作業を行う

サンタ デュックでは葡萄の発育時期や瓶詰めなどのタイミングを見極めるため、ムーンカレンダーを参考にしています。「近年、ピオディナミとして注目を浴びていますが、実は祖父の時代では一般的に行われていて、月の満ち欠けにしたがって生活することは至って普通のことでした」とイヴ グラは語ります。

## 野生酵母と最小限のSO<sub>2</sub>

選別酵母では安定した品質にはなりますが、ヴィンテージの違いなどの個性が出にくくなるとイヴ グラは考えています。サンタ デュックでは、「毎回同じワインではなく、ヴィンテージごとの葡萄の特徴やテロワールを表現し、生物多様性を尊重したい」と言う思いから、野生酵母を使用しています。葡萄は破碎するとすぐに傷んでしまうため、SO<sub>2</sub>を防腐剤として使う必要があります。サンタ デュックでは収穫は手摘みにこだわり、選別しながら行います。良い葡萄のみ使用することで、使用するSO<sub>2</sub>は最小限に抑えられます。



## フルーティでピュアなワインを造るための新たな試み、 目指すは『ローヌのブルゴーニュワイン』

「良い酸と良いストラクチャーを持った、南ローヌでもしなやかでエレガントなワインを目指している。理想はブルゴーニュワイン、一杯ではなく一本飲めるワインを造りたい」とイヴ グラは語ります。具体的には、長い醸しはタンニンが強くなりすぎてしまい果実と酸を失ってしまうので短くし、熟成は樽を利かせると力強くなり過ぎるので、容器をバリックからフードル(3,000L)とテラコッタ(800L)に移行しています。ほんの10年前まではバリックで埋め尽くされていたセラーは、一部を残し大半はこの2つとなっています。特に2014年から実験的に使用しているテラコッタは、テラコッタで有名なイタリアのインブルネータと言う街から買い付けています。中性的な素材であるため、バリックのように樽香などがつかず、よりテロワールを表現し、素材本来の味を生かすことができます。ブルゴーニュやボルドーでは酸が多く糖が少ないため、それを補うために樽を使用している事が多く見られます。しかしローヌの場合は元々果実味とタンニンが豊富にあるため、樽を効かせると力強くなりすぎてしまうと考えているのです。テラコッタを使用することで、アルコールが高まりすぎず、張りフレッシュ感のある味わいになるとイヴ グラは考えています。

## 2017年から息子のバンジャマンがドメーヌに加入 偉大な父の後継者として、各誌で高い評価を得ています

イヴ グラがドメーヌを引き継いで30年の間に、サンタ デュックはジゴンドスのトップのひとつとして名声を得るまでになりました。そして、2017年からイヴ グラの息子であるバンジャマン グラがドメーヌに加わり、サンタ デュックは更なる飛躍を遂げています。バンジャマンはディジョンの大学で醸造学を学んだ後、研修期間を経て、父と共に働く決意しました。バンジャマンがドメーヌに加わったことで、ピオディナミの畑の管理や醸造に磨きがかかり、サンタ デュックのワインがさらに研ぎ澄まされたものになりました。父のイヴ グラも彼に信頼をよせており、現在ではドメーヌの中心を担う一人として活躍しています。



「ルヴュ デュ ヴァンド フランス」(左)や「ワインスペクテーター」(右)といった有力なワイン専門誌で紹介されて注目を集めています。

そうした中、「ワインスペクテーター

2020.1.31-2.29」の南ローヌ 2017 ヴィンテージ特集の中で、『バンジャマン グラは彼の父、イヴからドメーヌ サンタ デュックを引き継ぎ、難しい年だった2017年を乗り切り、数多くの素晴らしいワインを送り出している』と、写真と共に大きく紹介されました。また、「ルヴュ デュ ヴァンド フランス No.675/2023年11月号」では『ジゴンドスの若き守護者』と題した記事でバンジャマンが紹介されました。2017年にワイナリーに加入して以降、偉大なドメーヌの後継者として既に高き評価を得ており、今後も目が離せない存在となっています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年6月時点のものです。

# LES HAUTES GARRIGUES

— A.O.C. GIGONDAS —



## 全てのこだわりが詰まった ドメーヌを象徴するワイン

2015VT も残り僅か。この機会をお見逃しなく。

### ジゴンドス レ オート ギャリーグ 2015

Gigondas Les Hautes Garrigues

サンタ デュックのフラッグ シップ ワインで、全てのこだわりが詰まっています。オート ギャリーグは、ジゴンドスのリュウ ディであり、ドメーヌのある所在地でもあります。彼の造るワインの内で、ムールヴェードルの比率が一番高くなっています。第四紀の石の多い赤い粘土の貧しい土壌です。葡萄は遅摘みにし、厳しく選別します。2ヶ月醸しを行いません。熟成はオークのフドール（新樽）で18ヶ月行います。透けて通らない程、色が濃く、チョコレートやコーヒー、プラムのような甘い香りと、しっかりとした樽熟成によるスモーキーな香り。ブルーベリーやベリージャムのような、はちきれんばかりの果実味と、口中で爆発しそうなほどの高いアルコール感があります。細やかでパワフルなタンニンがびっしりと詰まっており、アフターも大変長く続きます。

- ★「ヴィノス 2017.9」93-95点
- ★「ワインスペクテーター 2018.11.30」94点
- ★「ベタンヌ&ドウゾーブ 2019」15点

<1ケース6本入・木箱>  
1ケース6本単位でご発注の場合  
木箱でお届けいたします。

【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/A.O.C. ジゴンドス

葡萄品種：グルナッシュ 60%、ムールヴェードル 40% 熟成：樽で18ヶ月

オーガニック認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-257/JAN：4935919312578/容量：750ml **¥9,020**(本体価格¥8,200)



# LES BLOVAC

— A.O.C. RASTEAU —

## 生産者のセラーで大切に熟成させてからリリースした ラストーの貴重なバックヴィンテージ

### ラストー レ ブロヴァック 2014

Rasteau Les Blovac

「その村の特徴を出るだけ表現したい。ただモダンなだけのワインにはしたくない」とイヴ グラは話していました。黒スグリや黒チェリー、エスプレッソ、チョコレートを思わせる芳醇な香りが広がります。タンニンはしなやかで、10年の熟成を経ているながら舌触りの綺麗なボディが感じられます。まさに良い熟成の見本のようです。葡萄はラストー村の斜面のブロヴァック地区の畑から収穫されています。南向きで、粘土、砂、小石混じりの土壌です。半分を除梗し、温度管理の下でゆっくりと発酵させ抽出します。澱と共にタンクで熟成させ、ろ過せず瓶詰めします。

【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/A.O.C. ラストー

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、他 熟成：澱と共にタンクで熟成

品番：FC-666/JAN：4935919316668/容量：750ml

**¥3,630**(本体価格¥3,300)

10年  
熟成



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 6 月時点のものです。



## VIEILLES VIGNES

— A.O.C. CÔTES DU RHÔNE —

プラン ド デュー、ケラーヌ、ラストーの葡萄を使った  
コート デュ ローヌ ヴィラージュ レベルのワイン

コート デュ ローヌ ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2018  
Côtes du Rhône Rouge Les Vieilles Vignes

A.O.C.コート デュ ローヌとしては傑出した品質です。「スパイシーだしギャリグだし、プチ シャトーヌフです」とイヴは話していました。スパイスやサラミを思わせる香りが、程よい熟成を感じさせ、とても魅力的です。果実やタンニンもしっかりと感じられ、厚みもあります。プラン ド デュー、ケラーヌ、ラストーの葡萄を使って造るワインで、コート デュ ローヌ ヴィラージュと呼べるブレンドです。土壌は、砂質、泥灰土、赤色粘土です。除梗して、温度管理の下発酵、長い醸しをします。タンクで澱と共に熟成させます。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/A.O.C. コート デュ ローヌ  
葡萄品種：グルナッシュ、シラー、他

熟成：タンクで澱と共に熟成

品番：FC-665/JAN：4935919316651/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



## LES PLANS

— I.G.P. VAUCLUSE —

厳選した葡萄で造る、ヴァン ド ペイとしては傑出したワイン

ヴァン ド ペイ ヴォークリューズ レ プラン 2020  
Vin de Pays de Vaucluse Les Plans

非常にバランスがよく、ヴァン ド ペイとしては傑出したワインです。若々しい色合いと風味があり、適度なタンニンと少し甘みを感じる果実味を合わせ持っています。自家畑の葡萄と買い葡萄を 50%ずつブレンドしています。自家畑はロエックスのレ プランという区画からのグルナッシュとメルロを使い、買い葡萄については、グルナッシュはロエックスとクルテゾン、シラーとカベルネはリュベロン、メルロはロエックスとラストーからの葡萄をします。澱と共にタンクで熟成します。

【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：グルナッシュ、シラー、メルロ、他

熟成：澱と共にタンクで熟成

品番：FC-664/JAN：4935919316644/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

## HERITAGE

— VIN DE FRANCE —

イヴやバンジャマンのワインメーカーとしての才能が発揮された  
もうひとつの代表作

エリターージュ 2021  
Héritage

このワインは、難しい天候であった2002VTに、コート デュ ローヌ カトル テールとして十分な品質ではないものを、ヴァン ド ターブルとして瓶詰めしたのが始まりです。イヴ グラのワインメーカーとしての才能が発揮されたコストパフォーマンス抜群の1本で、このワインのクオリティはバンジャマンにもしっかりと引き継がれています。コート デュ ローヌやラストーなどテロワールの異なるエリアの葡萄をブレンドして造ります。澱と共にタンクで熟成し、果実味と新鮮さを保つために早めに瓶詰めします。ブラックチェリーのように濃く紫を帯びた赤色。チェリーを思わせる新鮮な香りと、スパイスの風味が感じられます。甘酸っぱい果実味とエレガントなボディがあります。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ  
葡萄品種：グルナッシュ、シラー、その他 熟成：澱と共にタンクで熟成

品番：FA-885/JAN：4935919098854/容量：750ml

¥1,815(本体価格¥1,650)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 6 月時点のものです。