

# 最高峰のロゼを生む産地

# タヴェル



フランスのコート デュ ローヌ地方に位置するタヴェルは、ロワール地方のアンジュ、南仏のプロヴァンス地方と共にフランス三大ロゼワイン産地のひとつとして知られています。A.O.C.認定は1936年でフランスのロゼワインの産地として最初に認定された歴史があります。アヴィニョンの北西15kmほど、ローヌ川右岸に位置し、対岸にはフランスを代表する銘醸地シャトーヌフ デュ パブがあります。タヴェルで産するロゼワインは、赤みのある濃い色合いで、味わいにも骨格があり、ロゼワインの中でも力強いスタイルが特徴です。今回は、弊社で取り扱っています、個性溢れるタヴェルを産する2軒のドメヌをご紹介します。



## Domaine de Rocalière

ドメヌ ラ ロカリエール



1995年設立の家族経営の生産者。2009年より現当主のセヴリーヌとメアリー姉妹がワイン造りを行っている。自分達の管理が行きわたり、納得いく形で葡萄栽培を続けるために、栽培面積を50haから38haに減らし、オーガニック栽培も実践。こうした取り組みの全ては、タヴェルやリラックのテロワールに寄り添いつつ、灼熱の南ローヌで純粋かつエレガントでフレッシュなスタイルを目指してワインを造りたいとの思いから生まれたもので、徹底した畑の管理で、その個性を表現している。

**集約があり、かつフレッシュなワインを目指して造りました  
余韻にスパイシーさを感じるのがロカリエールのタヴェル**

### タヴェル ロゼ 2022

#### Tavel Rosé

畑は、タヴェルの特徴的な土壌のタイプであるガレ ルレ（丸い小石）、白いスレート、砂の3種から成っています。収穫は8月中旬に開始します。グルナッシュを最もよいタイミングで収穫することが、このワインの味の決め手になります。果皮との浸漬時間も大切で、6~12時間、場合によって24時間浸漬して、色が付いたら圧搾します。フリーランジュースとプレスジュースをブレンドします。15~20度に温度管理してステンレスタンクで発酵させます。翌年2月に瓶詰します。それぞれの品種が、典型的な味わいをワインにもたらしめます。グルナッシュはふくよかな果実味を、サンソーはフィネスと余韻の長さ、シラーは美しい色と赤い果実の風味、そして長い寿命をワインに与えてくれます。

★「ラ ルヴュ ド ヴァン ド フランス No.672」90点

ロゼ・辛口 <ALC. 14.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C. タヴェル  
生産者：ドメヌ ラ ロカリエール 葡萄品種：グルナッシュ、他  
熟成：コンクリートタンク 有機認証：AB、ユーロリーフ、demeter  
品番：FC-965/JAN：4935919319652/容量：750ml



ラ  
ル  
ヴ  
ュ  
ド  
ヴ  
ァ  
ン  
ド  
フ  
ラ  
ン  
ス  
2  
0  
2  
3  
年  
7  
月  
号  
に  
て  
「  
ユ  
ー  
ロ  
ー  
フ  
な  
タ  
ヴ  
ェ  
ル  
は  
様  
々  
な  
テ  
ロ  
ワ  
ー  
ル  
か  
ら  
生  
ま  
れ  
る  
」  
と  
題  
し  
、  
写  
真  
付  
き  
で  
紹  
介  
さ  
れ  
ま  
し  
た。



¥3,960(本体価格¥3,600)



Domaine de la Mordorée

# Domaine de la Mordorée

ドメヌ ド ラ モルドレ



ワインアドヴォケート  
2023.5.19

93 pts



タヴェルの最高峰として評価され続けているトップ生産者。先代のクルスフ デロルムがドメヌの名声を高め、現在は彼の長女アンブルが中心となりワイン造りを行う。「ワインアドヴォケート#245」では、「まだ20代と若いアンブル デロルムのリーダーシップの下、タヴェルの歴史的なエステートは、様々な賞賛すべきワインを造り続けている」と評価。所有する58haの畑はオーガニック栽培、一部にビオディナミも実践。「どんな年だろうと何があるだろうと、品質を第一に考えている」というアンブル言葉には、偉大な父の時代から変わらないモルドレの哲学が反映されている。

## モルドレの上級シリーズ「レイヌ デ ボワ」のタヴェル トップ生産者が生み出す、希少な1本

タヴェル ロゼ ラ レイヌ デ ボワ 2022

Tavel Rosé La Reine des Bois

限定 140 本

葡萄園面積は3ha、平均樹齢は40年です。土壌は、砂と粘土の土台に小石が混じったテラス状のヴァロング台地です。100%除梗します。48時間低温で醸しを行い、その後ブスマティックプレスで压榨、22度で発酵します。明るく輝きのあるバラ色。フランボワーズやイチゴジャムの香りと共に花やシトラスの香りが感じられます。口に含むと、エレガントですが厚みがあり、しっかりと辛口で骨格があります。タヴェルよりポリウムがあり、余韻も長く感じられます。

★「ワインアドヴォケート 2023.5.19」93点

★「アシェット 2024」1星

★「ワインスペクテーター 2024.1.31-2.29」91点

★「ワインスペクテーター 2024.3.31」91点

ロゼ・辛口

<ALC. 14.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C. タヴェル

生産者：ドメヌ ド ラ モルドレ

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、クレレット、他

有機認証：ユーロリーフ、demeter

品番：FC-821/JAN：4935919318211/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)



## A.C. ローヌやヴァンド フランスのクオリティにも注目 タヴェルの片鱗を感じさせる充実した味わいに加え、親しみ易さが魅力

コート デュ ローヌ ロゼ 2022

Côtes du Rhône Rosé

限定 200 本

【ロゼ・辛口】<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

生産者：ドメヌ ド ラ モルドレ 葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー、他

有機認証：ユーロリーフ、demeter

品番：FC-820/JAN：4935919318204/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

★「ワインアドヴォケート 2023.5.19」90点



ラ ルミーズ ド ラ モルドレ ロゼ 2022

La Remise de La Mordorée Rosé

限定 200 本

【ロゼ・辛口】<ALC. 14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

生産者：ドメヌ ド ラ モルドレ 葡萄品種：グルナッシュ

有機認証：ユーロリーフ

品番：FC-819/JAN：4935919318198/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

