

# “ジゴンドスだけではなく、 フランス最高のワインの一つに数えられる”

——『Vinous』：Josh Reynolds のコメントより

## ジゴンドス 2017

### Gigondas

葡萄は主に 1943 年～1978 年の間に植樹されており、集約感と深みのある風味をワインにもたらしめます。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。毎日ルモンター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。

★「ヴィノス 2020.2」94 点

【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.  
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ーションを持ち、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、ジゴンドスだけではなく、フランスの最高のワインの一つに数えられる。

——『Vinous 2020.2』：Josh Reynolds のコメントより

## DOMAINE DU CAYRON

ドメーヌ デュ ケロン

「仕事に情熱を持っていれば、その情熱がワインに表れる。  
私たちは量ではなく、品質のワインを目指しています」



ドメーヌ デュ ケロンは、1840 年の設立後、一貫した「古典的なスタイルのジゴンドス」を 1 銘柄のみ生産し続けている稀有な生産者です。「テロワールを表現することが最も大切だと考えており、手を加えたキュヴェを造るつもりはない」と言います。ドメーヌは現在、偉大な父ミシェルから、彼の 3 人の娘たちに引き継がれています。長女のデルフィーヌが主に事務や経理を、次女のサンドリーヌが醸造を、三女のロズリーヌが畑仕事をそれぞれ担当していますが、所有する葡萄畑が 20 区画にも分かれているため、協力して作業を行なっています。ミシェルも現役で、畑仕事などを手伝っています。葡萄は手摘みで収穫し、野生酵母で全房発酵させ、必要以上に手を加えることはありません。ワインは、数十年単位で代々受け継いできた樽を含む大樽で熟成させ、ノンフィルター、ノンファイニングでボトリングします。葡萄の品質に妥協しないからこそ、時として生産量は非常に少なくなります。例えば、2018 年の収穫量は 15hL/ha しかありませんでした。生産量の 80%ほどを海外へ輸出しています。それだけ多くの需要がありながらも、生産量を増やして対応することはありません。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 2 月時点のものです。