

2025

フランス

現地視察



左から、アンヌ、カトリーヌ、フレデリック

ドメーヌ ル ロック

—現地視察レポート—

フロントンの土着品種ネグレットの個性を表現した、こだわりのワイン
今年5月、27年ぶりに現地訪問いたしました

ドメーヌ ル ロックは、南西地方の A.O.C. フロントンの中心、ガロンヌ川とタルン川の間位置する家族経営のドメーヌです。この土地の土着品種ネグレットを中心に、個性的なワインを手掛けています。38ha の畑を所有し、年間約 15 万本のワインを生産しています。ドメーヌは 1980 年代にジャン-リュック リブとフレデリック リブの兄弟によって設立されました。1974 年に兄弟の祖父がセラーと畑を購入しましたが、彼らの父親の時代まではフロントンの協同組合に葡萄を売っていました。兄のジャン-リュックは父と一緒に畑で働いていました。フレデリックが醸造学の勉強を終えて大学を卒業し、フロントンのいくつかのワイナリーで働いた後、兄弟は、協同組合を離れて自分達のドメーヌを設立することを決意しました。初めて二人が造ったワインのファーストリリースは 1986 年です。それから 30 年以上にわたり、ジャン-リュック、そしてフレデリックと彼の妻カトリーヌを中心にずっと家族経営でワイン造りを行ってきました。数年前からは、フレデリックとカトリーヌの末娘のアンヌ、ジャン-リュックとフレデリックの甥のグレゴワールが加入しました。現在、ジャン-リュックは引退し、ドメーヌはフレデリックとカトリーヌ、アンヌ、グレゴワールが共同で経営しています。

弊社では、ドメーヌ ル ロックのワインを、1999 年～2005 年にかけて輸入していました。ジャン-リュックが手掛けていた頃のワインは濃密で力強いスタイルで、その当時も高品質ではあったものの、やはり知名度の低さからなかなか定着せず、残念ながら継続を断念しました。グレゴワール、醸造を担当するアンヌという新たな世代が入ったことで、ジャン-リュック時代のパワフルなスタイルとは異なり、より現代的でソフトな質感、味わい深さが感じられるスタイルに変化していることを実感し、2023 年に取引再開に至りました。今年の 5 月、27 年ぶりに彼らのワイナリーに訪問することが叶いました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 8 月時点のものです。

今回は、ドメーヌの周辺にあるネグレットとブイスレの畑を見学した後、醸造用のセラーや熟成用のセラーに訪問しました。



▲ドメーヌのすぐ裏にあるネグレットの畑を見学。ゴブレですがルロックでは垣根状に仕立てています。「これはオリジナルで、他にこのような仕立てをしている人はいないと思う」とアンヌは話してくれました。



▲ブイスレの畑。仕立てはグイヨ ブーサル。毎年 2 本の枝を伸ばすという点でグイヨ ドゥーブルと同じだが、2 本の枝をバランスよく、丈夫に育てるため、1 年ごとに伸ばす枝を交互に変えます。この仕立ては難しいため、採用する生産者は少ない」とアンヌは話してくれました。



▲畝の間に草を生やしています。羊を 50 頭飼育し、除草剤の代わりに冬の間、羊を放牧し草を食べさせます。これにより科学的な除草剤を使用せずに自然なやり方でカバークロップの量をコントロールしています。ルロックでは 1981 年からジャン-リュックが除草剤を使うかわりに草生栽培を実践してきましたが、このエリアでの先駆者でした。ネグレットの葉脈は 7 本（右写真）。シャルドネなどは 5 本で、7 つの葉脈は珍しいことです。



この部分に藁が入っている



▲醸造用セラー。2013 年にアンヌと従弟のグレゴワールがドメーヌを引き継ぐと決めた年に、フレデリックが建てたものです。厚みのある壁の間に藁を断熱材として使用しています。自然素材であり、コストも節約できます。藁を入れた分厚い壁のおかげで外気が遮断されるため、温度管理が可能です。冷房は使用せず、扇風機のみで 9 月は夜間 12～13 度に温度を保つことができます。



▲貯蔵用セラー。2019 年に建てたものです。こちらのセラーもすべて手作りです。主に、ワインの貯蔵用のコンクリートタンクと、ルロックブランとブイスレの発酵、熟成用の樽が保管されています。



▲熟成用のセラー。半地下になっているため、適度な温度、湿度が保たれています。なんと自家製のシャルキュトリーが天井から吊るされていました（右写真）。シャルキュトリーの熟成にも最適の場所とのこと。後ほどいただきましたが、どれもお世辞抜きでおいしく、専門店で売られていてもおかしくない完成度でした。

＜ヴィンテージ情報＞

2024VT：50%減。ル ロックが冷涼なヴィンテージと表現する難しい年でした。4月に霜害、夏は気温が低く、雨が続きました。

「過去10年間でこのような年がなかったため、かなり特異な年」と話します。フレッシュで酸があるのが特徴です。

2023VT：ベト病の発生により75%減。カルカッソヌ周辺やボルドーは2024年よりも厳しい年になったそうです。

2022VT：グレートヴィンテージ。ブドウは集約し、ワインは熟成のポテンシャルがあります。「熟成期間を長くとりたい年。2020VTや2022VTは目指している理想的な味わい」とアンヌは話します。

＜実は、家族が描いた絵をラベルに採用＞



ドメヌ ル ロックのほとんどのワインが、家族や親戚の誰かが描いた絵をラベルデザインに採用しています。例えば、ラ ヴィエイユ シラー ド デリエール シェ マムート (A) に描かれた“マムート（マンモス）”は、アンヌの甥、ジャン リュックのニックネーム。子供の頃からマムートと呼ばれていたそうで、ラベルのマンモスのイラストはジャン リュック本人が描いたものです。高級品の“オーデュ ボワ” (B) のラベルは、ブドウの樹とワインメーカーの手をイメージしています。“ラ フォル ノワール ダンバ” (C) は収穫が終わった時の喜びの顔を表現。“ドン キショット” (D) は1995年に美術学校の先生がこのワインのために描いてくれたものです。“ブティ カイユ デュ ロック” (E) の石のイラストは従弟が描いた絵です。



＜現地訪問スタッフより＞

ほとんどのワインは、ラベルも全て家族や親戚の誰かが描いているとのこと、クリエイティブな一面も持っていることを知れた生産者でした。ラベルの一つ一つにストーリーがあり、クリエイティブですが、家族経営で親しみやすく温かみのある人柄が、彼ら造るワインにも表れています。家やセラーも手造りで建て、自家製のシャルキュトリーにしても、家畜をさばくことから命そのものをいただいているという考えが伝わってきます。ドメヌ ル ロックでは、ワイン造りだけでなく、伝統的な生活様式を後世に残していくことを非常に大切に考えていることが今回の訪問で知ることが出来ました。ワインは大地の恵みであり、その年を表現するもの。味わいが毎年変わることもワインの醍醐味であることを改めて感じさせてくれる生産者でした。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年8月時点のものです。

ネグレットとシラーをブレンドし、素晴らしいワインが出来ることを知らしめました ル ロックのフラッグシップ

ドン キショット 2019

Don Quichotte

ネグレットにシラーをブレンドすることでおに良いワインが出来るかを証明するために、A.O.C.の規定の限界(シラー40%以下)までシラーの比率を上げて造ったキュヴェです。地元の新聞にも取り上げられ、ネグレットとシラーで素晴らしいワインが出来ることを周囲に知らしめました。難題に果敢に挑戦する姿を周囲の人々が「まるでドン キホーテのようだ」と言ったことから、ワインの名前となりました。1976年に植樹した樹齢約50年のネグレットを使用します。黒い果実などの非常に複雑でスパイシーなアロマが広がります。タンニンは溶け込んでいて、しなやかさが感じられます。小石を多く含むブルベヌ(小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌)の複数の区画の葡萄をブレンドしています。葡萄の果皮についている野生酵母を使い、それぞれの品種は別々に開放式のコンクリートタンクで25~28度に温度管理しながら4週間発酵させます。途中で、ピジャージュを行い、アロマやタンニンを抽出します。20hLと400Lの樽で18ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もせず瓶詰めします。

★「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 2023.3」94点

★「アシェット ガイド 2023」1星

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%>

国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. フロント

葡萄品種：ネグレット60%、シラー40%

熟成：20hLと400Lの樽で18ヶ月

品番：FD-110/JAN：4935919961103/容量：750ml



2022 V Tより
こちらのラベルに変更

¥4,400(本体価格¥4,000)



ドメヌのフラッグシップ“ドン キショット”の弟的存在

ル プティ カイユ デュ ロック 2020

Les Petits Cailloux du Roc

ドメヌ ル ロックのフラッグシップ「ドン キショット」と同様に、ネグレットを主体にシラーをブレンドして造るワインです。スパイシーでエレガントなアロマがあります。口に含むと繊細なタンニンが感じられます。非常にバランスが良く、余韻にはベッパや香り高いスミレの花のニュアンスが漂います。土壌は、堆積土とブルベヌと礫質で構成されています。果皮についている野生酵母を使い、開放式のコンクリートタンクで25~28度に管理しながら3~4週間発酵させます。その間、ピジャージュします。コンクリートタンクで18ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くろ過して瓶詰めします。

★「メイユール ヴァンド フランス 2024」90点

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. フロント

葡萄品種：ネグレット70%、シラー30% 熟成：コンクリートタンクで18ヶ月

品番：FD-108/JAN：4935919961080/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



カベルネ フランを少量ブレンドし、より親しみやすいスタイルに仕上げました

ル クラシック フロント 2019

Le Classique Fronton

カシスをおわせる豊かなアロマが広がります。黒い果実のコンポートやスパイスの要素が感じられます。口に含むとアロマと同じフレイバーが広がり、繊細なタンニンのある非常にバランスのとれた味わいです。表土は白色のブルベヌ、下層土はマール(泥灰土)と砂利、そしてグレップと呼ばれる様々な大きさの砂利、砂、シルト混ざる岩のように固い土で構成されています。栽植密度は4,500~5,000本、収量は40hL/haです。収穫した葡萄は重力を利用して品種ごとに別々のコンクリートタンクに移します。発酵は25~28度に温度管理しながら3~4週間行います。熟成もコンクリートタンクで12~18ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. フロント

葡萄品種：ネグレット70%、シラー20%、カベルネ フラン10%

熟成：コンクリートタンクで12~18ヶ月

品番：FC-946/JAN：4935919319461/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



ネグレット 100%のワインの個性を知るのに相応しい1本



ラ フォル ノワール ダンバ 2021

La Folle Noire d'Ambat

“Ambat (アンバ)” は、このワインに使用するネグレットの畑の名前です。100%ネグレットによるワインで、ブラックチェリーや繊細な花の豊かなアロマが広がります。口に含むと豊かな個性が感じられ、ベルベットのようになめらかなタンニンがあります。土壌はブルベヌで、表土はルジェと呼ばれる粘土シルト、さらに酸化鉄を多く含む粘土も見られます。平均樹齢は20年です。葡萄の果皮についている野生酵母を使い、開放式の小型タンクで25~28度に温度管理しながら2週間発酵させます。20hLの樽で8~10ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くろ過して瓶詰めします。

★「メイユール ヴァンド フランス 2023」92点

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. フロントン

葡萄品種：ネグレット 100% 熟成：20hLの樽で8ヶ月~10ヶ月

品番：FD-109/JAN：4935919961097/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

ネグレット単一で仕込んだワインのポテンシャルの高さを体感していただける

ル ロックのトップ キュヴェ



ル オー デュ ボア 2020

Le Haut du Bois

ネグレット 100%で造る、ドメヌ ル ロックのトップ キュヴェです。ネグレットに特徴的な黒い果実とスパイスの混ざる複雑なアロマが広がります。タンニンはしっかりと存在していますが、ベルベットのようになめらかな、同時に驚くほどフレッシュな軽やかさがあります。フロントンの畑は3段のテラスから構成されていますが「オー デュ ボワ」は3段目に位置しています。土壌は、砂利の比率の多いブルベヌです。葡萄の樹齢は40年と古いため、自然に集約がありリッチな実をつけます。収穫した葡萄は除梗しますが全体の15%は全房を使用します。発酵は20~25度に管理しながら15hLのコンクリートタンクで5~6週間行います。ピジャージュを行いながらマセラシオンをします。発酵後、20hLのフードルに移し14ヶ月熟成させます。

★「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 2023.3」94点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. フロントン

葡萄品種：ネグレット 100% 熟成：20hLの樽で14ヶ月

品番：FC-947/JAN：4935919319478/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

ル ロックを象徴するもう一つの品種 シラーを100%使用した特別なキュヴェ

ラ ヴィエイユ シラード デリエール シェ マムート 2020

La Vieille Syrah de Derrière chez Mammouth

「マムート (マンモス)」は、前オーナーのジャン リュック (右写真) のニックネームです。シラー100%で造るため、A.O.C.フロントンを名乗ることは出来ず、ヴァンド フランスとしてリリースしています。このキュヴェは1haの単一区画の葡萄から造られます。様々な花やスパイスのアロマが広がります。口に含むとシラーらしいスパイスの要素が感じられます。ボディはしっかりとしていますが、上品さを兼ね備えています。洗練されたタンニンはバランスがよく、豊かで力強い余韻が感じられます。土壌は小石を多く含むブルベヌです。葡萄の果皮についている野生酵母を使い、開放式のコンクリートタンクで25~28度に温度管理しながら4~5週間発酵させます。途中、ピジャージュを行い、アロマやタンニンを抽出します。20hLと400Lの樽で20ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もせず瓶詰めします。

★「メイユール ヴァンド フランス 2023」91点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/ヴァンド フランス

葡萄品種：シラー100% 熟成：20hLと400Lの樽で約20ヶ月

品番：FD-111/JAN：4935919961110/容量：750ml



¥4,950(本体価格¥4,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年8月時点のものです。



1990年代にフレデリックのアイデアで生まれたワイン
ペット ナットがトレンドになる前から、ル ロックでは生産してきました

ロック アンビュル ペティアン ナチュレ 2023

Roc Ambulle Petillant Naturel

このエリアの土着品種、ネグレット 100%で造られるペティアン ナチュレルです。ザクロや小さな赤い果実を思わせる香り高いアロマが広がります。エレガントで繊細な泡がたいへん心地よいワインです。年間生産量は約 1 万本です。畑の土壌は、礫質とこの地方特有のブルベージュが混ざっています。葡萄が完熟する少し手前（8月の最終週）で収穫することで酸を保ち、アルコール度を低くしています。収穫した葡萄は除梗した後、直接圧搾し、SO₂を添加せずにステンレスタンクに入れます。発酵は葡萄の果皮についている野生酵母を使い、18度で約 3 週間行います。発酵の途中、残糖が 20~30g になった時点で温度を 3 度に下げます。軽くフィルターをかけ、酵母の動きを止めます。その後、ボトルに移します。冬の間、ボトルの中で再度発酵が始まり、二酸化炭素が発生し、おだやかな発泡ワインが出来ます。ザクロや小さな赤い果実を思わせる香り高いアロマが広がります。エレガントで繊細な泡がたいへん心地よいワインです。

【ロゼ・スパークリング・辛口】<Alc.10.5%> 国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：ネグレット 100% 有機認証：ユーロリーフ

品番：FC-948/JAN：4935919319485/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



4種の葡萄を混醸して造る、味わい深い白ワイン

ル ロック ブラン 2023

Le Roc Blanc

礫質とこの地方特有のブルベージュ（小石、砂利、砂、シルトを含む土壌）がみられる土壌です。葡萄の平均樹齢は 25 年です。収穫は 9 月の第二週に行います。収穫した葡萄を除梗します。アルコール発酵は葡萄の果皮についている野生酵母の働きで行います。同じ日に収穫した葡萄をセラーに運び、プレスします。すべて一緒にバリックに入れ発酵、熟成させます。発酵は約 18 度で 3 週間ゆっくりと行います。熟成も同じ樽で澱と共に 7~8 ヶ月行います。その間、定期的にバトナージュを行い、澱を攪拌します。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトルリングします。洋梨やトロピカルフルーツを思わせる甘く華やかなアロマが広がります。凝縮された果実味を程よい酸が支えています。年間生産量は約 4000 本です。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/ヴァンドフランス

葡萄品種：シャルドネ、セミヨン、ミュスカデル、ヴィオニエ

熟成：樽で澱と共に 7~8 ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-300/JAN：4935919963008/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



フロントンとマルシャックの主要品種を見事に融合させた 創造性溢れるキュヴェ

クロ ロック 2022

Cros' Roc

フレデリックが 30 年来の友人であるマルシャックのドメヌ デュ クロのフィリップ トゥリエ氏とのコラボレーションで造り出したキュヴェです。葡萄に対する好奇心と情熱に溢れるワインメーカーである二人は 10 年以上前から、ネグレットとフェル セルヴァドゥをブレンドし、一つのワインを造るという構想を温めてきました。毎年、テイスティングを繰り返し、話し合い、時には失敗しながら試行錯誤を重ねた結果、この「クロ ロック」が誕生しました。ラベルはフレデリックとフィリップを表しています。ネグレットはフロントンのドメヌ ロック、フェル セルヴァドゥはドメヌ デュ クロで別々に醸造し、フロントンのドメヌ ロックのセラーでブレンドし、コンクリートタンクで熟成させています。スパイシーで力強いアロマがあり、しっかりとした骨格が感じられます。フレッシュかつストレートな味わいですが、口当たりは非常にしなやかです。ネグレットとフェル セルヴァドゥのバランスのとれた表現が楽しめるワインです。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：ネグレット 60%、フェル セルヴァドゥ 40% 熟成：コンクリートタンク

品番：FD-324/JAN：4935919963244/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 8 月時点のものです。