

Decanter

98
pts

「デカンター 2024.3」で 98 点を獲得！



シャトーヌフ デュ パプ ルージュ ラ レイヌ デ ボワ 2022

Chateuneuf du Pape Rouge La Reine des Bois

エレガンスと集約を兼ね備え、余韻の長さが他のワインとは比べ物にならない、パーフェクトとも言えるシャトーヌフ デュ パプです。シャトーヌフ デュ パプで最も優れた「ラ クロ」と呼ばれる畑です。シリカと小石の混ざった粘土土壌。収穫量を 30hl/ha に抑えて造っています。100%除梗します。発酵は 50hl のコンクリートタンクを使用。30 日という長い時間をかけ、34 度でゆっくりと発酵させます。20%はオーク樽で、残りはステンレスタンクで熟成させています。透けて通らない深く濃いルビー、なめし革、黒トリュフやコーヒー、凝縮した赤い果実のアロマがあります。ふくよかで集約があり、フレイバーにあふれています。リコリスを思わせるフルーティで長い余韻があります。

- ★「デカンター 2024.3」98 点
- ★「ジェブ ダナック.com」97 点
- ★「ジェームス サックリング.com」96 点
- ★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2025」94 点
- ★「ワイン スペクテーター 2025.03.31」94 点
- ★「ワイン アドヴォケイト 2024.9.27」94 点
- ★「ジャンシス ロビンソン.com」17 点

赤・フルボディ <Alc.15.0 %>

国/地域等：フランス/コート デュ ローズ 等級：A.O.C.

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、ムールヴェードル、他

認証：ユーロリーフ、demeter

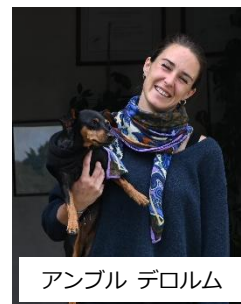
熟成：20%は樽で、残りはステンレスタンクで熟成

品番：FD-256/JAN：4935919962568/容量：750ml

¥18,700(本体価格¥17,000)



ドメヌ ド ラ モルドレは、1986 年にフランス デロ ルムによって設立されました。その後、1989 年よりフランスの長男であるクリストフが中心となってワイナリーを牽引するようになると、わずか 10 年ほどで南ローヌのトップ ドメヌの一員として知られるようになりました。ロバート パーカーは、『ワイン アドヴォケイト』で、2001VT の「シャトーヌフ デュ パプ ラ レイヌ デ ボワ」に 100 点満点を献上し、絶賛しました。現在は、クリストフの娘アンブルがドメヌを牽引し、醸造家のレミ ショーヴェとともに南ローヌ最高峰のワインを生み出し続けています。



アンブル デロルム