



トップ キュヴェが「ワインアドヴォケイト」で 100 点を獲得する実力
長期熟成のポテンシャルを持ながら、若くても楽しめるスタイルで世界を魅了する

シャトーヌフ デュ パプの名手

アンドレ ブルネルは、クロ デュ モン オリヴェと共に、弊社が最初に取り扱いを始めたシャトーヌフ デュ パプの生産者です。弊社が初めてアンドレ ブルネルを訪問したのは 1992 年で、当時、アンドレ ブルネル、クロ デュ モン オリヴェ、他 2 軒のシャトーヌフ デュ パプの有名生産者が、ひとつのカーヴを熟成庫として共同利用しておりました。その頃のブルネル家は、シャトーヌフ デュ パプ レ カイユの他コート デュ ローヌを生産していましたが、若い時から飲みやすく親しみやすい、彼のワインのスタイルは当時から表れており、取り扱いを始めた当初から日本でも非常に好評をいただき、それから 30 年以上が経った現在でも、弊社のコート デュ ローヌ ワインを語る上では欠かせない存在であり続けています。



ドメーヌの名声を築いた
先代のアンドレ ブルネル

- ・「ワインアドヴォケイト」で 100 点を獲得する実力者
- ・若いうちからでも楽しめる シャトーヌフ デュ パプ
- ・100ha の畑を所有、個人生産者としては大きな規模
- ・品質を支える醸造家 ロマン ピトー
- ・「ルヴェ デュ ヴァンド フランス」でも紹介
- ・白ワインも高いクオリティ

ブルネル家は 300 年以上の歴史を持つ一族で、シャトーヌフ デュ パプの土地で何世代にもわたり葡萄栽培、ワイン造りを行ってきました。ドメーヌの転機は 5 代目のリュシアン時代にありました。彼は新たに畑を広げ、家族経営の小規模なドメーヌを大きく発展させる重要な役割を果たしました。1954 年、リュシアンは、ワインのプロモーションに役立つと考え、シャトーヌフ デュ パプの畑に特徴的な玉石を意味する「レ カイユ (Les Cailloux)」をドメーヌ名に採用しました。1971 年、リュシアンの子息アンドレがドメーヌを引き継ぎ、父の功績を受けて、さらに発展させました。

アメリカのワイン評論家ロバート パーカーJr. が 80 年代にコート デュ ローヌのワインの評価をつけ始めると、ブルネル家のワインはすぐに高い評価を得ました。1989 年、アンドレはアペラシオンの北部に位置するファルゲロルの葡萄が樹齢 100 年を迎えたことを記念して、特別なワイン「シャトーヌフ デュ パプ キュヴェ サントネール」を造りました。このキュヴェは、その後、1990 ヴィンテージがロバート パーカーJr. によって 100 点を与えられました。さらに、ロバート パーカーJr. が世界中の伝説的なワイナリーを中心にまとめた著書『ロバート パーカーJr. が選ぶ世界の極上ワイン』にも取り上げられています。この本が出版された 2005 年、すでに「アンドレ ブルネルはシャトーヌフ デュ パプの輝かしい希望の光のひとりである」と評価されています。このように、アンドレ ブルネルは世界中で高い評価を受け、シャトーヌフ デュ パプのトップ ドメーヌとしてゆるぎない地位を確立しました。

ドメヌのワイン造りを長年にわたり担い、ロバート パーカー Jr.が 100 点を付けた「キュヴェ サントネル」を生み出すなど、ドメヌの躍進に力を注いできたアンドレは 2022 年 2 月惜しくもこの世を去り、現在はアンドレの息子のファブリスがオーナーとしてドメヌを引き継いでいます。所有する畑面積は 100ha（シャトーヌフ デュ パブ 20ha、コート デュ ローヌ 70ha、ヴァンド フランスなど 10ha）です。このエリアの個人生産者は 30ha～50ha が多く中で個人生産者としては所有面積が大きく成功を収めています。2022 年には新しいセラーが完成し、より細かな温度管理が可能となりました。古いセラーも稼働しており、キャパシティが増えたことで生産量も安定し、今後、更なる品質の向上が期待できます。



ブルネル家のワイン造りを担う、醸造責任者ロマン ピトー

現在、ドメヌのワインメーカーを担うのはロマン ピトーです。2016 年よりアンドレ ブルネルのワインメーカーとして活躍しています。先代のアンドレと共にブルネル家のワイン造りを支えてきたチームの一員で、現在は彼が中心となってワイン造りを行っています。ブルネル家の哲学をしっかりと継承しており、アンドレ亡き後も、安定した品質をしっかりと保ち、ドメヌを引き継いだアンドレの息子ファブリスと共にブルネル家の発展に貢献しています。今年 5 月の現地視察時には「ムールヴェードルは将来性が高い品質と考えており、ムールヴェードル 100%のシャトーヌフ デュ パブを試作している」と話していました。こうした新たな挑戦にも取り組んでおり、弊社も今後の発展に期待を寄せています。

「テロワールを選び、品種の個性を引き出す」

長期熟成のポテンシャルを持ちながら、若くても楽しめるスタイルが最大の特徴

葡萄を植える際には、個々の区画について、土壌の組成や水はけの度合い、日照などの条件を細かく分析して特徴を把握し、テロワールに最も適した葡萄品種を植えています。そして、収穫する際は、過熱になることを避けながら、完熟した状態で摘み取ります。全体の 60～80%を除梗しています。また、個々の品種の個性を大切に、新鮮な果実味を覆い隠さないよう、熟成にはステンレスタンクと樽を使い分けます。パワフルでありながらエレガントで、長期熟成のポテンシャルを持ちながら、若くても楽しめるワインを目指して造っています。そうしたワインのスタイルの特徴は、「ルヴュ デュ ヴァンド フランス №630/2019 年 4 月号」の特集記事でも触れられています。

このドメヌの注目すべきところは、骨格が柔らかいということだ。

若いうちからタンニンがやわらかくなっている。そして次にピュアで鮮やかな果実味だ。

—「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス №630 / 2019.4」より

5 ページにわたり、特集記事が掲載されました



ドメヌのかじ取りは二世代で行っている。葡萄農家の DNA を発揮するアンドレ ブルネルと、父アンドレより戦略的でマーケティングに精通した息子ファブリス。今日、この親子のペアは大変有効に機能している。ドメヌの評判は広がり、特に輸出の分野で大きく成長している。区画は様々な場所にあり、土壌も多種多様だ。これが彼らのワインに複雑さをもたらしていると考えられる。アンドレ ブルネルは、温暖化の影響を大変危惧しており、このドメヌのワインの特徴であるフレッシュさを維持し、またフィネスを保つためにアルコール度数の上昇を抑えることに注力している。このドメヌのワインでまず注目すべきところは、骨格が柔らかいということだ。若いうちからタンニンがやわらかくなっている。そして、次にピュアで鮮やかな果実味だ。アロマティックな複雑さがあり、口の中で上品なエレガンスが持続する。ミネラルを感じるフレッシュさが果実の芳醇さと絶妙なバランスをとっており、生き生きとした張り感と豊かさの均衡もとれている。ブルネルのワインは若いヴィンテージが特に魅力的だ。

—「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 2019.4」より抜粋

過去にワインアドヴォケイトにて 100 点を獲得した伝説のワイン 傑出したヴィンテージのみ造る「希少なスペシャル キュヴェ」



シャトーヌフ デュ パプ ルージュ キュヴェ サントネール 2019

Châteauneuf du Pape Rouge Cuvée Centenaire

ファルゲロルの南にある、ブルネルの所有する最も素晴らしい区画の 100 周年を祝うために、1989 年にこの特別なキュヴェを造ることにしました。グルナッシュとムールヴェードルの混植です。元々グルナッシュだけの畑でしたが、ミストラルの強い畑で、折れた樹や枯れた樹の植え替えの際に、ムールヴェードルを植えています。土壌と下層土共に、石灰岩は多くなく、青く緻密な粘土が主で、ワインにミネラルを与えます。日当たりは理想的で、荒々しく吹き荒れるミストラルは、果実の濃縮をもたらします。樹齢が古いので、手作業、手摘みで収穫を行います。収穫量は、25hL/ha。品種ごとに別々にタンクで発酵させ、発酵後にサントネールにするかどうか決めています。コンクリートタンクで 3~4 週間発酵後、グルナッシュはタンク熟成、ムールヴェードルとシラーは古いバリックで 18 ヶ月熟成させます。樽にはいろいろなサイズがあって、一番大きいものが 400L です。グルナッシュは十分な糖があり、樽から甘さや集約感を移す必要が無いのでタンクで熟成させます。生産量は 3,000 本のみです。傑出した年により造られるワインで、グルナッシュの真髄を表しています。

Jeb Dunnuck
98+pt



- ★「ジェブ ダナック.com」98+点
- ★「ジェームス サックリング.com」96 点
- ★「ワインアドヴォケイト 2022.5.6」95+点
- ★「ヴィノス 2023.4」95 点
- ★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2023」95 点

【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.

葡萄品種：グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー

熟成：グルナッシュはタンク、他は古樽で 18 ヶ月

品番：FD-072/JAN：4935919960724/容量：750ml

¥33,000(本体価格¥30,000)

ブルネル家を代表するキュヴェ「レ カイユ」



シャトーヌフ デュ パプ ルージュ レ カイユ 2020

Châteauneuf du Pape Rouge Les Cailloux

「レ カイユ (小石)」は、葡萄畑に無数にある丸い石から、1954 年に祖父が名付けました。ブルネルを代表するキュヴェです。グルナッシュは柔らかさ、ムールヴェードルがストラクチャーを、シラーは鮮やかな色とタンニンを与えます。また、土壌によって味わいが異なり、石の多い土壌は力強さ、集約があるワインを生み、砂質の土壌は柔らかく、フィネスのあるワインを生みます。収穫量は 30hL/ha です。シラーは早熟の為、別で醸し、その他の品種は、12 区画から得られる葡萄を、土壌タイプ別に五つのエリアに分けて醸します。グルナッシュは 70%、他は全て除梗し、25 度にてコンクリートタンクで発酵させます。5 週間、スティラージュとデレスタージュします。シラーは樽 (1~2 年)、他はコンクリートタンクで 18 ヶ月熟成させます。瓶詰め前の 6 ヶ月前にブレンドします。清澄せず、軽ろ過します。温暖化の影響で力強いワインになりがちで、特に石の多い畑は太陽熱を蓄積します。また、樹齢の高い葡萄が多いため、さらに集約が強くなります。そのような条件の中で、エレガントでフレッシュなワインを造るのは簡単ではありません。タンニンが強く酸もあり、フルボディで、凝縮し傑出した味わいを持っています。かなりジャミーな果実味。酸はフレッシュさがありながら、バランスはよく、少し苦さのあるタンニンと、香りを立たせボリュームを与えるアルコールがあります。「5 年後以降からその真価が発揮され、10 年から 15 年は素晴らしい熟成する力を持っています」とファブリスは話していました。

- ★「ワインエンスージアスト 2023.12.31」96 点
- ★「メイユール ヴァン ド フランス 2023」95 点
- ★「ジェームス サックリング.com」94 点
- ★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2024」93 点

【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.

葡萄品種：グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー、他

熟成：シラーは樽、他はコンクリートタンクで 18 ヶ月

品番：FD-071/JAN：4935919960717/容量：750ml

¥10,780(本体価格¥9,800)



「レ カイユ」と比べると、果実味が全面に出た
熟成を待たなくても楽しめる親しみやすいスタイルに仕上がっています

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ キュヴェ レゼルヴェ 2021 Châteauneuf du Pape Rouge Cuvée Réservee

グルナッシュの大部分は樹齢の若い木の葡萄を使い、樹齢の高いシラーとブレンドしています。樹齢の若いグルナッシュはシャトーヌフ デュ パプの中でも最高のテロワールを持つ区画の一つ、「ル ボワ ド ラ ヴィル」のもので。重厚感のある「レ カイユ」に比べると、たっぷりの赤い果実味が全面的で、瑞々しく親しみやすい味わいが特徴です。アンドレ ブルネルのワインの特徴である、フレッシュな果実味に満ちていて、若いうちから美味しく飲むことが出来るのが最大の魅力です。畑はガレ ルレと呼ばれる丸石の多い土壌です。収穫は手摘みで行います。グルナッシュは全体の 70%を除梗、シラーは 100%除梗します。品種ごとに 25 度に温度コントロールしながらコンクリートタンクで発酵させます。シラーは樽、グルナッシュはコンクリートタンクで約 18 ヶ月熟成させています。清澄せず、軽くフィルターをかけてボトリングします。

【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.

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル

熟成：樽とコンクリートタンク

品番：FD-073／JAN：4935919960731／容量：750ml

¥7,700(本体価格¥7,000)



ルーサンヌを主体で造る、シャトーヌフ デュ パプ ブランで
ブルネル家の個性が表現されています

シャトーヌフ デュ パプ ブラン レ カイユ 2024 Châteauneuf du Pape Blanc Les Cailloux

品種別に二つの区画の葡萄を使用しています。ルーサンヌは、レ セール、グルナッシュ ブランはル レーヴェで栽培しています。平均樹齢は 30 年、収量は 30hL/ha です。ルーサンヌは、通常ならばシャトーヌフ デュ パプ ブランにメインで使用する葡萄ではありませんが、アロマ、フィネス、そしてエレガントさを与えます。一方、グルナッシュ ブランは骨格と力強さをワインにもたらし。丸石の多いこのエリア特有の土壌のおかげで、長期熟成の可能性を持った白ワインが生まれます。このエリアは、気温が高すぎて葡萄が焼けてしまうことがあるため、葉を多めに残し、収穫は他より早めの 8 月末に行います。葡萄が熟を持たないように、涼しい早朝に収穫します。酸化しないように、収穫した葡萄はすぐにプレスし、コンクリートタンクに入れ 15 度前後で発酵させます。マロラクティック発酵は行いません。澱とともにステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。白い花や果実、ハチミツを思わせる豊かなアロマにミネラルの要素、複雑さがあります。



【白・辛口】＜Alc.13.5%＞ 国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ／A.O.C.

葡萄品種：ルーサンヌ、グルナッシュ ブラン

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6 ヶ月

品番：FD-472／JAN：4935919964722／容量：750ml

¥12,650(本体価格¥11,500)



平均樹齢 60 年の単一畑からの葡萄を使用

「2024VTはプチ シャトーヌフと言ってよいくらい
素晴らしいヴィンテージとなった」

ロマン ピトーのコメント (2025 年現地視察)

コート デュ ローヌ ルージュ キュヴェ ソムロング 2024 Côtes du Rhône Rouge Cuvée Sommelongue

オランジェの北のセリニャン デュ コンタの単一畑です。砂利の下層土を持つ粘土と石灰質の土壌は、雨の後の排水と乾燥に役立ちます。全ての品種を同じ区画に植えています。グルナッシュ ノワールとムールヴェードルは混醸しますが、シラーは 1~2 週間早く収穫するので別で発酵させます。収穫量は低く、35hL/ha です。80%を除梗、24 時間 14 度で醸しを行い、コンクリートタンクに入れ 25 度で発酵、4 週間醸しをします。デレスタージュとビジャージュを行います。コンクリートタンクで 12 ヶ月熟成させます。瓶詰め前の 1 ヶ月前にブレンドします。清澄せず、軽ろ過します。しっかりとした色合い、熟したフルーツの香り、まろやかなコクを持ち、バランスのとれたタンニンがあります。

【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.
葡萄品種：グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー
熟成：コンクリートタンクで 12 ヶ月

品番：FD-504/JAN：4935919965040/容量：750ml **¥3,520**(本体価格¥3,200)



自家畑の樹齢の古いグルナッシュを 主体にして造ります

キュヴェ ソムロングと比べ、よりダークフルーツの要素があり、
しなやかで強いタンニンがあります

コート デュ ローヌ ヴィラージュ キュヴェ サブリーヌ 2022 Côtes du Rhône Villages Cuvée Sabrina

コート デュ ローヌ ヴィラージュ プラン ド デュの中のトラヴァイヤンの台地の自家畑の葡萄（グルナッシュ）と、買い葡萄（シラー）で造っています。自家畑は樹齢が上がり、20hL/ha にまで減っています。丸い砂利と赤粘土土壌です。葡萄を買う生産者は非常に良く知っており、畑は隣同士です。収穫時に選別します。全体の 75%を除梗します。破碎はしません。自家畑の葡萄、買い葡萄ともに違うタンクで発酵させます。25 度で発酵、5 週間マセラシオンします。発酵中に、1 日 1 回ルモンタージュします。フリーラン 100% 使用。グルナッシュ ノワールはステンレスタンク、シラーは 1~2 年使用樽を使い、15 ヶ月熟成させます。品質を見てブレンドします。清澄はせず、ろ過はします。キュヴェ ソムロングに比べ、よりダークフルーツの印象があり、甘さではなくしなやかで強いタンニンが感じられます。サブリーヌとは、以前葡萄を使っていたドメヌ ランクロのオーナーの娘の名前です。

【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.
葡萄品種：グルナッシュ、シラー
熟成：ステンレスタンクと樽で 15 ヶ月

品番：FD-069/JAN：4935919960694/容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)



完熟した葡萄を厳しく収量制限し、ボリュームがありながら、しなやかな味わいに仕上げています
スタンダードクラスでも妥協がなく、トップ生産者が造るワインだと感じていただける素晴らしい品質

コート デュ ローヌ ルージュ エスト ウエスト 2022 Côtes du Rhône Rouge Est-Ouest

エスト ウエストは「東と西」を意味し、力強さと硬さをもたらす丸い小石と粘土土壌のローヌ川東側のトラヴァイアン（主にシラー、サンソー）と、優雅さと繊細さをもたらす粘土石灰岩質の下層土の西側のサン ジュニエ ド コモラ（主にグルナッシュ）の葡萄を使うことから名付けました。フレッシュさも大切なのでサンソーをブレンドします。樹齢 40 年以上、さらに葡萄をしっかり完熟させ、収穫量を抑えている（35hL/ha）ため、肉厚でボリュームはあっても、しなやかなワインとなります。甘さを感じる口当たり。ジャムを感じさせる果実味とフルーティな酸味。タンニンも程よく、バランスがとれています。大部分を手摘みします。100%除梗し、軽く破碎します。28 度に管理しながらコンクリートタンクで発酵、醸しは 20〜30 日間行います。その間デレスタージュとピジャージュを毎日行います。10 ヶ月熟成させます。珪藻土でろ過し、清澄はしません。

【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.
葡萄品種：グルナッシュ、サンソー、シラー 熟成：コンクリートタンクで 10 ヶ月
品番：FC-641/JAN：4935919316415/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



「グルナッシュは様々な土地で育つが、ローヌこそが最高の土地だ。 だからこのワインをグルナッシュで造った」

先代のアンドレがこのように語った自信作で、その思いは次世代にもしっかりと引き継がれています

ヴァン ド ペイ ド メディテラネ ルージュ グルナッシュ 2023 Vin de Pays de Méditerranée Rouge Grenache

トラヴァイアンにある畑からの葡萄を使っています。土壌はエギュ川からの堆積土で、下層土は粘土石灰質です。収穫は主に手摘み、収穫量は、90hL/ha まで認められていますが、半分の 45hL/ha までに抑えています。100%除梗し、軽く破碎します。葡萄品種ごとにタンクで発酵させ、3 週間醸しをします。デレスタージュとルモンタージュします。ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くフィルターを通します。ラズベリーやチェリー、ミネラルやスパイスの風味もあり、良質な酸が感じられます。ジューシーな果実味とスパイシーな味わいを持つ、見事なグルナッシュです。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.14.5%> <スクリュューキャップ>
国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/I.G.P.
葡萄品種：グルナッシュ、他 熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月
品番：FC-639/JAN：4935919316392/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

「アロマティックなワインはたくさんあるが、このワインのようにアロマティックでフレッシュなワインは多くないよ」 豊かな香りだけでなく、フレッシュさも追求したローヌ ブラン

コート デュ ローヌ ブラン ラ ベカソンヌ 2024 Côtes du Rhône Blanc La Bécassonne

「ローヌは暑い地域だからフレッシュな葡萄を育てることは非常に難しい。アロマティックなワインはたくさんあるが、このワインのようにアロマティックでフレッシュなワインは多くないよ」とかつてアンドレは語っていました。粘土土壌で、下層土は石灰質です。収穫は 8 月末から早朝に行います。収穫量は 40hL/ha。ゆっくりと圧搾し、12 度まで温度を下げ、36 時間かけて澱きします。ステンレスタンクで品種ごとに約 18 度で発酵させ、6 ヶ月澱と寝かせます。瓶詰め 1 ヶ月前にブレンドします。ろ過し、清澄はしません。しっかりとしたボディがあり、華やかでフレッシュな果実味にあふれています。

【白・辛口】<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：ルーサンヌ、グルナッシュ ブラン、クレレット
熟成：コンクリートタンクで澱と共に 6 ヶ月
品番：FD-471/JAN：4935919964715/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

