

サン ジョゼフ、コルナス、サン ペレイ——異なる AOC で高い評価を獲得 北部ローヌのテロワールを表現する生産者

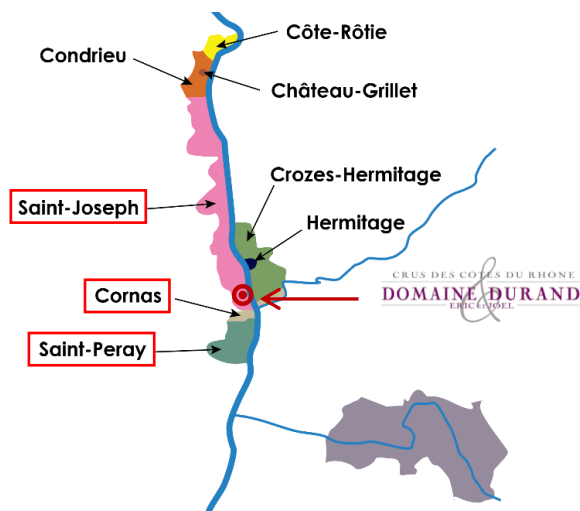


混合農業からワイン造りへ転換

その実力の高さをすべてのワインで知らしめる

エリック エ ジョエル デュランは、A.O.C.サン ジョゼフの南に位置するシャトーブールを拠点とし、エリックとジョエルの兄弟によって運営される、小さな家族経営のドメーヌです。サン ジョゼフ、コルナス、サン ペレイの3つのA.O.C.のワインを手掛けており、それぞれが高い評価を獲得しています。エリック エ ジョエル デュランのワインは、20年以上前にも取り扱っていましたが、その頃から高品質であり、高級なワインとして知られていました。「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2024」(メイユール)で1星生産者となり、最新版の2026年版でも維持しています。

エリック エ ジョエル デュランは、特にコルナスの評価が高く、最上級キュヴェである「コンフィダンス」は、ヴィンテージによって異なるものの、トップクラスの造り手によるエルミタージュと遜色のない点数を獲得しているほどです。また、ミドルクラスの「アンブラント」、スタンダードクラスの「プレミス」もコンフィダンスに見劣りしないほどの高評価を得ており、その品質の高さは広く知られています。コルナスは一説によると、ケルト語で「焼けた大地」という意味を持ち、特徴的な段々畑の景観はローマ時代にまで遡るとされています。840年には、カール大帝がコルナスを訪れた際にワインを気に入り、彼が王宮を建てさせたドイツのアーヘンまで、コルナスのワインを届けさせたという伝説もあります。北部ローヌの中でも「いぶし銀」ともいふべきエリアではありますが、だからこそ彼らのような実力派生産者のワインをぜひお試しください！



- ・『メイユール 2026』で1星生産者
- ・コルナスの著名な生産者
- ・サン ジョゼフ、サン ペレイも有力
- ・エントリークラスのIGPが新入荷！
- ・機械が入れない斜面の畑が個性を生む

例えばトウルノンのすぐ北、ローヌ西岸にあるAOCコルナスは、昔から高貴なエルミタージュの従兄弟といえる頑強なワインを生むとみなされてきた場所で、同じように花崗岩土壌の上で育ったシラーから造られ、繊細さでは劣るかもしれないが威厳と力強さを備えている。コルナスで最も有名な生産者はティエリー・アルマンとオーギュスト・クラブであろう。だが国際的評価を得ているのは、もはや彼らだけではない。コルナスは今日、若返りが進んでいる。クルビ兄弟、エリック&ジョエル・デュラン、ギョーム・ジル、ヴァンサン・パリ、そしてドメーヌ・デュ・テュネルのステファン・ロバールは、注目すべき新たな造り手である。——『世界のワイン図鑑 第8版』より



ワイン造りの哲学

ドメーヌは、1947 年に混合農業からスタートしました。エリックは 1987 年からワイン造りに携わるようになり、その後、父からドメーヌを引き継ぎました。それと同時に、弟のジョエルもワイン造りに参加するようになりました。彼らの時代になってからは、混合農業から次第にワイン造り中心にシフトするようになり、国際的に高い評価を得るまでに成長しました。彼らは、異なる環境（アペラシオン、土壌、区画）で育つ葡萄が持つ個性や可能性を尊重し、それらを引き出すように醸造、熟成を行うことを心がけています。こうして生み出されるワインは、彼らのワインの特徴である、「ボトルの中で見事な調和を保ち、華やかなアロマと骨格がありながら、しなやかさを兼ね備えた、熟成も可能なワイン」に仕上がります。



「機械が入れないほどの急斜面。 この厳しい環境が葡萄の個性を生む」

現在、サン ジョゼフ、コルナス、サン ペレイに合計 22ha の畑を所有し、赤ワイン用にシラー、白ワイン用にルーサンヌとマルサンヌ、白の I.G.P.用にヴィオニエを栽培しています。大部分の葡萄の樹齢は 20 年から 50 年です。

畑は全て日当たりの良い急斜面に広がっています。トラクターや収穫機などの機械を入れることが出来ないため、人や馬の力で土を耕し、春から夏にかけての葡萄の手入れ、そして収穫に至るまで、そのほとんどを手作業で行っています。そのため葡萄の栽培、収穫には大変な労力が伴います。彼らは、こうした環境下における厳しい畑仕事こそが、土地の個性や特徴が表現された葡萄を生むと考えています。



HVE 認証を取得し、自然環境に配慮したワイン造りを行う。

自然環境を尊重したワイン造りを重要と考え、2019 年より、フランス農水省の認証、HVE (Haute Valeur Environnementale) を取得しています。これは、畑やワイン造りだけでなく、栽培、醸造に関わるすべての工程、周辺の環境保全に配慮した指標（生物多様性の尊重、土地の肥沃化、水の再利用）、基準が定められている認証です。

※HVE 認証とは、フランスの農水省の基準を満たした環境保全を推進する農家や企業に対する環境価値認定のこと。4 つの柱（生物多様性、戦略と実践、土地の肥沃化、灌漑）を中心に継続的な環境改善のプロセスを持つことを基準としています。レベル 1 から 3 まで 3 段階あり、レベル 2 と 3 は農水省から認定を受けます。認証の取得は、持続可能な生産と消費を進展させ、日常的に環境や衛生に配慮した栽培を実施していることの証だといえます。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。

AOC CORNAS

■コルナス：1938年にA.O.C.認定。北はサン ジョゼフ、南はサン ペレイに隣接する。標高は125~400m、栽培面積は全体で約150ha、南南東向きの斜面に広がる。葡萄は半円形の丘陵地の段々畑に植えられているおかげで、ミストラルの影響は抑えられている。土壌は主に風化した花崗岩と砂まじりの粘土のほか、石灰岩の多い北部を除きシルトも見られる。シラーのみで造る赤が認められており、北ローヌでも抜kindでたパワフルな赤を生む。



エリック エ ジョエル デュランを代表する AOC 樹齢 20~50 年のシラーが持つ深みを感じられます

コルナス プレミス 2022

Cornas Premices

土壌は花崗岩質、葡萄の樹齢は20年から50年です。収穫は手摘みで行い、葡萄がつぶれないよう20kgの小さいケースに入れます。セラーに運び、低温にした部屋に葡萄を一晩置いておきます。全体の85%を除梗します。発酵はコンクリートタンクまたはステンレスタンクで30度を超えないよう温度コントロールしながら21日から28日間行います。タンニンが強くなりすぎないようにゆっくりと優しく抽出を行います。発酵中、デレスタージュおよびピジャージュを優しく行います。熟成は228Lの樽で12ヶ月（新樽比率20%）行います。濃い赤色、黒い果実やスパイスの混ざる集約のあるアロマが広がります。存在感のある口当たりで、エレガントでタイトに引き締まったタンニンが感じられます。非常に長いフレッシュな余韻があります。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.

葡萄品種：シラー100% 熟成：228Lの樽で12ヶ月（新樽比率20%）

品番：FD-474/JAN：4935919964746/容量：750ml

¥10,450(本体価格¥9,500)

AOC SAINT JOSEPH

■サン ジョゼフ：1956年にA.O.C.認定。当時はアルデッシュ県の6の村のみに認められていたが、現在はアルデッシュ県およびロワール県の26の村に拡大。南北約50km、栽培面積はおよそ1200ha。シラーに10%までマルサンヌ、ルーサンヌをブレンドが許される赤と、マルサンヌ、ルーサンヌで造る白が認められている。生産量の大半が赤。



「サン ジョセフを代表するワインで、 表現力豊かで味わい深い果実味を備えている」

——『ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス』紹介文より

サン ジョゼフ ルージュ レ コトー 2023

Saint Joseph Rouge Les Coteaux

畑は南南東向きの急斜面にあり、花崗岩質土壌です。葡萄の平均樹齢は20年から40年です。収穫は手摘みで行い、葡萄がつぶれないよう20kgの小さいケースに入れます。セラーに運び、低温にした部屋に葡萄を一晩置いておきます。100%除梗します。発酵はコンクリートタンクまたはステンレスタンク（容量50hL~70hL）で30度を超えないよう温度コントロールしながら、15日から21日間行います。タンニンが強くなりすぎないように、ゆっくりと優しく抽出を行います。発酵中、デレスタージュおよびピジャージュを優しく行います。228L、400L、600Lのサイズの異なる樽（新樽比率15%）に移し、12ヶ月熟成させます。赤や黒の熟した果実のアロマに黒胡椒のスパイシーな要素が混ざるアロマとフレイバーが広がります。しなやかで丸い口当たりには心地よいタンニンが感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.

葡萄品種：シラー100% 熟成：樽で12ヶ月（新樽比率15%）

品番：FD-473/JAN：4935919964739/容量：750ml

¥8,580(本体価格¥7,800)

IGP COLLINES RHODANIENNES

■コリーヌ ロダニエンヌ:コート デュ ローヌ北部のほとんどの地域に相当する I.G.P. シラーやヴィオニエだけでなく、ガメイやピノ ノワール、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、また白ワインにおいてはサヴォワで一般的に栽培されるジャケールの使用も認められている。手ごろな価格帯のエントリーラインや、AOCの規定に縛られない自由度の高いワインとして、AOCのワインと同等の価格帯でワインをリリースしている生産者もいる。



高級品が多い北部ローヌのシラー100%でありながら より手ごろな価格でリリースする IGP が新入荷！

コリーヌ ロダニエンヌ シラー 2022 **[NEW]**
Collines Rhodaniennes « Syrah »

土壌は花崗岩質、葡萄の樹齢は20年から50年です。収穫は手摘みで行い、葡萄がつぶれないよう20kgの小さいケースに入れます。セラーに運び、低温にした部屋に葡萄を一晩置いておきます。全体の85%を除梗します。発酵はコンクリートタンクまたはステンレスタンクで30度を超えないよう温度コントロールしながら21日から28日間行います。タンニンが強くなりすぎないようにゆっくりと優しく抽出を行います。発酵中、デレスタージュおよびピジャージュを優しく行います。熟成は228Lの樽で12ヶ月（新樽比率20%）行います。濃い赤色、黒い果実やスパイスの混ざる集約のあるアロマが広がります。存在感のある口当たりで、エレガントでタイトに引き締まったタンニンが感じられます。非常に長いフレッシュな余韻があります。コルナス、サン ジョゼフ、サン ペレイがあるエリアのワインであることを示すため、ラベルには「Rive Droite（右岸）」と書かれています。

【赤・フルボディ】<Alc.12.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/IG.P.

葡萄品種：シラー100% 熟成：228Lの樽で12ヶ月（新樽比率20%）

品番：FD-476/JAN：4935919964760/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

AOC SAINT PERAY

■サン ペレイ：1936年にA.O.C.認定。コート デュ ローヌ北部の8つのA.O.C.のうち、最も南に位置する産地。アルデッシュ県のサン ペレイ、トゥーローの2つの村に広がり、栽培面積は約80ha。マルサンヌとルーサンヌから造る白のほか、瓶内二次発酵による発泡性白ワインが見認められている。



「アシェット ガイド 2026」で1星を獲得！

上質な北部ローヌの白ワインをお探しの方におすすめです



サン ペレイ 2023
Saint Péray

葡萄の平均樹齢は15年、土壌は粘土石灰質と砂質です。手摘みで収穫した葡萄は、全房圧搾します。24時間低温で置き、澱や不純物を沈殿させ、取り除きます。全体の70%をステンレスタンク、30%を樽で、16度で発酵させます。熟成期間は7ヶ月です。最初の3ヶ月間、ステンレスタンクと樽は、1週間に3回バトナージュを行い、澱を攪拌します。翌年の春にステンレスタンクと樽のワインをブレンドし、ボトリングします。グリーンを帯びた金色。白い花の綺麗なアロマ、かすかに樽由来のスパイシーなニュアンスが感じられます。口当たりはやわらかで、集約のある柑橘系の果実のフレイバーが感じられます。

★「アシェット 2026」1星

【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：マルサンヌ、ルーサンヌ 熟成：70%ステンレスタンク、30%樽で7ヶ月

品番：FD-475/JAN：4935919964753/容量：750ml

¥7,700(本体価格¥7,000)