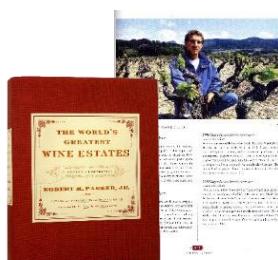


DOMAINE SANTA DUC

ドメーヌ サンタ デュック

ドメーヌ サンタ デュックは、1874年に創設されました。歴史のあるドメーヌですが、その名が世界的に知られるようになったのは、現オーナーのイヴ グラが、1985年に引き継いで以降のことです。彼は、引き継いだ当時、生産量のほとんどがネゴシアンに売られていたのを止め、品質を重視し、自分で瓶詰めすることを決意しました。イヴ グラのエネルギーで新しい挑戦は多くのワイン評論家を魅了し、生産者元詰めワインをスタートしてから僅か 10 年足らずで、瞬く間にジゴンダスの重要なドメーヌとなりました。ロバート パーカー Jr. もドメーヌ サンタ デュックを 5 ツ星生産者として高く評価し、著書「ワールド グレイテスト ワイン エステート」でも世界の素晴らしいワイン生産者約 170 軒のうちのひとつとして掲載しました。また、イヴ グラはネゴシアンとしても優れたワインを供給しています。「ドメーヌは畑仕事、ネゴシアンはブレンドが重要。畑では常に葡萄の成長を見守り、ネゴシアンは畑の作業こそ少ないが、ブレンドに多くの労力がかかる。しかし、常に葡萄やワインと寄り添えるから素晴らしいワインが出来る。これこそが私たちのような小さなドメーヌの強みだ」とイヴ グラは語ります。近年、理想のワインを追求するために熟成方法の変更を試み、またシャトーヌフ デュ パプにも畑を購入し、新たな挑戦を続けています。



- ・ロバート パーカー Jr.も認めるジゴンダスを代表する生産者
- ・ドメーヌの名声を築いたイヴ グラ
- ・野生酵母と最小限の SO₂
- ・バリック熟成から、フードルとアンフォラへ変更
- ・ムーンカレンダーを参考に瓶詰め
- ・目指したのはブルゴーニュ スタイル
- ・後継者バンジャマンの活躍

イヴ グラが情熱を注いできたアペラシオン ジゴンダスのテロワール

ジゴンダス村はダンテル ド モンミライユの山を中心に起伏の激しい土地が広がっています(右図参照)。3,000haの面積がありますが、そのうち葡萄畠になっているのは約1,200haです。残りはほとんどが森や林で、こうした環境がジゴンダスのミクロクリマを形成しています。土壌は粘土石灰質で、赤ワイン用の葡萄を栽培するには最適です。日夜の気温差が激しく、葡萄がゆっくりと成熟するため、深い味わいをもちながら、フレッシュな酸の効いた、複雑なアロマを持つ葡萄を造ることが出来ます。また、長期熟成に向いたワインを造る事が可能となります。

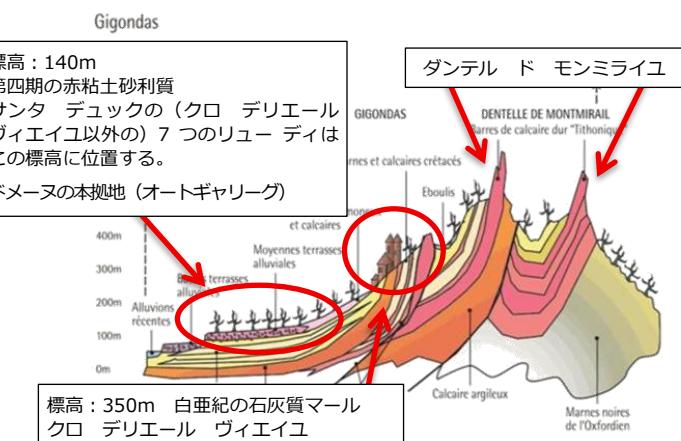
野生酵母と最小限のSO₂

月の満ち欠けにしたがって作業を行う

「毎回同じワインではなく、ヴィンテージごとの葡萄の特徴やテロワールを表現し、生物多様性を尊重したい」と言う思いから、野生酵母を使用しています。選別酵母では安定した品質にはなりますが、ヴィンテージの違いなどの個性が出にくくなると考えているからです。また、葡萄は破碎するとすぐに傷んでしまうため、SO₂を防腐剤として使う必要があります。サンタ デュックでは収穫は手摘みにこだわり、選別しながら行います。良い葡萄のみ使用することで、使用する SO₂ は最小限に抑えられます。また、葡萄の発育時期や瓶詰めのタイミング

を見極めるため、ムーンカレンダーを参考にしています。「近年、ビオディナミとして注目を浴びていますが、実は祖父の時代では一般的に行われていて、月の満ち欠けにしたがって生活することは至って普通のことでした」とイヴ グラは語ります。

ジゴンダスを横から見た断面図



目指すは『ローヌのブルゴーニュワイン』

「良い酸と良いストラクチャーを持った、南ローヌでもしなやかでエレガントなワインを目指している。理想はブルゴーニュワイン、一杯ではなく一本飲めるワインを造りたい」とイヴ グラは語っていた通り、フィネスを持ったエレガントなワイン造りに重きをおいています。具体的には、長い醸しあはタンニンが強くなりすぎてしまい果実と酸を失ってしまうので短くし、熟成は樽を利かせると力強くなり過ぎるため、容器をバリックからフードル(36hL)とテラコッタ(8hL)に移行しました。ほんの10年前まではバリックで埋め尽くされていたセラーは、一部を残し大半はこの2つとなっています。特に2014年から使用しているテラコッタは中性的な素材であるため、バリックのように樽香などがつかず、よりテロワールを表現し、素材本来の味を生かすことができます。ブルゴーニュやボルドーでは酸が多く糖が少ないため、それを補うために樽を使用している事が多く見られます。しかし、ローヌの場合は元々果実味とタンニンが豊富にあるため、樽を効かせると力強くなりすぎてしまします。テラコッタを使用することで、アルコールが高まりすぎず、張りとフレッシュ感のある味わいになると考えています。

こうしたスタイルの変化は「ワインアドヴォケイト」でも言及されており、レビューのひとり、ジョー チエルウィンスキーは2024年5月17日付けの記事で次のようにコメントしています。

「父イヴ・グラが今も畠を歩き回る姿を見かけることはあるが、彼の力強く時に重厚なワインへの嗜好は、息子バンジャマンの低アルコールで優雅なスタイルへの追求に完全に取って代わられた」

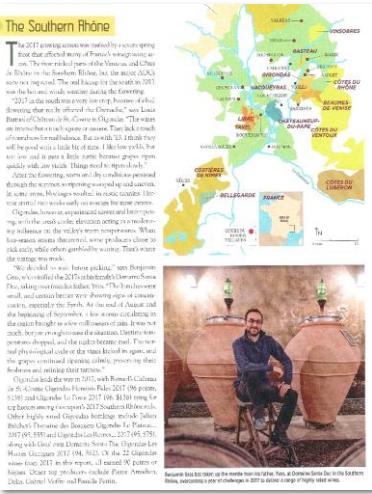


現在のワイン造りの中心を担うバンジャマン 偉大な父の後継者として、各誌で高い評価を得ています

イヴ グラがドメーヌを引き継いで 30 年の間に、サンタ デュックはジゴンダスのトップのひとつとして名声を得るまでになりました。そして、2017 年からイヴ グラの息子であるバンジャマン グラがドメーヌに加わり、サンタ デュックは更なる飛躍を遂げています。バンジャマンはディジョンの大学で醸造学を学んだ後、研修期間を経て、父と共に働く決意しました。バンジャマンがドメーヌに加わったことで、ビオディナミの畑の管理や醸造に磨きがかかる。サンタ デュックのワインがさらに研ぎ澄まされたものになりました。父のイヴ グラも彼に信頼をよせており、現在ではドメーヌの中心を担う一人として活躍しています。そうした中、「ワインスペクター 2020.1.31-2.29」の南ローヌ 2017 ヴィンテージ特集の中で、『バンジャマン グラは彼の父、イヴからドメーヌ サンタ デュックを引き継ぎ、難しい年だった 2017 年を乗り切り、数多くの素晴らしいワインを送り出している』と、写真と共に大きく紹介されました。また、「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.675/2023 年 11 月号」では『ジゴンダスの若き守護者』と題した記事でバンジャマンが紹介されました。2017 年にワイナリーに加入して以降、偉大なドメーヌの後継者として既に高い評価を得ており、今後も目が離せない存在となっています。



「ルヴュ デュ ヴァン ド フランス」(左) や「ワインスペクター」(右) といった有力なワイン専門誌で紹介されて注目を集めています。



AUX LIEUX DITS / A.O.C. GIGONDAS

8つの区画の葡萄を使用し、大樽とアンフォラで熟成させた

味わい深いジゴンダス

ジゴンダス オー リュー ディ 2022

Gigondas Aux Lieux Dits

待望の再入荷
180 本限り

ジゴンダスの 8 カ所の異なる区画の葡萄から造られるワインです。全体の畠面積は 7ha です。葡萄の平均樹齢は 40 年です。収穫は畠で選別しながら手摘みで行います。さらに収穫後、選果テーブルで二度目の選別を行います。一部の葡萄は除梗します。その年の葡萄の状態、区画によって比率を変えています。発酵は温度管理したステンレスタンクで 20~30 日間、その間、ルモンタージュを 1 日 2 回行います。発酵後、空気圧プレスで圧搾し、マロラクティック発酵はタンクで行います。冬の間はタンク寝かせ、春になったら熟成容器に移します。熟成は 36hL の円錐型のフードルと 8hL のアンフォラで 18 ヶ月行います。フードルは丸みやバランスをもたらし、アンフォラからはピュアな酸や緊張感のあるテイストが現れます。清澄なし、フィルターをかけずにボトリングします。

■「ワインアドヴォケイト 2024.10.11」93 点 ■「ヴィノス 2024.10」92 点

■「ワインスペクター 2024.12.2」92 点

砂質土壤と粘土質土壤に植えられた葡萄から造られた 2022 年ジゴンダス・オー・リュー・ディは、花、スミレ、ダークチェリー、メントールの活き活きとしたブーケを放つ。ミディアムからフルボディで、包み込むような力強さとエネルギー感のある味わい。生き生きとした鋭いミッドパレットには、完璧に熟したタンニンと芯の深みを感じられる。最後には、ダークベリーのアロマが引き立つ、垂直的でエレガント、そして優美なフィニッシュで締めくくられる。この見事なジゴンダスは、グルナッシュ 80%、ムールヴェードル 10%、サンソー 5%、シラー 5% のブレンドで、全房 (80%) で醸造される。今後 10 年間は熟成を続けることを推奨する。

— 「ワインアドヴォケイト 2024.10.11」—

【赤・フルボディ】 <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：グルナッシュ、ムールヴェードル、他

熟成：フードルとアンフォラで 18 ヶ月



認証：ユーロリーフ、デメター

品番：FD-536 / JAN : 4935919965361 / 容量：750ml ¥9,680(本体価格¥8,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 2 月時点のものです。



LES QUATRE TERRES

/A.O.C. CÔTES DU RHÔNE

ヴァケラス、ラストーなど土壌の異なる4村の葡萄のブレンドした

渾身のコート デュ ローヌ

コート デュ ローヌ ルージュ レ カトル テール 2024

Côtes du Rhône Rouge Les Quatre Terres

チャーミングな花のアロマ、赤や黒の果実にガリーグの要素が混ざっています。ピュアでエレガントであります。しっかりとしたタンニンも感じられます。「カトル テール」とは4つの土壌の意味で、ヴァケラス、ロエックス、セギュレ、ラストーの4つの村の区画のブレンドです。各区画は、村名ワインや村名付きコート デュ ローヌ ヴィラージュとしてリリースも出来ますが、それぞれの生産量が極めて少ないので、ブレンドして A.O.C.コート デュ ローヌとしてリリースします。土壌は、ヴァケラスとロエックスが中新世の砂質、セギュレは粘土石灰質、ラストーはウヴェーズ段丘の砂岩層に露出した赤色石灰岩です。葡萄の平均樹齢は40年です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。さらに収穫後、選果テーブルで二回目の選別を行います。一部の葡萄は除梗します。その年の葡萄の状態、区画によって比率を変えています。発酵は温度管理したステンレスタンクで20~30日間行います。その間、ルモンタージュを1日2回行います。発酵後、空気圧プレスで圧搾し、マロラクティック発酵はタンクで行います。冬の間はタンクで寝かせ、春になったら熟成容器に移します。熟成は36hLの円錐型のフードルと8hLのアンフォラで18ヶ月行います。清澄なし、フィルターをかけずにボトリングします。

【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、他

熟成: フードルとアンフォラで18ヶ月



認証: ユーロリーフ、デメター

品番: FD-537 / JAN: 4935919965378 / 容量: 750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

待望の再入荷
300本限り



LES BLOVAC

/A.O.C. RASTEAU

生産者のセラーで大切に熟成させてからリリースした

ラストーの貴重なバックヴィンテージ

ラストー レ ブロヴァック 2018

Rasteau Les Blovac

160本
限り

葡萄はラストー村の斜面のプロヴァック地区の畠から収穫されています。南向きで、粘土、砂、小石混じりの土壌です。半分を除梗し、温度管理の下でゆっくりと発酵させ抽出します。澱と共にタンクで熟成させ、ろ過せず瓶詰めします。黒スグリや黒チェリー、エスプレッソ、チョコレートを思わせる香り。グルナッシュの甘さ、ポートワインのような上質な風味。タンニンはしなやかで、舌触りの綺麗なボディが感じられます。まさに良い熟成の見本のようです。

【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%>

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、シラー、他 熟成: タンク

品番: FD-179 / JAN: 4935919961790 / 容量: 750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年2月時点のものです。

LES VIEILLES VIGNES

/A.O.C. CÔTES DU RHÔNE

コート デュ ローヌ ヴィラージュを名乗れるエリアの
優れた葡萄を巧みにブレンドした自信作

コート デュ ローヌ ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020

Côtes du Rhône Rouge Les Vieilles Vignes

※無くなり次第 2021VT に切り替わります

A.O.C.コート デュ ローヌとしては傑出した品質です。「スパイシーだしギャリーグだし、ブチ シャトーヌフです！」とイヴは話していました。プラン ド デュ、ケラース、ラストーの葡萄を使って造るワインで、コート デュ ローヌ ヴィラージュと呼べるブレンドです。土壤は、砂質、泥灰土、赤色粘土です。除梗して、温度管理の下発酵、長い醸しをします。タンクで澱と共に熟成させます。ろ過せず瓶詰めします。スパイスやサラミを思わせる香りが、程よい熟成を感じさせ、とても魅力的です。果実やタンニンもしっかりと感じられ、厚みもあります。

【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、シラー、他 熟成：タンク

品番：FD-178／JAN：4935919961783／容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



LES PLANS

/I.G.P. VAUCLUSE

厳選した葡萄で造る、ヴァン ド ペイとしては傑出した1本
2021VT は、ナチュラルワイン ファンにもおすすめ

ヴァン ド ペイ ヴォークリューズ レ プラン 2021
Vin de Pays de Vaucluse Les Plans



非常にバランスのとれた、ヴァン ド ペイとしては傑出したワインです。自家畠の葡萄と買い葡萄を50%ずつブレンドしています。自家畠はロエックスのレ プランというリューディで、グルナッシュ、メルロ。買い葡萄は、グルナッシュはロエックスとクルテゾン、シラーとカベルネはリュベロン、メルロはロエックスとラストーからです。澱と共にタンクで熟成します。若々しい色合いと風味があり、適度なタンニンと少し甘みを感じる果実味を合わせ持っています。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 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、シラー、メルロ、他 熟成：タンク

品番：FD-177／JAN：4935919961776／容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



HERITAGE

/VIN DE FRANCE

イヴやバンジャマンのワインメーカーとしての才能が發揮された
もうひとつの代表作

エリタージュ 2022

Heritage



このワインは、難しい天候であった2002VTに、コート デュ ローヌ レ カトル テールとして充分な品質ではないものを、ヴァン ド ターブルとして瓶詰めしたのが始まりです。イヴ グラのワインメーカーとしての才能が発揮されたコストパフォーマンス抜群の1本で、このワインのクオリティはバンジャマンにもしっかりと引き継がれています。コート デュ ローヌやラストーなどテロワールの異なるエリアの葡萄をブレンドして造ります。澱と共にタンクで熟成し、果実味と新鮮さを保つために早めに瓶詰めします。チェリーを思わせる新鮮な香りと、スパイスの風味が感じられます。甘酸っぱい果実味とエレガントなボディがあります。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%> 国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、その他 熟成：澱と共にタンクで熟成

品番：FA-885／JAN：4935919098854／容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年2月時点のものです。