



アンブル デロルム



ドメーヌ ドラ モルドレは、1986年にフランス デロルムによってタヴェルに設立されたワイナリーです。“モルドレ”とは、この地方にも生息しているヤマシギ（ベカス）のことです。1989年にフランスの長男クリストフが中心となり、わずか10年ほどで南ローヌのトップ ドメーヌの一員として知られるようになりました。2015年にクリストフが惜しまれながら亡くなりましたが、レミ ショーヴェを中心として再編成されたモルドレは、クリストフ時代と変わらぬばかりか、さらに素晴らしいワインを造り続けています。

- 1986年：フランス デロルムがドメーヌを設立。
- 1989年：長男クリストフが中心となりワイン造りを開始。
- 1998年：クリストフからINABAへコンタクト。
- 2002年：INABAが輸入を開始。
- 2004年：ロバート パーカーが「シャトーヌフ デュ パブラ レイヌ デ ボワ」2001VTに100点を献上。
- 2010年：レミ ショーヴェが加入。有機栽培への転換開始。
- 2015年：クリストフが急逝。フランスが一時的に戻る。
- 2016年：クリストフの妻マドレーヌが経営を、娘アンブルがレミと共にワイン造りを引き継ぐ。
「シャトーヌフ デュ パブラ レイヌ デ ボワ」2016VTが見事「ワイン アドヴォケート」98点、「ジエブ ダナック.com」で100点を獲得。
- 2020年：バイオダイナミ栽培のデメター認証を取得。
- 2024年：ペットナットの生産を開始。
- 2026年：設立40周年。輸入開始から24年目となる。

- ・伝説となった醸造家“クリストフ”娘のアンブルが彼の哲学を継ぐ
- ・タヴェル、リラック、シャトーヌフ、すべてでトップクラスの評価
- ・ラングロールと並ぶタヴェルの生産者
- ・自家畑の葡萄を100%使用
- ・生きた土壌を重視するバイオダイナミ栽培
- ・樹齢の古い区画は馬耕栽培を行う
- ・すべての葡萄を手摘みする
- ・すべてのワインを野生酵母で発酵
- ・SO2は必要最小限の添加のみ
- ・人的介入を抑えたワイン造り
- ・「様々な葡萄品種を通してテロワールの個性を余すことなく表現する」
- ・「凝縮したタンニンがしっかりとした構造に完璧に溶け込んだワイン」を目指す
- ・INABA NATURE 生産者

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年3月時点のものです。



クリストフ デロルムの哲学

～BORN TO MAKE WINE : ワインを造るために生まれてきた～
 「これは他の人には受け入れがたいことかもしれませんが、私は最高のワインを得るために出来る限りのことをやらないということが耐えられないのです。私の場合、これは気持ちの問題だけではなく、人生の哲学です。良く出来た仕事に対する愛情と言えるでしょう。決して諦めることなく、全ての細かな点をケアすること。たとえすぐに結果が出なかったとしても、です。今、自分がやっていることに対し常にこれで良いか問いかけ、サステナブルな農業をベースにした自分のワイナリーの本当の価値を見失わないようにしながら、常にもっと良い方法があるに違いないと思っています」
 —クリストフ デロルム

クリストフ デロルム (右) と、彼の哲学を継承し、モルドレのワイン造りを担うレミ ショーヴェ (左)

アンブル デロルムの哲学

～完璧な葡萄には、偉大なワインに必要なものがすべて含まれている～

「私たちの使命は、様々な葡萄品種を通してテロワールの個性を余すところなく表現することです。自然は人類よりもはるかに恵まれています。私たちの役割は何よりも、過剰なまでに手を加えないことだと確信しています。だからこそ、私たちのワインは、ローヌ渓谷の個性豊かなテロワールの繊細さを、余すことなく表現しているのです。定期的な検査と分析を通じて発酵の進行状況を観測しています。私たちはしばしば忘れがちですが、重要なのは葡萄であり、その果肉、果皮、種子には、素晴らしいワインを造るのに必要なものがすべて含まれています。もちろん、葡萄が完璧であればの話ですが。だからこそ私たちの努力と投資は、葡萄畑に集中しているのです。完熟した健全な葡萄は、テロワールの持つ複雑さを最大限に表現し、テクノロジーの限界を超越します。私たちは、タンニンが非常に凝縮され、非常に濃厚な構造に完璧に溶け込んだワインを造り出すことを目指しています。果実味に溢れ、若いうちから美味しく飲めるだけでなく、長期熟成させることもでき、テロワールの個性を時とともに表現します。ワインメーカーになるということは、科学的な手法を適用することではありません。両足を土の上に置き、根のようにして、葡萄の木が感じていることを自ら感じ取り、そうして得られた果実を毎回違った方法で醸造することです。自分たちの葡萄を心理解解し、すべての葡萄樹を知り、干ばつや雨によるストレスを、まるで自分自身が植物であるかのように感じることです。つまり、人間の本能、情熱、感情、即興性が不可欠なのです」
 —アンブル デロルム



22歳の若さで偉大な父を失い、急遽ワイナリーを引き継ぐことになったアンブル。現在では栽培・醸造はもちろん、母とともに経営にも携わっている。

タヴェル、リラック、シャトーヌフ……すべてのオペレーションでトップクラスの評価を獲得

ドメーヌ ド ラ モルドレは、本拠地であるタヴェルのみならず、リラックとシャトーヌフ デュ パブでも常にトップクラスの評価を獲得し続けています。参考までに、著名なワインガイドの点数を調査し、モルドレのワインがどのくらいの評価を得ているのかをまとめました。たとえば「ヴィノス」でのタヴェルの歴代最高点は、モルドレの「ラ レイヌ デ ボワ」2020VTの94点で、同じ点数を獲得した銘柄はありません。以下の表では「1位(独占)」と記載していますが、この「独占」がついているものは、他に同点を獲得している銘柄がないということを表しています。逆に、「独占」とついていなければ、他にも複数の銘柄が同じ点数を獲得しているという意味になります。順位については、たとえばタヴェルの評価で94点が1銘柄、93点が6銘柄、92点が20銘柄あるとすると、94点銘柄が「1位(独占)」、93点銘柄が2位、92点銘柄が3位となります。なお、この評価は2025年2月10日現在の調査結果に基づくものです。

AOC	Vinous	Wine Advocate	Jancis Robinson	Decanter	Wine Spectator
Tavel Rosé	1位(独占)	3位	1位	3位	1位
Lirac Blanc	1位	1位	1位(独占)	1位	2位
Lirac Rouge	4位	1位(独占)	1位	3位	2位
Châteauneuf Rouge	8位	2位	6位	2位	3位



現地で見て、聞いて、感じて、試飲したからこそ分かる インポーターが選ぶ“INABA NATURE”

ナチュラルワインがお好きな方にもおすすめのワインが 3000 円台からお買い求めいただけます



マルスラン 100%で造る SO2 無添加のヴァン ド フランス 「SO2 無添加でも素晴らしいワインができるということを伝えるためのワインです」

ラ ルミーズ ド ラ モルドレ ルージュ (SO2 無添加) 2022
La Remise de La Mordoree Rouge Sans Sulfites Ajoute **【限定 130 本】**

モルドレのシンボルであるヤマシギは、森の中の決まった場所に毎年生息します。その場所の名前が「ラルミゼ」というところから、このキュヴェ名を付けました。このワインは SO2 無添加で造ります。「SO2 を添加しなくても、これほど素晴らしいワインができるということを伝えるためのワインです。SO2 を添加していない分、葡萄の状態にいつも以上に注意しなければならない上、天候によって左右されるため、このキュヴェを造るかどうかは収穫中に判断しなければなりません」とアンブルは話していました。野生酵母を使いステンレスタンクに入れ最高 25 度で 21 日間の長い醸しをします。全体の 60%がフリーラン、40%にプレスを使用。熟成はステンレスタンクで約 7ヶ月行います。深い赤色で、赤い果実、黒い果実（ブラックベリー、ブラックカラント）、花（スミレ、ポタン）の香りがあります。素晴らしい口当たりで、新鮮さがあります。

【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

葡萄品種：マルスラン 100% 熟成：ステンレスタンクで約 7ヶ月

認証：ユーロリーフ、デメター

品番：FD-267/JAN：4935919962674/容量：750ml



¥4,180(本体価格¥3,800)



クリストフがポトフワインと呼んだキュヴェ。最新 VT でモルドレの“今”をご体感ください

ラ ルミーズ ド ラ モルドレ ルージュ 2024

La Remise de La Mordoree Rouge

葡萄はリラック、コート デュ ローヌの若い樹齢のものを使用。土壌は、粘土と砂です。平均樹齢は 12 年です。収穫は手摘みで、収穫量は 50hl/ha です。全部を入れてから発酵させています。クリストフは「ポトフワイン」と表現していました。こうすることで互いに味を付け合うそうです。100%除梗し、野生酵母を使いステンレスタンクに入れ最高 25 度で 21 日間の長い醸しをします。全体の 60%がフリーラン、40%にプレスを使用。熟成はステンレスタンクで 7ヶ月行います。深い赤色で、赤い果実、黒い果実（ブラックベリー、ブラックカラント）、花（スミレ、ポタン）の香りがあります。素晴らしい口当たりで、新鮮さがあります。

【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

葡萄品種：グルナッシュ、マルスラン、他 熟成：ステンレスタンクで 7ヶ月

認証：ユーロリーフ、デメター

品番：FD-548/JAN：4935919965484/容量：750ml



¥3,850(本体価格¥3,500)

赤だけではなく、白でも素晴らしいクオリティのワインを生みだしています

ラ ルミーズ ド ラ モルドレ ブラン 2024

La Remise de La Mordoree Blanc

輝きのある美しい金色、白い花や白い果実の豊かなアロマが広がります。口に含むと非常にフルーティでありながら張りがあり、しっかりとしたボディが感じられます。畑の土壌は少し粘土の混ざる砂質です。収穫は厳しく選別しながら 100%手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎し圧搾します。野生酵母を使い、ステンレスタンクで温度コントロールしながら発酵させます。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種：クレレット、ヴィオニエ 熟成：ステンレスタンクで 7ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：FD-549/JAN：4935919965491/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 3 月時点のものです。

モルドレを代表するロゼワイン。タヴェルの最高峰を知りたい方はぜひお試しください！

タヴェル ロゼ ラ ダム ルス 2024 (左)

Tavel Rosé La Dame Rousse

ヴァロングとヴェスティードの畑の葡萄を使用します。ガレ ルレ (丸石)、平らな白い石灰岩、砂質土壌の3種の土壌が混ざり合っています。収穫量は42hL/ha。100%除梗します。低温で36~48時間醸しをすることで、複雑さが生まれます。ブナマティックプレスで压榨。プレスジュースも使い、より骨格のある味わいにします。18度で、ステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。

★「ジエブ ダナック.com」94点、「ワイン アドヴォケイト2025.6.27」92点

【ロゼ・辛口】<Alc.14.5%>国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー、他 認証：ユーロリーフ、デメター

品番：FD-503/JAN：4935919965033/容量：750ml

¥6,160(本体価格¥5,600)

タヴェル ロゼ ラ レイヌ デ ボワ (右)

Tavel Rosé La Reine des Bois

【2023VT：限定43本】

葡萄園面積は3ha、平均樹齢は40年です。土壌は、砂と粘土の土台に小石が混じったテラス状のヴァロング台地です。100%除梗します。48時間低温で醸しを行い、その後ブナマティックプレスで压榨、22度で発酵します。フランボワーズやイチゴジャムの香りと共に花やシトラスの香りが感じられます。エレガントですが厚みがあり、しっかりと辛口で骨格があります。ラ ダム ルスよりボリュームがあり、余韻も長く感じられます。スタンダードの10%の量までしか造らないタヴェル ロゼの上級キュヴェです。

【ロゼ・辛口】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、クレレット、他 認証：ユーロリーフ、デメター

【2023VT】<Alc.14.0%>品番：FD-262/JAN：4935919962629/容量：750ml ¥6,820(本体価格¥6,200)

★「ジエブ ダナック.com」94点 ★「ヴィノス2024.6」92点

【2024VT】<Alc.14.5%>品番：FD-547/JAN：4935919965477/容量：750ml ¥7,480(本体価格¥6,800)

★「ジエブ ダナック.com」94点 ★「ワイン アドヴォケイト2025.6.27」93点 ★「アシェット2026」1星



モルドレのロゼの新たな表現。タヴェルのトップ生産者が造るペットナット

レ ビュル ド ラ モルドレ ペティヤン ナチュレ ロゼ 2024

Les Bulles de la Mordorée Petillant Naturel Rosé



手摘みし、厳しく選別して健全な葡萄を残します。プレスした果汁を発酵させ、途中で瓶詰めを行い、ボトルの中でアルコール発酵が完了します。果汁に含まれる自然の糖分による発酵の際に炭酸ガスが発生します。イチゴやラズベリーを思わせる赤い小さな果実やバラの花のチャーミングなアロマが広がります。フレッシュかつフルーティ、非常に洗練された味わいが楽しめます。

【ロゼ・スパークリング・辛口】<ペットナット><王冠><Alc.12.0%> 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、クレレット、他 認証：ユーロリーフ、AB

品番：FD-550/JAN：4935919965507/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



ヴァン ド フランスよりも集約感があり、さらに複雑な味わいです

コート デュ ローヌ ルージュ

Côtes du Rhône Rouge

葡萄園面積は、14ha。砂の混ざった砂岩粘土とチョーク土壌です。100%除梗します。収穫量は、45hL/haです。ワインに素晴らしいアロマを与えるために、複数の品種をブレンドします。30度以下で、ステンレスタンクで15~20日間醸しを行います。プレスを弱くして、タンニンを丸くするよう心がけています。スマイルの花やハーブを思わせる香り、カシスのような集約感が見事です。しっかりとした構成とこなれた柔らかいタンニンが感じられます。

【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 等級：A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー、他 認証：ユーロリーフ、デメター

【2022VT】品番：FD-265/JAN：4935919962650/容量：750ml

【2023VT】品番：FD-264/JAN：4935919962643/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

¥4,180(本体価格¥3,800)



シャトーヌフ デュ パブを彷彿とさせるスケール感と凝縮感を持つリラック

リラック ルージュ ラ ダム ルス (左)

Lirac Rouge La Dame Rousse

ドメーヌ ド ラ モルドレのリラックの品質は別格です。ロバート パーカー Jr.も「間違いなくこのアペラシオンで造られている最上のキュヴェである。小型化したシャトーヌフ デュ パブのような味のするリラック」と絶賛し、別格の扱いをしています。小石混じりの、粘土質白亜、粘土質石灰岩土壌です。100%除梗します。収穫量は、30hL/haです。温度管理の下ステンレスタンクで、30日間発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。濃いルビーレッド、複雑さのある味わい深い香り。凝縮した果実味があり、かすかな甘みとコーヒーを感じさせる味。心地よい酸味としなやかなタンニン、余韻が長く残ります。

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

葡萄品種：グルナッシュ、シラー 認証：ユーロリーフ、デメター



【2022VT】<Aic.15.0%> 品番：FD-260/JAN：4935919962605/容量：750ml **¥5,500**(本体価格¥5,000)

★「アンドレアス ラーソン テイステッド」93点

【2023VT】<Aic.14.5%> 品番：FD-546/JAN：4935919965460/容量：750ml **¥6,050**(本体価格¥5,500)

★「ワイン アドヴォケイト 2025.10.17」91+点



リラック ルージュ ラ レイヌ デ ボワ (右)

Lirac Rouge La Reine des Bois

【2020VT：限定 26 本】

クリストフの1番のお気に入り、このワインでした。ドメーヌを象徴するワインと言えるモルドレのリラック レイヌ デ ボワは、古い樹齢の区画の葡萄を使っています。小石混じりの、粘土質白亜、粘土質石灰岩土壌です。100%除梗します。収穫量は、30hL/haです。温度管理の下、ステンレスタンクで30日の発酵と長い醸しをします。グルナッシュはシラーと、ムールヴェードルは遅摘みのシラーと混醸することで複雑さが出ます。15%を樽（新樽でない）、残りはステンレスタンクで熟成させています。濃いルビー、クレーム ドカシスやブラックベリーの良い香りを感じられます。リッチな味わいでボリュームがあり、フルボディです。ピュアで長い余韻が続きます。シャトーヌフ デュ パブを彷彿とさせる香りと味わいです。

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

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル 認証：ユーロリーフ、デメター、AB(2020VT)

熟成：15%を樽、残りはステンレスタンク

【2020VT】<Aic.15.5%> 品番：FC-823/JAN：4935919318235/容量：750ml **¥7,480**(本体価格¥6,800)

★「ワイン エンスージアスト 2023.12.31」95点 「ワイン アドヴォケイト 2023.9.30」93点

★「デカンター2022.04」92点 ★「アシェット 2023」2星

【2022VT】<Aic.15.0%> 品番：FD-259/JAN：4935919962599/容量：750ml **¥8,250**(本体価格¥7,500)

★「アンドレアス ラーソン テイステッド」93点



現地で試飲した際に、「南ローヌでありながら、なぜこんなにも酸とミネラルが感じられる素晴らしいワインができるのですか？」と思わず聞いてしまったほどの凄みある1本

リラック ブラン ラ レイヌ デ ボワ 2023

Lirac Blanc la Reine des Bois

【2023VT：限定 16 本】

※無くなり次第 2024VT に切り替わります。

グルナッシュ ブラン、ヴィオニエ、ルーサンヌ、マルサンヌ、ピクプールなど多種の葡萄をブレンドして造っています。土壌は、砂と赤粘土に小石が混じっています。収量は 35hL/ha に抑えています。温度管理の下でスキンコンタクトをして、破碎せずに圧搾します。2017VTからは、樽は使わず、ステンレスタンク 100%で発酵、熟成させています。緑がかったゴールド、白い果実、桃、アプリコット、洋梨のアロマ、フレイバーに満ちた、まろやかな味わいです。長い余韻が感じられます。

★「ジエブ ダナック.com」94点

【白・辛口】<Aic.14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ ブラン、クレレット、ヴィオニエ、他

認証：ユーロリーフ、デメター

品番：FD-258/JAN：4935919962582/容量：750ml



¥8,250(本体価格¥7,500)

モルドレのクオリティの高さを実感できるシャトーヌフ デュ パプ
ラ レイヌ デ ボワよりもグルナッシュ比率が高く、スムーズに仕上げられています

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ ラ ダム ヴォヤージュズ

Châteauneuf du Pape Rouge La Dame Voyageuse

【2021VT：限定 28 本】

「ラ ダム ヴォヤージュズ」とは「旅をする女性」という意味です。土壌はガレ ルレと呼ばれる丸石の下に粘土とシリカ（珪土）を含む組成です。収穫は選別しながら行います。葡萄は 100%除梗します。選別酵母と野生酵母を使用しています。発酵は 50hL のコンクリートタンクで行います。30 日間の長い醸しを行います。15%を 1~3 回使用樽で、残りはステンレスタンクで熟成させます。レイヌ デ ボワとの違いは、よりグルナッシュの比率が高く、熟成のタンクの比率を多くしていることです。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
等級：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
認証：ユーロリーフ、デメター、AB(2021VT)

熟成：15%を 1~3 回使用樽、残りはステンレスタンク

ケース単位(6本)に限り
木箱で発送



【2022VT】 <Alc.14.5%> 品番：FD-257/JAN：4935919962575/容量：750ml **¥13,200**(本体価格¥12,000)

★「デカンター2023.9.18」95点 ★「ベタンヌ+ドゥソヴ 2025」93点 ★「アシェット 2026」1星

【2021VT】 <Alc.15.5%> 品番：FC-825/JAN：4935919318259/容量：750ml **¥12,650**(本体価格¥11,500)

★「ベタンヌ+ドゥソヴ 2024」93点 ★「ワイン スペクテーター 2024.3.31」92点

★「ワイン アドヴォケイト 2023.9.30」91点



「デカンター」98点&「ジェブ ダナック.com」97点を獲得！

シャトーヌフ デュ パプの最高峰とされる区画「ラ クロー」からのワイン

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ ラ レイヌ デ ボワ 2022

Châteauneuf 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 クロー」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&TOP 100の36位に選出

★「ジェームス サックリング.com」96点

★「ベタンヌ+ドゥソヴ 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 ローヌ

等級：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

認証：ユーロリーフ、デメター

熟成：20%を 1~3 回使用樽、残りはステンレスタンク

品番：FD-256/JAN：4935919962568/容量：750ml

ケース単位(6本)に限り
木箱で発送



¥18,700(本体価格¥17,000)

