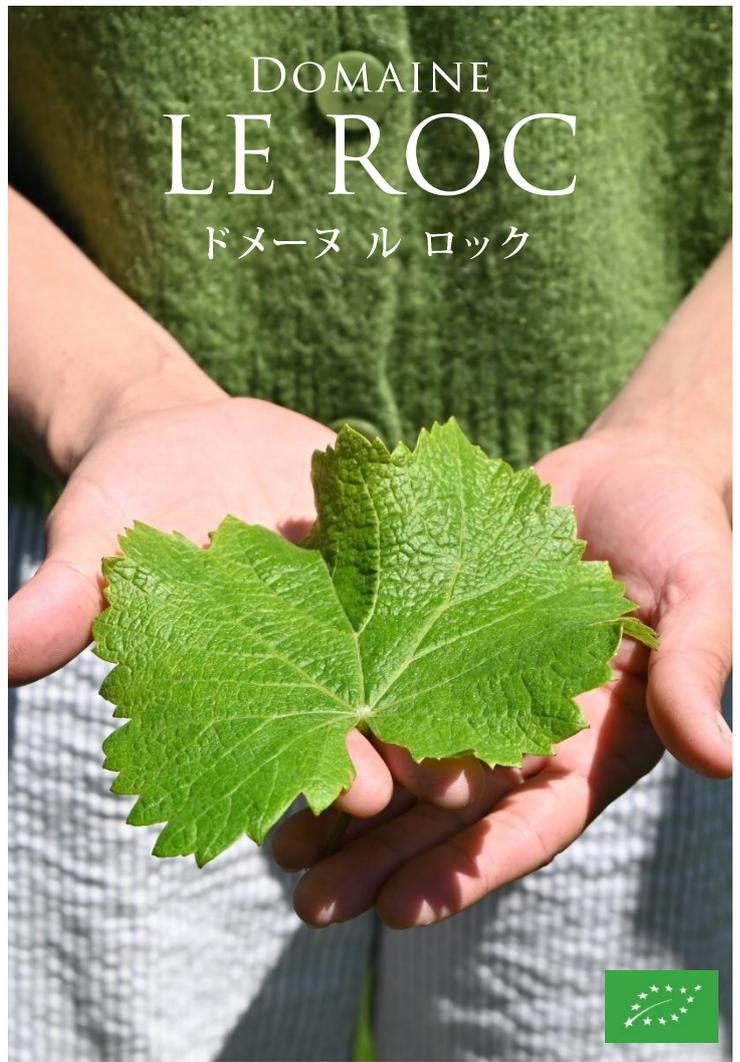


アンヌ、カトリーヌ、フレデリック



DOMAINE LE ROC

ドメーヌ ル ロック

ドメーヌ ル ロックは、南西地方のA.O.C.フロントンの中心、ガロンヌ川とタルン川の間位置する家族経営のドメーヌです。この土地の土着品種ネグレットを中心に、個性的なワインを手掛けています。38haの畑を所有し、年間約15万本のワインを生産しています。ドメーヌは1980年代にジャン-リュック リブとフレデリック リブの兄弟によって「シャトー ル ロック」として設立されました。その後、ル ロックから西に4kmの場所にあるカステルノー デストレットゥフォンに「シャトー フロティス」を購入し、統合して「ドメーヌ ル ロック」が生まれました。1974年に兄弟の祖父がセラーと畑を購入しましたが、彼らの父親の時代まではフロントンの協同組合に葡萄を売っていました。兄のジャン-リュックは父と一緒に畑で働いていました。フレデリックが醸造学の勉強を終えて大学を卒業し、フロントンのいくつかのワイナリーで働いた後、兄弟は、協同組合を離れて自分達のドメーヌを設立することを決意しました。初めて二人が造ったワインのファーストリリースは1986年です。

それから30年以上にわたり、ジャン-リュックとフレデリック、フレデリックの妻カトリーヌを中心にずっと家族経営でワイン造りを行ってきました。数年前に、フレデリックとカトリーヌの



末娘のアンヌ、ジャン-リュックとフレデリックの甥のグレゴワールが加入しました。現在、ドメーヌはフレデリックとカトリーヌ、アンヌ、グレゴワールが共同で運営しています。

- ジャン リュックとフレデリック兄弟ふたりが設立したドメーヌ
- 新世代のアンヌとグレゴワールが加入し現代的で味わい深いスタイルに
- オーガニック認証取得
- 除草剤を使わず羊に草を食べてもらう
- 「もっと葡萄があったら良いのに！」それでも収量を制限して品質を高める
- SO2は収穫直後に少量のみ使用
- すべてのワインを野生酵母で発酵
- 鉄分や石英を多く含む砂利質土壌
- 土着品種“ネグレット”と“ブイスレ”
- “フロントンのドン キホーテ”
- 現地ワインガイドでも高い評価を得る
- アートセンスあふれる家族のワイン
- 家もセラーも自分たちで建設
- INABA NATURE 生産者

約 20 年の時を経て再び挑む、フロントンのワイン

弊社では、ドメヌ ル ロックのワインを、1999 年～2005 年にかけて輸入していました。ジャン-リュックとフレデリックが手掛けていた当時のワインは濃密で力強いスタイルでした。その頃からすでに高い品質ではあったものの、やはり知名度の低さからなかなか定着せず、残念ながら輸入継続を断念するに至りました。グレゴワール、醸造を担当するアンヌという新たな世代が入ったことで、以前のパワフルなスタイルとは異なり、より現代的でソフトな質感、味わい深さを感じられるスタイルに変化していることを実感し、2023 年に取引を再開することになりました。また、2025 年 5 月には、27 年ぶりに彼らのワイナリーに訪問することが叶いました。

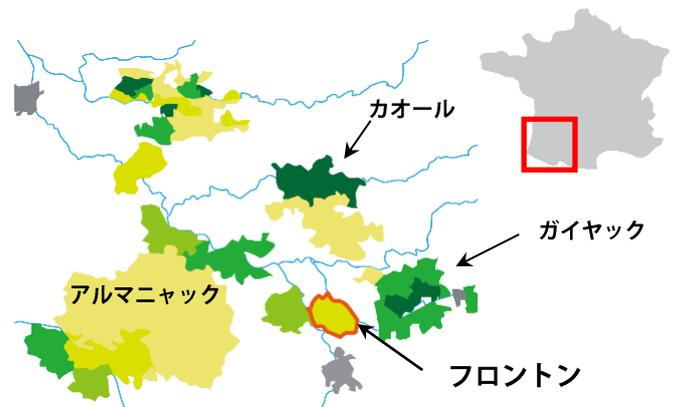


若かりし日のフレデリック リブ
過去に訪問した際の一枚（年代不明）

ドメヌ ル ロックは現在、フランス現地で高い評価を得ています。『ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2023.3/No.668』では、「騎士道風のフロントン (Le Fronton Chevaresque) ”として紹介され、5 ページにわたる特集記事が組まれました。この特集のタイトルは、彼らがネグレットにシラーをブレンドして造り出したオリジナリティあふれるキュヴェ「ドン キショット (FD-110)」にちなんでいます。AOC のルールに対し保守的な人々から「冒険的だ」、「ドン キホーテのようだ」と言われたことから、あえてそう名付けましたが、今ではこの地域を代表する銘柄として知られるようになりました。この特集では 1996VT、1998VT、2000VT、2006VT、2009～2012VT、2014～2016VT、2018VT、2019VT まで、13 ヴィンテージの「ドン キショット」の試飲コメントが掲載され、最高点 96 点、平均点 93.46 点の評価を獲得しています。さらに、『ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2026』では、「長年にわたり、リブ家はフロントンのアペラシオンで最も個性的で卓越したワインを造り続けてきた」と書かれ、見事に 2 星生産者へと昇格しています。

ネグレットを主体とする赤とロゼの産地 “フロントン”

フロントンは、フランス・南西地方に位置する小規模な生産地域です。土着品種のネグレットを主要とする赤ワイン、ロゼワインが A.O.C.として認可されています。ガロンヌ川とタルン川に挟まれた場所に広がり、土壌は砂利質で鉄分や石英を多く含んでいます。カオールよりもさらに南側にあり、西にはブランデーで有名なアルマニャックが広がっています。1975 年に A.O.C.コート デュ フロントネとして認定された後、2005 年に現在の名称である A.O.C.フロントンに変更されました。南西地方の中でも知名度は決して高くはありませんが、ドメヌ ル ロックはこの地で素晴らしいワインを手掛けています。



「畑で多くの仕事をするのが私たちの哲学です。それは設立当初から変わっていません」



アンヌ、グレゴワール

ル ロックでは、1981 年からオーガニックに近い栽培を行ってきました。2022VT から公的認証が表示出来るようになります。畑の畝と畝の間には草を生やしています。冬の間は、飼育している 50 頭の羊を畑に放しています。羊に草を食べてもらうことで、科学的な除草剤を使用せずに自然なやり方でカバークロップの量をコントロールしています。「この羊の放牧については、同じエリアの他の生産者がやっていないことで、私たち独自の取り組みです。私たちの哲学は設立当初から何も変わっていません。生き物すべてを尊重し、自然環境に配慮したワイン造りを目指しています。この土地は自分達だけのものではなく、より良い自然環境を保ちつつ、次世代に引き継いでいくべきだと考えています。畑では出来るだけ多くの手をかけ、反対にセラーではなるべく介入しません」とアンヌは話します。日々の作業は年によって異なります。雨が降り多い年は、夏の間は房の周りの葉を落とし、葡萄が乾くようにしています。一方、暑い年は逆に葉を残して、強い日照や熱さから葡萄を守るようにしています。フロントン

でしか主に栽培されていない葡萄品種、ネグレットをメインに、シラーやカベルネ ソーヴィニオンからのワインを造っています。多くは赤ワインで、少しのロゼワインとロゼのスパークリングワイン（ペット ナット）、そして少量の白ワインを造っています。

畑は 3 つのエリアに分かれており、それぞれ土壌タイプが異なっていて 3 つのテロワールがあります。異なるテロワールから、それぞれの特徴を持ったアロマの異なるワインを造ることが出来ます。自社で栽培している葡萄はすべて自社のワインに使っています。「オーガニック栽培を行なっていることもあり、低収量なので、時にはもっと葡萄があったらいいのと思うくらいです。そのため、他の生産者に売る葡萄はありません」。

収穫は若い葡萄の区画や特定の区画は手摘み、それ以外は、機械で行います。また、収穫した葡萄はすべて除梗（破碎はしない）します。葡萄は完熟の状態収穫し、丁寧にセラーに運びます。集約のあるワインにするため、発酵には長い時間（4～5 週間）をかけています。また発酵はすべて葡萄の果皮についている野生酵母で行います。赤ワインはすべてコンクリートタンクで発酵させてからプレスしています。発酵・熟成させる数ヶ月の間、それぞれのタンクの温度をチェックして、ワインの状態についてモニタリングしています。このように、醸造では出来る限り介入しないことによって、テロワールがしっかりと表現されると考えています。

アートセンスが光る印象的なラベルデザイン



ドメーヌ ル ロックのほとんどのワインが、家族や親戚の誰かが描いた絵をラベルデザインに採用しています。例えば、「ラ ヴィエイユ シラー ド デリエール シェ マムート」(A)に描かれた“マムート(マンモス)”は、アンヌの甥、ジャン リュックのニックネーム。子供の頃からマムートと呼ばれていたようで、ラベルのマンモスのイラストはジャン リュック本人が描いたものです。高級品の「オーデュ ボワ」(B)のラベルは、ブドウの樹とワインメーカーの手をイメージしています。「ラ フォル ノワール ダンバ」(C)は収穫が終わった時の喜びの顔を表現。「ドン キショット」(D)は 1995 年に美術学校の先生がこのワインのために描いてくれたものです。「レ プティ カユ デュ ロック」(E)の石のイラストは従弟が描いた絵です。



現地を見て、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 2000 円台からお買い求めいただけます

土着品種ネグレット 100%で造る、珍しいペット ナット！

ロック アンビュル ペティアン ナチュレ 2023

Roc Ambulle Petillant Naturel ※無くなり次第、2024VT に切り替わります。

このエリアの土着品種、ネグレット 100%で造られるペット ナットです。畑の土壌は、礫質とこの地方特有のブルベージュ(小石、砂利、砂、シルトを含む土壌)が混ざっています。葡萄が完熟する少し手前(8月の最終週)で収穫することで酸を保ち、アルコール度を低くしています。収穫した葡萄は除梗した後、直接圧搾し、SO₂を添加せずにステンレスタンクに入れます。発酵は葡萄の果皮についている野生酵母を使い、18度で約3週間行います。発酵の途中、残糖が20~30gになった時点で温度を3度に下げます。軽くフィルターをかけ、酵母の働きを止めます。その後、ボトルに移します。冬の間にボトルの中で再度発酵が始まり、二酸化炭素が発生し、おだやかな発泡ワインが出来ます。ザクロや小さな赤い果実を思わせる香り高いアロマが広がります。エレガントで繊細な泡がたいへん心地よいワインです。年間生産量は約1万本です。

★「ル ギド デ メイユール ヴァンド フランス 2025」90点

【ロゼ・スパークリング・辛口】<王冠> <Alc.10.5%>

国/地域等：フランス/南西地方 葡萄品種：ネグレット 100% 認証：ユーロリーフ

品番：FC-948/JAN：4935919319485/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



「ブルゴーニュのシャルドネを意識した樽発酵・樽熟成がコンセプト」

ル ロック ブラン 2023

Le Roc Blanc ※無くなり次第、新品番 (FD-590・2024VT・本体価格¥3,300) に切り替わります。

礫質とこの地方特有のブルベージュ(小石、砂利、砂、シルトを含む土壌)がみられる土壌です。葡萄の平均樹齢は25年です。バリックに入れ発酵、熟成させます。発酵は約18度で3週間ゆっくりと行います。定期的にバトナージュを行い、澱を攪拌します。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトルリングします。洋梨やトロピカルフルーツを思わせる甘く華やかなアロマが広がります。凝縮された果実味を程よい酸が支えています。年間生産量は約4000本です。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/南西地方 熟成：樽で澱と共に7~8ヶ月

葡萄品種：シャルドネ、セミヨン、ミスカデル、ヴィオニエ 認証：ユーロリーフ

品番：FD-300/JAN：4935919963008/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年4月時点のものです。

フロントンの土着品種“ブイスレ”を、樽発酵・樽熟成させました

「すべての生産者の畑をあわせてもわずか 26ha しかありません」と語る希少な品種です

ル ブイスレ ブラン 2023

Le Bouysselet Blanc

【限定 94 本】

土着品種のブイスレはほとんど忘れ去られていた品種でしたが、もともとフロントンの地で栽培されていました。近年になってフロントンのワイン生産者によって偶然に再発見され、再び注目を集めるようになりました。畑の土壌はブルベージュ（小石、砂利、シルトを含む）とルージェ（粘土とシルトが混ざる、一部鉄分を含む赤粘土）です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。発酵、熟成ともに樽で行います。全体の 50%のみ除梗します。葡萄を压榨した後、400L のオーク樽に入れ発酵させた後、同じ樽で 12 ヶ月、澱と共に熟成させます。白い果実やレモンやグレープフルーツなど柑橘系の果物に甘いスパイスの要素が混ざる複雑なアロマがあります。樽熟成によるしっかりとしたボディ、かすかにスモーキーなニュアンスが感じられます。爽やかな余韻がいつまでも続きます。

★「ル ギド デ メイユール ヴァンド フランス 2026」93 点

【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：ブイスレ 100% 認証：ユーロリーフ

熟成：400 L のオーク樽で 12 ヶ月

品番：FD-591/JAN：4935919965910/容量：750ml



LE GUIDE DES MEILLEURS
VINS DE FRANCE

93
/100



写真はブイスレの畑です。仕立てはグイヨ ブーサーールで、毎年 2 本の枝を伸ばすという点でグイヨ ドゥブルと同じですが、2 本の枝をバランス良く丈夫に育てるため、1 年ごとに伸ばす枝を交互に変えています。「この仕立ては難しいため、採用する生産者は少ないです」とアンヌは話してくれました。ブイスレは他の品種よりも収穫時期が 10 月初旬と遅いものにも関わらず、非常に酸が高いことが特徴的な品種です。絶滅の危機にありましたが、約 10 年前に再発見されました。フレデリックは、「このような個性のある品種をポートフォリオに持つことができ、本当に幸せです」と語っていました。ラベルは、葡萄の樹とワインメーカーの手を表現しています。食事に合わせられるプレミアムな白ワインです。A.O.C.フロントンには赤とロゼしかないため、ヴァンド フランスとしてリリースされています。

¥6,380(本体価格¥5,800)

ネグレット 100%で仕込む赤ワインの最上級品

ドメヌ ル ロックが造り上げた、ネグレットの到達点といっても過言ではありません

ル オー デュ ボワ 2020

Le Haut du Bois

※2020VT は限定 30 本。無くなり次第 2022VT に切り替わります。

2019VT に初めて生産した、ドメヌ ル ロックの赤ワインの最上級品です。フロントンの畑は 3 段のテラスから構成されていますが「オー デュ ボワ」は 3 段目に位置しています。土壌は、砂利の比率の多いブルベージュ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）です。葡萄の樹齢は 40 年と古いため、自然に集約がありリッチな実をつけます。収穫した葡萄は除梗しますが全体の 15% は全房を使用します。発酵は 20~25 度に管理しながら 15hL のコンクリートタンクで 5~6 週間行います。ピジャージュを行いながらマセラシオンをします。発酵後、20hL のフードルに移し 14 ヶ月熟成させます。ネグレットに特徴的な黒い果実とスパイスの混ざる複雑なアロマが広がります。タンニンはしっかりと存在していますが、ベルベットのようになかなか、同時に驚くほどフレッシュな軽やかさがあります。キャップシールには、「Le Collectif Négrette (ネグレット集団)」のロゴシールが貼られています。この団体は、A.O.C.フロントンの基準よりもさらに厳格な規定（収量は 35hl/ha を超えない、有機栽培または有機栽培に転換中であること/環境保全を行なっていること、最低熟成期間は 14 ヶ月等）を独自に定めており、ネグレット主体の高級赤ワインを手掛けています。

★「ラルヴュ デュ ヴァンド フランス 2023.3」94 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.フロントン

葡萄品種：ネグレット 100% 熟成：20hL の樽で 14 ヶ月

品番：FC-947/JAN：4935919319478/容量：750ml

COLLECTIF
AOP
FRONTON
NÉGRETE

LA REVUE DU VIN
DE FRANCE

94
/100



¥5,720(本体価格¥5,200)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 4 月時点のものです。



「他のネグレットのワインと比べて、果実味や厚みが感じられる」
現地で試飲し、品質の高さに驚かされた “ネグレット 100%の上級品”

シャトー フロティス シ ノワール 2020 Château Flotis Si Noire

ドメヌ ル ロックが所有するワイナリーで、シャトー フロティスの名前でリリースしています。ネグレット 100%で仕込んでいるため、キュヴェ名はネグレットにちなんだものになっています。「Si Noire」は、「とても黒い」という意味です。しっかりと濃い色合い、赤や黒の豊かな果実にスパイスの要素が混ざるアロマがあります。口に含むと素晴らしい集約が感じられ、丸みのあるしなやかな口当たりです。なめらかなタンニンが心地よく感じられます。若いうちから楽しめますが、熟成も出来るポテンシャルを持っています。畑はカステルノー デストレトウフォンに位置しています。収穫した葡萄は除梗、破砕し、重力を利用して発酵タンクに移します。野生酵母による偶発発酵を約6週間行い、その間、定期的にルモンタージュを行います。発酵後、樽（新樽ではない）で12~18ヶ月熟成させます。清澄せず、ノンフィルターでボトルングします。



★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2024」1星

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.フロントン

葡萄品種：ネグレット 100% 熟成：樽で12~18ヶ月

品番：FD-510/JAN：4935919965101/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

「粘土質土壌が特徴的で、独自の個性を持ったネグレットができる」
ネグレット 100%で仕込む、エントリークラスのワインです



ラ フォル ノワール ダンバ 2021 La Folle Noire d'Ambat

ネグレット 100%で仕込んでいるため、キュヴェ名はネグレットにちなんだものになっています。「フォル ノワール」は「Crazy Black」、つまり真っ黒という意味で、ネグレットを指す古い名前でもあります。「アンバ」は、ネグレットが植えられている畑の名前です。土壌はブルペーヌ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）で、表土はルジェと呼ばれる粘土シルト、さらに酸化鉄を多く含む粘土も見られます。平均樹齢は20年です。葡萄の果皮についている野生酵母を使い、開放式の小型タンクで25~28度に温度管理しながら2週間発酵させます。20hLの樽で8~10ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くろ過して瓶詰めします。ブラックチェリーや繊細な花の豊かなアロマが広がります。口に含むと豊かな個性が感じられ、ベルベットのようにしなやかなタンニンがあります。



★「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2023」92点

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.フロントン

葡萄品種：ネグレット 100% 熟成：20hLの樽で8ヶ月~10ヶ月

品番：FD-109/JAN：4935919961097/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

ドメヌ ル ロックが惚れ込む葡萄品種“ネグレット (Negrette) ”

この品種はキプロス原産の古代品種であるマヴロの子孫であり、伝説によると、テンプル騎士団によってキプロスからガイヤックに持ち帰られたと言われています。その後、時を経て近隣のフロントンへと広がり、今日ではフロントンの品種として定着しています。砂利、石質シルト、粘土といった難しい土壌を好み、特にフロントンの鉄分を豊富に含む土壌でよく育ちますが、フランス南西地方意外の産地ではほとんど見られない品種です。一般的には、アントシアニンが豊富に含まれているため色合いが濃く、際立ったスミレの香りとスパイシーな後味があり、タンニンと酸が控えめなワインになります。ドメヌ ル ロックは、フルーティで飲み進みやすいタイプから、凝縮感のある力強いタイプ、さらにはシラーをはじめとした他の品種とのブレンドによってその個性をさらに活かしたワインを手掛けています。まさに「ネグレットのエキスパート」と言えるでしょう。



ネグレットとシラーをブレンドし、素晴らしいワインが出来ることを知らしめました ル ロックのフラッグシップ



ドン キショット 2019 Don Quichotte

ネグレットにシラーをブレンドすることでいかに良いワインが出来るかを証明するために、A.O.C.の規定の限界（シラー40%以下）までシラーの比率を上げて造ったのがこのキュヴェです。地元の新報にも取り上げられ、ネグレットとシラーを合わせることで素晴らしいワインが出来ることを周囲に知らしめました。難題に果敢に挑戦する姿を周囲の人々が「まるでドン キホーテのようだ」と言ったことから、ワインの名前となりました。

小石を多く含むブルベージュ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）の複数の区画の葡萄をブレンドしています。葡萄の果皮についている野生酵母を使い、それぞれの品種は別々に開放式のコンクリートタンクで25~28度に温度管理しながら4週間発酵させます。途中で、ピジャージュを行い、アロマやタンニンを抽出します。20hLと400Lの樽で18ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もせず瓶詰めします。

- ★「ラルヴェデュヴァンドフランス2023.3」94点
- ★「ルギドアシェットデヴァン2023」1星

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.フロントン
葡萄品種：ネグレット60%、シラー40% 熟成：20hLと400Lの樽で18ヶ月
品番：FD-110/JAN：4935919961103/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

ドメヌのフラッグシップ“ドン キショット”の弟的存在

レ プティ カイユ デュ ロック 2020 Les Petits Cailloux du Roc

ドメヌ ル ロックのフラッグシップ「ドン キショット」と同様に、ネグレットを主体にシラーをブレンドして造るワインです。スパイシーでエレガントなアロマがあります。口に含むと繊細なタンニンが感じられます。非常にバランスが良く、余韻にはベッパや香り高いスミレの花のニュアンスが漂います。土壌は、堆積土とブルベージュ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）と礫質で構成されています。果皮についている野生酵母を使い、開放式のコンクリートタンクで25~28度に管理しながら3~4週間発酵させます。その間、ピジャージュします。コンクリートタンクで18ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽ろ過して瓶詰めします。

- ★「ルギドメイユールヴァンドフランス2024」90点

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%>
国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.フロントン
葡萄品種：ネグレット70%、シラー30% 熟成：コンクリートタンクで18ヶ月
品番：FD-108/JAN：4935919961080/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

LE GUIDE DES MEILLEURS
VINS DE FRANCE

90
/100



La verticale de la Cuvée Don Quichotte

Avec ses 60% de négrette et 40% de syrah, cette cuvée a fait en son temps lever un sourcil aux puristes de l'appellation. Pensez donc, de la syrah à Fronton! Créée en 1996, elle est toujours issue des mêmes parcelles de bouillottes colluteuses, plantées en 1976 et récoltées à petits rendements. Les grincieux ont depuis baissé pavillon.



Les vins à attendre

2019 Des notes de fruits noirs et épicés, une pointe florale au nez. Bouche ample, avec une belle architecture formée par une finale réglée, un peu longue et stimulante. Attention.

2018 Un nez plus frais, avec des notes musquées, de la robe, du fruit en bouche, avec une équilibre idéal, un fruit et une finale, une finale fine, des bouillottes mûres.

On peut ouvrir

2016 Un nez ouvert, au fil du temps progressif, avec des notes poivrées. Bouche bien ouverte, avec un fruit en bouche, des tannins fondus, une finale sur le fruit.

2015 Nez aux senteurs de peuplier, de cerise noire, avec des épices exotiques, corps bouche stimulante, profonde et équilibrée, avec de beaux tannins mûres, veloutés, une finale complexe.

2014 Nez aux notes exotiques, d'épice, de bouche fraîche, légère, avec des tannins mûres, une finale sur le fruit.

2012 Le nez est plus équilibré, avec de la robe, fruits cuits, légumes, la bouche est ouverte, avec de beaux et une finale sur des notes caractéristiques. La syrah prend le dessus.

2011 Nez ouvert, avec des notes épicées, poivrées, de la compote ; bouche agréable, avec une aromatique fraîche, des tannins fondus, une finale sur le fruit.

En pleine maturité

2010 Nez ouvert, avec des notes d'olive, de miel, de fruits exotiques, très complexe, avec une bouche riche, expressive, une finale sur le fruit. Un vin exceptionnel, très personnalisé.

2009 Très actif, peuplier, vanille, fines épices. Nez et bouche : il trouve un peu de fraîcheur, une aromatique fraîche, une finale sur le fruit, une finale sur le fruit.

2006 Belle aromatique exotique, avec des notes de miel, fruits un peu grillés, épices, vanille. Bouche expressive, avec du fruit, une finale sur le fruit.

L'âge de la complexité

2000 Nez aux notes de menthe, de céleri, de coriandre, avec une évolution positive. Bouche très fine, élégante, encore jeune. Un vin de grande classe.

1998 Le nez est complexe, avec du miel, des notes de miel, menthe, vanille, épices. Bouche aromatique, légère, avec des tannins fondus.

1996 Un nez très ouvert, avec des notes de miel, vanille, menthe, épices, avec une belle architecture formée par une finale sur le fruit, une finale sur le fruit.

▲「ラルヴェデュヴァンドフランス2023.3」に掲載された、ドン キショットの垂直試飲の記事。



2022VTより
こちらのラベルに変更

ル ロックを象徴するもう一つの品種 シラーを 100%使用した特別なキュヴェ

ラ ヴィエイユ シラード デリエール シェ マムート 2020 La Vieille Syrah de Derriere chez Mammouth

「マムート (マンモス)」は、前オーナーのジャン リュック (右写真) のニックネームです。シラー100%で造るため、A.O.C.フロントンを名乗ることは出来ず、ヴァンド フランスとしてリリースしています。このキュヴェは 1ha の単一区画の葡萄から造られます。様々な花やスパイスのアロマが広がります。口に含むとシラーらしいスパイスの要素が感じられます。ボディはしっかりとしていますが、上品さを兼ね備えています。洗練されたタンニンはバランスがよく、豊かで力強い余韻が感じられます。土壌は小石を多く含むブルベージュです。葡萄の果皮についている野生酵母を使い、開放式のコンクリートタンクで 25~28 度に温度管理しながら 4~5 週間発酵させます。途中、ピジャージュを行い、アロマやタンニンを抽出します。20hL と 400L の樽で 20 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もせず瓶詰めします。

★「ル ギド デ メイユール ヴァンド フランス 2023」91 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：シラー100% 熟成：20hL と 400L の樽で約 20 ヶ月

品番：FD-111/JAN：4935919961110/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



LE GUIDE DES MEILLEURS
VINS DE FRANCE

91
/100



フロントンのネグレットとマルシャックのフェル セルヴァドゥをブレンド 2つのワイナリーが生んだ創造性溢れるキュヴェ

クロ ロック 2022 Cros' Roc

フレデリックが 30 年来の友人であるマルシャックのドメーヌ デュ クロのフィリップ トゥリエ氏とのコラボレーションで造り出したキュヴェです。葡萄に対する好奇心と情熱に溢れるワインメーカーである二人は 10 年以上前から、ネグレットとフェル セルヴァドゥをブレンドし、一つのワインを造るという構想を温めてきました。毎年、テイスティングを繰り返し、話し合い、時には失敗しながら試行錯誤を重ねた結果、この「クロ ロック」が誕生しました。ラベルはフレデリックとフィリップを表しています。ネグレットはフロントンのドメーヌ ロック、フェル セルヴァドゥはドメーヌ デュ クロで別々に醸造し、フロントンのドメーヌ ロックのセラーでブレンドし、コンクリートタンクで熟成させています。スパイシーで力強いアロマがあり、しっかりとした骨格が感じられます。フレッシュかつストレートな味わいですが、口当たりは非常にしなやかです。バランスのとれた表現が楽しめるワインです。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：ネグレット 60%、フェル セルヴァドゥ 40% 熟成：コンクリートタンク

品番：FD-324/JAN：4935919963244/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



カベルネ フランを少量ブレンドし、より親しみやすいスタイルに仕上げました

ル クラシック フロントン 2019

Le Classique Fronton ※無くなり次第、2020VT に切り替わります。

カシスを思わせる豊かなアロマが広がります。黒い果実のコンポートやスパイスの要素が感じられます。口に含むとアロマと同じフレーバーが広がり、繊細なタンニンのある非常にバランスのとれた味わいです。表土は白色のブルベージュ (小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌)、下層土はマール (泥灰土) と砂利、そしてグレップと呼ばれる様々な大きさの砂利、砂、シルトの混ざる固い土で構成されています。栽植密度は 4,500~5,000 本、収量は 40hL/ha です。収穫した葡萄は品種ごとに別々のコンクリートタンクに移します。発酵は 25~28 度に温度管理しながら 3~4 週間行います。熟成もコンクリートタンクで 12~18 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.フロントン

葡萄品種：ネグレット 70%、シラー20%、カベルネ フラン 10%

熟成：コンクリートタンクで 12~18 ヶ月

品番：FC-946/JAN：4935919319461/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 4 月時点のものです。