

弊社にて11年の熟成を経て輝きを放つ
大変貴重な「シャトーヌフ デュ パプ」



シャトーヌフ デュ パプ レ カイユ 2012

Châteauneuf du Pape Rouge Les Cailloux

「レ カイユ (小石・砂利) と名付けられたブルネル家を代表するワインです。故アンドレ ブルネルは、「2012 年は春の寒さにより付ける実が少なくなったが、健康的で質の高い葡萄が収穫できた」と語っていました。2012 年 4 月から 7 月にかけての平均最低気温は 13℃、平均最高気温は 24.7℃でした。収穫量は平均 30hl/ha と少ないのですが、2012 年はさらに少なく 25hl/ha でした。夏は乾燥していたものの、8 月末と 9 月末の降雨により、危険な水不足を回避することができ、結果として葡萄は完璧な成熟に達しました。

【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/シャトー ヌフ デュ パプ
生産者：アンドレ ブルネル 葡萄品種：グルナッシュ 70%、ムールヴェードル 17%、シラー10%、サンソー3%
熟成：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

品番：FB-764 / JAN：4935919217644 / 容量：750ml

¥10,780 (本体価格¥9,800)

弊社にてゆっくりと大切に熟成させた特別な 1 本

弊社では、熟成ワインの魅力を知っていただくため、自社倉庫のメリットを活かし、長期間ゆっくりと熟成させました。このアンドレ ブルネルのシャトーヌフ デュ パプ レ カイユは、若いヴィンテージでも美味しく楽しめるワインですが、熟成させることで深みが増し、複雑さとエレガントさが感じられるようになります。今回弊社で入荷してから 11 年寝かせた 2012VT を魅力的な価格でご提供いたします。これぞまさに「お宝ワイン」と言っても過言ではない貴重な熟成ワインです。ぜひお確かめいただけましたら幸いです。



現在のヴィンテージと比較したい方はこちら

2022年は「秀逸なヴィンテージ」で、 最上級クラスのキュヴェ サントネールも生産することができました

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ レ カイユ 2022 Châteauneuf du Pape Rouge Les Cailloux

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作るのは簡単ではありません。「若くても十分に楽しめますが、5年後以降からその真価が発揮され、10年から15年は素晴らしく熟成する力を持っています」とオーナーのファブリスは話していました。

- 「メイユール ヴァン ド フランス 2026」95点
- 「バタンヌ+ドゥソーヴ 2026」94点
- 「ワインスペクテーター 2025.3.31」93点
- 「ヴィノス 2024.8」91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-470/JAN：4935919964708/容量：750ml

¥12,650(本体価格¥11,500)



さらに品質にこだわった、最上級も楽しみたい方はこちら

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、25h/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きます。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。傑出した年にもみ造られるワインで、グルナッシュの真髄を表しています。



- 「ジエブ 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
- 「バタンヌ+ドゥソーヴ 2023」95点
- 「ジャンシス ロビンソン.com」17.5+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)





熟成を待たなくても楽しめるシャトーヌフ デュ パプをお求めの方はこちら

「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げています

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ キュヴェ レゼルヴェ 2022
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で 18 ヶ月

品番：FD-469/JAN：4935919964692/容量：750ml **¥9,020**(本体価格¥8,200)



希少なシャトーヌフ デュ パプの白も揃えています

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めます。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。

■「メイユール ヴァンド フランス 2026」95 点

■「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2026」94 点 ■「ヴィノス 2025.10」92 点

【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)