

DOMAINE ROLLAN DE BY

— ドメーヌ ロラン ド ビ —



オーナーのジャン ギヨン

ドメーヌ ロラン ド ビは、元インテリア デザイナーだったジャン ギヨンが立ち上げたボルドーワインのセレクションです。1949年生まれのジャン ギヨンは若いころからアートの世界に没頭し、インテリアデザイナーという職業を通じて、世界中の数多くの豪華な邸宅や宮殿の再設計に携わり、また不動産開発の事業も行っていました。そして、ワインに情熱を傾けるようになった彼は、ついに自分自身でワイン造りの世界に身を投じるまでになりました。ジャンは、1989年にメドック北部に2haの小さな畑、シャトー ロラン ド ビを購入し、人生最大の挑戦を始めました。6年後の1995年に2つ目のシャトー、シャトーオー コンディッサを購入、その後、徐々に複数のシャトーを手に入れ、現在は合計で185ha、7つのシャトーを所有するまでに成長しました。彼の所有するシャトーは素晴らしい名声を得ており、「ワイン アドヴォケート」や「ワインスペクテーター」といった媒体からコストパフォーマンスの良さを指標として挙げられています。また、「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2020」では、「**今年の注目すべき生産者 (PRODUCTEUR DE L'ANNÉE)**」に選出された25生産者のうちのひとりとして掲載されています。

- 元インテリア デザイナーが手掛ける
品質本位のボルドーワイン
- ボルドーで7つのシャトーを所有
- 「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2020」で
注目すべき生産者のひとりに選出
- 環境に配慮したワイン造り
HVE 認証のレベル3を取得
- 10年以上熟成した
バックヴィンテージも入荷

ジャンは、「違いを生むのは細部だ」と言います。メドックの多くのシャトーにおいてはカベルネ ソーヴィニオンが重要とされていますが、ジャン自らそれぞれの区画の土壌組成を研究した結果、メルロが最も強い個性を発揮することが分かりました。そのため、ワインのブレンドはメルロが主体となっており、カベルネ ソーヴィニオンやカベルネ フラン、プティ ヴェルドをブレンドすることで素晴らしい味わいを引き出しています。収穫は手摘みと機械摘みの両方で行っています。アルコール発酵は温度管理されたステンレスタンクとコンクリートタンクで行います。熟成に使用する樽は各タンクの特性とヴィンテージによって変えています。様々な産地とトーストの強さを持つ樽でワインを熟成させることで、丸みと滑らかさを帯び、骨格、エネルギー、そして複雑さが際立ち、個性とスタイルが明確に表現されていきます。



環境に配慮したワイン造り

畑の周辺の生物多様性を守るため、湿地帯や牧草地、森林を維持し、葡萄栽培、ワイン造りによって自然に影響を与えないよう配慮しています。畑周辺に生息する動植物の生態系を維持し、保護し、素晴らしい景観を保つことに力を注いでいます。また、渡り鳥の飛来する小さな池には巣箱を設置しています。



2009年、再生可能なエネルギーのため、建物の屋根にソーラーパネルを設置し、自家発電を行っています。栽培は環境に配慮したリュット レゾネを採用しています。葡萄樹がバランスを保ち、エネルギーのサイクルが尊重されれば、葡萄樹が病害に対する耐性を自然に持つようになると考え、病害の防除には、必要な時に必要な量を適切な時期に行うことで、防除剤の使用量を最小限にしています。2018年よりHVE（環境価値重視）認証のレベル3を取得しています。

テロワール

畑の土壌の一部は第四期の初期にガロンヌ川によって運ばれ堆積した砂利で構成されており、独自の多様性のある土壌となっています。気候は穏やかな海洋性で、最適な日照量と恵まれた降雨量のおかげで、葡萄栽培により良い条件となっています。

新入荷

ボルドーの秀逸年のひとつ 2022VT が
魅力的な価格で楽しめます！

シャトー ド ビ 2022 Château de By

メドックの北部、ベガダン村に位置する畑は10ha、丘陵地に位置し、土壌は砂と砂利です。葡萄の仕立てはギヨー ドゥーブル、平均樹齢25年、栽植密度は7,500本/haです。栽培は環境に配慮したリュット レゾネ、葡萄が完熟した状態で収穫し、丁寧に選別します。発酵前にコールド マセレーションを行い、色とアロマを引き出します。発酵は温度管理したステンレスタンクとコンクリートタンクで4~5週間行います。マロラクティック発酵もタンクで行います。フレンチオーク樽とタンクで12ヶ月熟成させます。2022年はシーズンを通して暖かく乾燥した年でした。集約したボディがありますが、タンニンはしなやかで若いうちでも楽しめます。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.メドック
葡萄品種：メルロ 60%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%、カベルネ フラン 10%
熟成：フレンチオークの樽とタンクで12ヶ月
品番：FD-578/JAN：4935919965781/容量：750ml
¥2,750(本体価格¥2,500)

再入荷

バックヴィンテージも再入荷いたしました！
きれいに熟成したボルドーを楽しめる！本

シャトー ド ビ 2014 Château de By

「すべてが順調で、大きな安心が得られた年です。収量は平均的で、畑の状態も健全でした。収穫は10月の晴天の下、行われました。そのおかげで健全で完熟した葡萄を得ることが出来、若いうちから魅力的なワインになりました。熟した赤の果実、ふくよかで、良くこなれたオークの要素が感じられます」 — 生産者のコメント —

【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.メドック
葡萄品種：メルロ 60%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%、カベルネ フラン 10%
熟成：フレンチオークの樽とタンクで12ヶ月
品番：FD-449/JAN：4935919964494/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

シャトー デ ベルタン 2018 Château des Bertins

シャトー デ ベルタンはメドックの北部のベガダン村に位置しています。丘の上に広がる 10ha の畑の土壌は砂の多い砂利質、葡萄の仕立てはギヨー ドゥーブル、平均樹齢 25 年、栽植密度は 7,500 本/ha です。栽培はリュット レゾネを採用し、畝の間に草を生やしています。完熟した状態で収穫し、セラーで 2 度の選別を行い、厳しく選別します。発酵前にコールドマセレーションを行い、色とアロマを引き出します。発酵は温度管理したステンレスタンクとコンクリートタンクで 4~5 週間行います。熟成は両方のタンク、そしてフレンチオークの 1 年樽で 12 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.メドック
葡萄品種：メルロ 50%、カベルネ ソーヴィニオン 30%、カベルネ フラン 20%
熟成：タンク、一部を樽で 12 ヶ月

品番：FD-448/JAN：4935919964487/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

< ヴィンテージ情報 : 2018VT >

天候が非常に良く、健全でしっかりと熟した葡萄が出来ました。完璧な状態で葡萄を収穫することが出来、それぞれの品種がそのポテンシャルを完璧に表現しています。輝きのある色合い、熟した果実味、素晴らしい集約のある偉大なヴィンテージとなりました。



ラ ドゥモワゼル ド ビ 2021 La Demoiselle de By

メドック北部、ベガダン村に位置する「シャトー ロラン ド ビ」のセカンドワインです。ワイナリーの所在地名である「By」は、古フランス語の「Bey」（灌漑水路または溝）に由来しています。この名称は、ジロンド川の河口近く、メドック地区のワイン産地に位置するこの地域における農業と灌漑の重要性を想起させます。1989 年にオーナーのジャン ギヨンが購入した際はわずか 2ha だった畑は現在 87ha にまで広がりました。自然環境に配慮したリュット レゾネを実践しています。葡萄のフレッシュさを保つため、気温の低い夜間に収穫を行います。収穫した葡萄は発酵前にコールドマセレーションを行い、色とアロマを引き出します。発酵は温度管理したステンレスタンクとコンクリートタンクで 4~5 週間行います。マロラクティック発酵と熟成もタンクで行います。ラズベリーやチェリー、イチゴなど熟した赤い果実の豊かなアロマが広がります。口当たりはフルーティでジューシー、豊かな果実味に溢れたクラシカルでありながら親しみやすいボルドーワインです。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.メドック
葡萄品種：メルロ 65%、カベルネ ソーヴィニオン 25%、カベルネ フラン 10%
熟成：タンクで熟成

品番：FD-446/JAN：4935919964463/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



ラ ドゥモワゼル ド グレサック 2021 La Demoiselle de Greysac

メドックのクリュ ブルジョワ シュペリユールの「シャトー グレサック」のセカンドワインです。設立されてから複数のオーナーを経て、2012 年に現在のオーナー、ジャン ギヨン氏の所有となりました。葡萄のフレッシュさを保つため、気温の低い夜間に収穫を行います。収穫した葡萄は発酵前にコールドマセレーションを行い、色とアロマを引き出します。発酵は温度管理したステンレスタンクとコンクリートタンクで 4~5 週間行います。マロラクティック発酵と熟成もタンクで行います。ブラックチェリーやカシスを思わせる、熟した黒い果実のアロマが広がります。口当たりは丸みがあり、非常にバランスが良く、洗練されたなめらかなタンニンが心地よく感じられます。

※参考：ファーストラベルのシャトー グレサック 2021VT は「デカンター ワールド ワインアワード」で 97 点 & プラチナムを獲得。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.メドック
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン 50%、メルロ 50% 熟成：タンクで熟成

品番：FD-447/JAN：4935919964470/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

< ヴィンテージ情報 : 2021VT >

畑周辺に森があり、河口に近いため、4月の霜の被害から免れました。2021年の気候は温暖で、冬は暖かく雨が多く、春夏ともおだやかな天候でした。収穫の時期に晴天が続いたおかげでバランスのとれた美味しいワインが出来たヴィンテージです。

