

FONT SARADE

VACQUEYRAS

フォン サラド／クレール ビュルル



「有名なアペラシオンではなくとも、良いワインは造れます。開けて、飲んで、すぐに楽しめる。そんなワインが私は好きです」

Font Sarade



若き女性醸造家「クレール ビュルル」が紡ぐ物語

ドメヌ フォン サラドは、ヴァケラスの北のポンシュの高地に位置する家族経営のワイナリーです。1936年の創業時の所有面積は約10haでしたが、現在は約41haにまで拡大しています。2002年にアニエス・ドゥヴィーヌがベルナール・ビュルル（上写真左）と結婚し、新たにビュルル家がオーナーに加わりました。ベルナールはヴァケラスに新たな区画を取得し、父からコート・デュ・ローヌ、ヴァケラス、ジゴンダスの区画を相続しました。さらに貯蔵施設の建設、古い地下貯蔵庫の改修、空気圧式プレス機と冷却システムの導入、白葡萄の植樹など、様々な改革を行い、ドメヌの基礎を築きました。

2014年、ベルナルの娘クレール（上写真右）がドメヌに参加し、2015年に共同オーナーとなりました。クレールは1992年9月生まれの33歳です。モンペリエ醸造大学を卒業後、オーストラリアのワイナリーで研修しました。クレールは、近年のフォン・サラドのワイン造りに大きな影響を与えています。非常にしっかりとおり、私たちが訪問した際には、おしゃべり好きな父とその兄弟たちが大騒ぎするのを一喝する場面もあるほどです。聡明な彼女の働きが、フォン・サラドのワインをさらに磨きがかかったものになっています。クレールが参加してからの赤ワインは、南ローヌらしい豊かな果実の風味を持ちながらも洗練されており、エレガントで素晴らしい味わいです。また、フレッシュな酸とミネラルを感じさせる美しい白ワインも見逃せません。

「ワイン造りそのものは難しいことではありませんが、数多くの正しい選択をしなければなりません。失敗はできませんからね」

クレール ビュルル



ドメヌ フォン サラドのワイナリーの入り口。“Font Sarade”はプロヴァンス語の名称で、その意味はフランス語で「閉ざされた噴水“Fontaine fermée”」または「乾いた地区“Quartier sec”」を指している。

「家族や友人と過ごす時間を大切にしています」

クレール ビュルル



VACQUEYRAS BLANC CUVÉE LE PENCHANT

ヴァケラス ブラン キュヴェ ル パンシャン 2023



フォン
サラドの
白の
トップ
キュヴェ

「パンシャン」とは傾斜、斜面の意味です。2013VT から造り始めたキュヴェです。畑は、粘土質の多いマール土壤です。2016VT からクレレットを加えているため、さらにフレッシュさが出ています。収量は 32hL/ha、収穫は手摘みで行います。収穫後、葡萄が酸化しないようドライアイスで温度を低く保ちます。低温で静置して澱を沈めます。全体の 80%はステンレスタンクで、残りの 20%は新樽で発酵、6 ヶ月熟成させています。清澄、軽くフィルターをかけてボトリングしています。青りんごを思わせるピュアなアロマ、非常にフレッシュでありながら、まろやかさも感じられます。余韻にかすかに感じるほろ苦さが、ワインに複雑さを与えています。

【白・辛口】<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：ルーサヌ、クレレット、他

熟成：ステンレスタンク 80%、新樽 20%で 6 ヶ月

品番：FD-045/JAN：4935919960458/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



LE BLANC VIOGNIER

ル ブラン ヴィオニエ 2024

ヴァケラスのウヴェーズ川の外れにある畑の葡萄を使います。土壤は、川からの堆積物である砂利とシルトです。早朝に収穫し、収穫量は、33~40hL/ha です。圧搾し、冷却装置の付いたステンレスタンクに入れて、発酵前に 4~5 度で、24 時間かけて不純物を沈殿させます。その後 14 度で 3 週間発酵させ、途中でバトナージュします。酸が多くないので、フレッシュさを生かすためマロラクティック発酵はさせません。ステンレスタンクで 4~5 ヶ月熟成させます。フレッシュさをキープするため、早めに瓶詰めします。ヴィオニエの個性的な香りが特徴です。ミネラル感と洋ナシ、白桃の香り。味わいは凝縮感が高く、アルコールもあって余韻の長いワインです。

【白・辛口】<Alc. 14.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

I.G.P.ヴォークリューズ 葡萄品種：ヴィオニエ 100%

熟成：ステンレスタンクで 4~5 ヶ月

品番：FC-963/JAN：4935919319638/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



ヴィオニエで仕込む
代表作

「ヴァケラス ブランはクレレット ブランシユの比率を上げており、以前よりフレッシュさが表現できました。さらに、将来的にジゴンドス ブランを生産するために、クレレット ブランシユを新たに植樹しています」

クレール ビュルル

VAUCLUSE "B"

ヴォークリューズ “ベ” 2023

“B”ERNARD
“B”URLE

ベルナール ビュルル

日本市場のためだけに瓶詰めするワインで、作柄が良くない年はほかの生産者にバルクで売ってしまいます。ヴァントゥーのオービニャン（メルロ）、ヴァケラス（グルナッシュ、シラー）、ジゴンダス（マルスラン、カラドック、シラー）など、様々な畑の葡萄をブレンドしています。南ローヌらしい充実感がありながら重くはなく、洗練された、綺麗な酸のあるモダンなスタイルのワインです。フォン サラドの象徴であり、クレールの父でもあるベルナール ビュルル（“B”ernard “B”urle）にちなんだ名前をつけました。ベルナールは62歳ですがまだまだ元気で、畑仕事をしたり、ペタンク（南フランス発祥の球技）をしたり、孫と遊んだりしています。15～20日間醸しをし、その間毎日モニタージュします。ステンレスタンクで6～8ヶ月熟成させます。

※なくなり次第、2024VTに切り替わります。

【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

I.G.P.ヴォークリューズ

葡萄品種：メルロ、シラー、グルナッシュ、他

熟成：ステンレスタンクで6～8ヶ月

品番：FD-046／JAN：4935919960465／容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

PLAN DE DIEU CUVÉE EGOÏSTE

プラン ド デュー キュヴェ エゴイスト 2022

ベルナールが学生の頃から好きで好きでたまらない 1ha の畑で、一人で最初から最後まで全ての作業をしています。父エドモンが、いとこの所有する森の土地を借り受け、いとこが亡くなった後貰い受けました。1971 年にベルナールが父エドモンと共に植樹し、学生ながら初めて任された思い出の畑です。当初はアペラシオンもない手付かずの土地でしたが、エドモンはそのポテンシャルを見抜いていました。また、ベルナールは、シラーだけの畑に、A.O.C.になればグルナッシュやムールヴェードルが必要になると考え、それらを植えました。ヴィオレス村に位置するプラン ド デューの丘の単一の区画です。小石と砂利土壌で、シャトーヌフ デュ パブと同様に大きな丸石があります。収穫の際に選別します。収穫量は 40hL/ha です。100%除梗、コンクリートタンクで 25 日間発酵、醸しをします。毎日ルモンタージュします。圧搾前に澱引き、90%フリーランワイン、10%プレスワインを使います。ブレンドし、タンクでマロラクティック発酵後、コンクリートタンクで 12 ヶ月熟成させます。プラムを思わせるアロマ、バランスがよくしっかりとした骨格があります。

【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/A.O.C.
葡萄品種：グルナッシュ 50%、ムールヴェードル 50% 熟成：コンクリートタンクで 12 ヶ月
品番：FD-049/JAN：4935919960496/容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)



エゴイストのお気に入り
グルナッシュ&ムールヴェードル

シラー&グルナッシュ
ヴァントウーのエントリークラス



VENTOUX LES TERRES ROUGES

ヴァントウー レ テール ルージュ 2022

レ テール ルージュと呼ばれる畑で、土壌は砂と粘土です。収穫量は 35～40hL/ha。シラーはアロマを抽出するために、4 日間 10～14 度でコールド マセレーションを行います。ミクロ ビュラージュしています。香り高く、カシスや赤い果実、さらに花のアロマが感じられます。赤い果実や胡椒の味わいがあります。

★「アシェット 2025」1 星

【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：シラー、グルナッシュ、他 熟成：コンクリートタンクで 7～8 ヶ月
品番：FC-626/JAN：4935919316262/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)



VENTOUX LE CARIGNAN

ヴァントウー ル カリニャン 2022

カリニャンはベルナールが好きな品種で、樹齢 50 年の葡萄が主体です。砂と粘土の土壌です。収量は 35～40hL/ha。コールド マセレーションを行います。熟したプラムやブラックチェリーを思わせる華やかなアロマがあり、非常にフレッシュです。かすかにスパイシーな要素も感じられてバランスがとれています。

★「アシェット 2025」1 星

【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：カリニャン、他 熟成：コンクリートタンクで 6 ヶ月
品番：FD-047/JAN：4935919960472/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)



カリニャンの個性を表現した
年産 4000 本の希少品

VACQUEYRAS

LES HAUTES DE LA PONCHE

ヴァケラス レ オート ド ラ ポンシュ 2022

※なくなり次第 2023VT に切り替わります。

ヴァケラス A.O.C.の北、ドメーヌの裏にある標高の高い畑「ラ ポンシュ」からのワインです。畑は粘土質マールと丸い小石が混ざり、周辺はガリーグ（野生のハーブ）が自生しています。葡萄の平均樹齢は 30 年、収量は 35hL/ha。コールド マセレーションします。発酵はコンクリートタンクで行い、醸しの期間は 18～25 日間。毎日ルモンタージュします。コンクリートタンクで 10～12 ヶ月熟成させます。ろ過せず瓶詰めします。紫がかった色。熟した赤いフルーツのアロマ、果実味は非常にピュア、しっかりとした骨格と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／A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ 50%、シラー25%、

ムールヴェードル 25%

熟成：コンクリートタンクで 10～12 ヶ月

品番：FD-048／JAN：4935919960489／容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



平均樹齢 50 年の標高の高い単一畑
シラーのアクセントが光るヴァケラス

ムールヴェードル比率が高く、
パワフルでクリーミーなジゴンドス



GIGONDAS

CUVÉE LES PIGIÈRES

ジゴンドス キュヴェ レ ピジェール 2024

畑は、標高 200mの丘にある、ジゴンドス村のレ ピジェールと呼ばれる区画です。面積は、1. 25ha。下層土に粘土を持つ、石灰質マール（泥灰）土壌で、ガリーグも見られます。ガレールと呼ばれる石灰岩の石がごろごろしています。また、非常に風の強い場所です。仕立てはゴブレ、1本の樹に5房付けます。収穫の際に、選別します。収穫量は、35hL/haです。100%除梗し、コールド マセレーションを行います。コンクリートタンクで 25 日発酵、醸しをします。毎日ルモンタージュします。圧搾前に澀引き、90%フリーランワイン、10%プレスワインを使います。ブレンドした後、タンクでマロラクティック発酵させます。スパイシーで熟した香り、パワフルな風味があり、余韻は長く続きます。

【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 60%、ムールヴェードル 35%、シラー5%

熟成：コンクリートタンクで 10 ヶ月

品番：FD-672／JAN：4935919966726／容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)