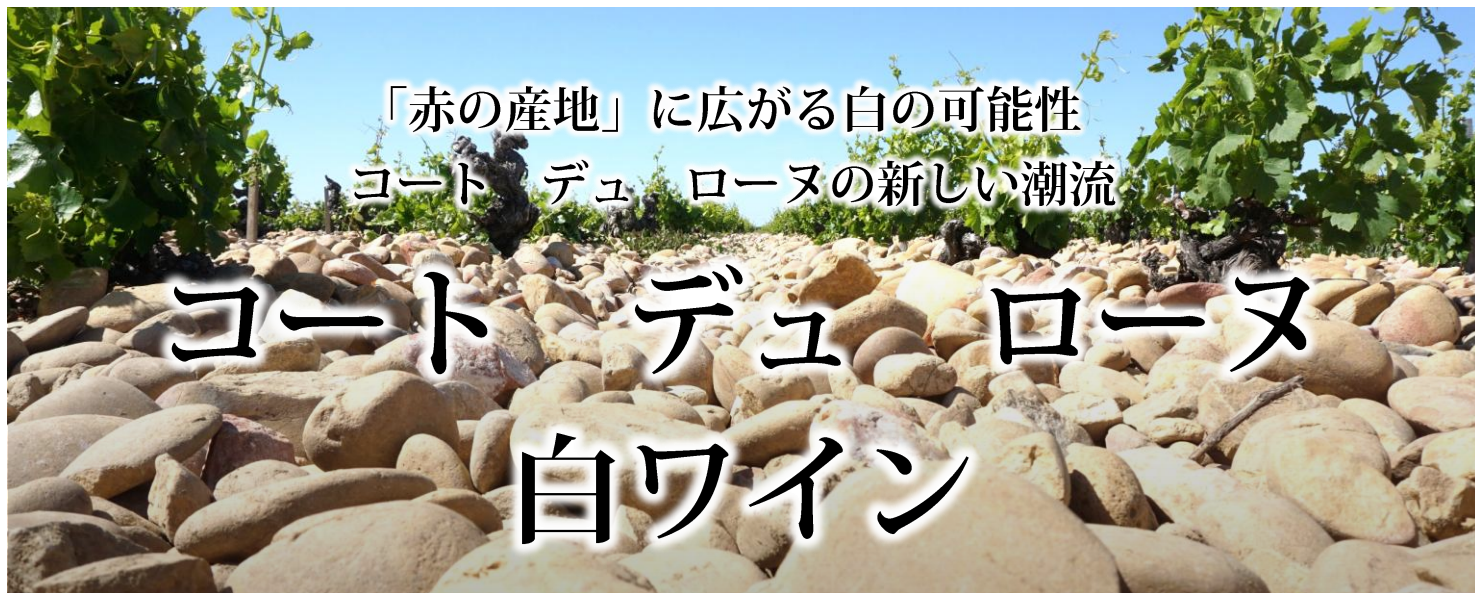




## 「赤の産地」に広がる白の可能性 コート デュ ローヌの新しい潮流

# コート デュ ローヌ 白ワイン

ローヌワイン委員会（Inter Rhône）の統計によれば、この10年間でコート デュ ローヌにおけるワイン生産の構成には、明確な変化が見られます。2013年には赤ワインが80%、ロゼワインが14%、白ワインが6%を占めていました。それが2023年には、赤ワイン74%、ロゼワイン13%、白ワイン13%となり、白ワインの生産比率はこの10年間で倍増しています。さらに同委員会は、2030年までに白ワインの生産比率を全体の25%に引き上げることを目標に掲げています。こうした数値からも、コート デュ ローヌにおいて白ワインが新たな可能性を担う存在として、その重要性を増していることがうかがえます。その動きは、現地を訪れることでより鮮明に感じられました。今年の現地視察を通じて、多くの造り手が白ワインの品質向上や生産拡大に積極的に取り組んでいる姿が印象に残りました。伝統的に赤ワインの産地として知られるコート デュ ローヌにおいて、白ワインは今、新たな潮流を形成しつつあります。今回は、こうした近年の動向を背景に、さらなる注目を集めているコート デュ ローヌの白ワインに焦点を当ててご紹介いたします。

## 「ワインを飲む楽しみを見出して欲しい」と生産者が語る フレッシュで心地よい飲み口が楽しめる白ワイン



### コスティエール ド ニーム ブラン キュヴェ トラディション 2024 Costières de Nîmes Blanc Cuvée Tradition

シリカを含むローヌの砂利土壌で、品種ごとに区画は点在しています。ルーサンヌからフレッシュさ、ヴィオニエからはフローラルさ、マルサンヌから花のアロマ、グルナッシュ ブランからミネラル、それぞれの品種の個性が混ざり合って完成します。夜が明ける直前、一番気温が下がっている時間帯に収穫します。葡萄が冷えているうちに、2〜3時間スキンコンタクトします。破碎せずプレスした後、10度の低温で48時間澱上げして、発酵用ステンレスタンクに移します。品種別に、18度に管理して発酵させます。白の発酵温度としては高めですが、果実味を抽出するには適温と考えています。発酵後、味を確認しながら、2ヶ月澱と寝かせます。マロラクティック発酵はさせません。12月頃にブレンドします。

■「アシェット 2026」1星 ■「James Suckling.com」91点

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOC

生産者：マス デ プレサド

葡萄品種：ルーサンヌ 50%、グルナッシュ ブラン 30%、マルサンヌ 10%、ヴィオニエ 10%

熟成：タンクで澱と共に2ヶ月 認証：ユーロリーフ、AB

品番：FA-678/JAN：4935919096782/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)





澱と共に育まれ、無濾過、無清澄による旨味と複雑さを持つ奥深い白

## コート デュ ローヌ ブラン エール ド ミストラル 2025 Côtes du Rhône Blanc "Air de Mistral"

南部ローヌの伝統的な品種のブレンドによるワインです。フローラルでアカシアの花を思わせるアロマが全面的です。その後から洋梨や白桃、フェネルのニュアンスが感じられます。冬の間の熟成期間を経て、さらに味わいの深みが出てきます。葡萄は砂利の多い斜面や粘土が豊富な場所など、様々な土壌で栽培されています。収穫した葡萄は品種ごとに16度の低温で発酵させます。発酵後、ブレンドを行い6ヶ月間、澱と共にステンレスタンクで熟成させた後、フィルターをかけずにボトルリングします。複数の品種をブレンドすることで複雑な味わいの調和が取れています。9月に完熟を迎える晩熟のグルナッシュ ブランはワインに丸みとしなやかさを与えてくれます。

【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOC

生産者：エステザルグ葡萄栽培者組合

葡萄品種：グルナッシュ ブラン 50%、ルーサンヌ 30%、クレレット&ブルブルーラン&ヴィオニエ 20%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に6ヶ月

品番：FD-594/JAN：4935919965941/容量：750ml

**¥2,420**(本体価格¥2,200)



## ヴィオニエで造る、フレッシュで香り高い白ワイン

## ル ブラン ヴィオニエ 2024 Le Blanc Viognier

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。土壌は、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/IGP

生産者：ドメヌ フォン サラド

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)



## アロマティック、かつフレッシュさを追求した果実味溢れる1本

## コート デュ ローヌ ブラン ラ ベカソンヌ 2024 Côtes du Rhône Blanc La Bécassonne

畑の付近に野鳥のベカス（ヤマシギ）がいて、ワインの名前はそこからきています。畑は粘土土壌で、下層土は石灰質です。8月の末から早朝にのみ収穫します。ルーサンヌはアロマ、ボディとクリーミーな要素を、グルナッシュ ブランはフィニッシュに酸と苦味、スパイシーさで複雑味を、クレレットがフレッシュさをもたらします。収穫量は40hL/ha。ブヌマティックプレスで圧搾し、果汁は12度まで温度を下げ、36時間かけ澱引きします。ステンレスタンクで品種ごとに、約18度で発酵させます。ステンレスタンクで6ヶ月澱と寝かせます。瓶詰め1ヶ月前にブレンドします。ろ過し、清澄はしません。生き生きとした酸をキープするために、マロラクティック発酵はさせていません。

【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOC

生産者：アンドレ ブルネル 葡萄品種：ルーサンヌ、グルナッシュ ブラン、クレレット

熟成：ステンレスタンクで澱と共に6ヶ月

品番：FD-471/JAN：4935919964715/容量：750ml

**¥3,080**(本体価格¥2,800)



クレレットの比率を上げており、以前よりもフレッシュさが表現できました

## ヴァケラス ブラン キュヴェ ル パンシャン 2023

Vacqueyras Blanc Cuvée Le Penchant ※無くなり次第 2024VT に切り替わり

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、それにより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ルリングしています。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。「パンシャン」とは傾斜、斜面の意味です。

【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ロール/AOC

生産者：ドメヌ フォン サラド 葡萄品種：ルーサンヌ、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)



ステンレスタンク、樽、陶器という複数の熟成容器を使用したこだわりのリラック

## リラック ブラン 2023

Lirac Blanc

60 本限り

リラックの畑はローヌ川右岸のサン ローラン デ ザルブル、サン ジェニエ デ コモラに位置しています。土壌は漸新世の砂が豊富で、そこに丸石（ガレ ルレ）が混ざっています。この土壌からワインに深みとフレッシュさが与えられます。収穫した葡萄は除梗しません。まだ気温が低い早朝に収穫した葡萄を圧搾し、果汁を一晩置いて澱下げします。全体の 80%をステンレスタンク、残りの 12%をバリックの新樽、8%は陶器製の容器で熟成させています。柑橘系の果実や白い花を思わせるアロマが広がります。口当たりは非常にフレッシュかつピュア、きりりとしたレモンや青リンゴのフルーツのフレイバーが感じられます。リッチでしっかりとしたボディ、心地よく長い余韻があります。

■「メイユール ヴァンド フランス 2026」91 点

【白・辛口】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ロール/AOC

生産者：クロ デュ モン オリヴェ 葡萄品種：グルナッシュ ブラン、クレレット、他

熟成：全体の 80%をステンレスタンク、12%をバリック、残りを陶器製の容器で熟成

品番：FD-560/JAN：4935919965606/容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)



南ローヌでありながら、しっかりと酸とミネラルが感じられる素晴らしいワイン

## リラック ブラン ラ レイヌ デ ボワ 2023

Lirac Blanc la Reine des Bois ※無くなり次第 2024VT に切り替わり

グルナッシュ ブラン、ヴィオニエ、ルーサンヌ、マルサンヌ、ピクブ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。



【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ロール/AOC

生産者：ドメヌ ド ラ モルドレ 葡萄品種：グルナッシュ ブラン、クレレット、ヴィオニエ、他

熟成：ステンレスタンク 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)



## ルーサンヌ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

100 本限り

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。

- 「ラルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2026.6/No.701」95 点
- 「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/AOC

生産者：アンドレ ブルネル 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)



## トップ生産者が造る、シャトーヌフ デュ パプの白

シャトーヌフ デュ パプの白ワインに認可されている品種すべてをブレンドして造る  
複雑で味わい深い 1 本

### シャトーヌフ デュ パプ ブラン 2024 Châteauneuf du Pape Blanc

110 本限り

白ワインの畑は、粘土砂質土壌の斜面で、すべて南向きです。モンタリヴェ、シュマン ド ソルグ、カバンヌ、  
パレストールの畑です。除梗せず全房で圧搾します。一晚置いて、澱下げします。ルーサンヌのみ樽を使用、他  
はステンレスタンクで発酵、澱と共に熟成させます。瓶詰め直前に、タンクと樽のワインをブレンドします。  
フレッシュさを保つため、マロラクティック発酵は行いません。「8~10 年の熟成可能なポテンシャル。蜂蜜の  
風味や、ミネラルを感じさせます。ヨーロッパベストソムリエで、かつ世界 3 位のライモンズ トムソンが来  
訪した際に、1984 年を試飲してもらったところ、その品質に驚きを隠せない様子だったわ」とセリーヌは話し  
ていました。

- 「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2026」97 点
- 「ラルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.701」94-95 点
- 「メイユール ヴァン ド フランス 2026」94 点

【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOC

生産者：クロ デュ モン オリヴェ

葡萄品種：クレレット、ルーサンヌ、他

熟成：主にステンレスタンク、一部樽で熟成

品番：FD-464/JAN：4935919964647/容量：750ml **¥14,300**(本体価格¥13,000)