

伝統と革新を融合したワイン造りで、国際的な評価を集める モン ヴァントゥー山麓に位置する“ヴァントゥーのスペシャリスト”



Key Points

ドメーヌ デ ザンジュは、南ローヌのヴァントゥーに位置する家族経営のワイナリーです。1973年に英国出身のマルコム スワンによって設立され、この地区で初めて自家元詰めワインを手掛けたパイオニアとして知られています。現在はアイルランド出身のガイ マクギネスが所有し、標高 350～450m の冷涼な畑 20ha で葡萄を栽培しています。2007 年からはフランス人のフロラン シャーヴが醸造を担当し、サステナブルな栽培やアンフォラ熟成を導入。モン ヴァントゥー自然公園内の恵まれた環境から、土地の個性を映し出した高品質なワインを生み出しており、現在は 17 ケ国へ輸出されています。



モン ヴァントゥーを望む“天使のドメーヌ”

「天使のドメーヌ (Domaine des Anges)」という美しい名前は、この地を見守るノートル ダム デ ザンジュ礼拝堂に由来しています。礼拝堂はかつてローマ兵が見張りをしていた丘の頂に建ち、眼下にはモン ヴァントゥーを望む美しい葡萄畑の風景が広がっています。この地では 2000 年以上にわたり葡萄が栽培されてきました。現在のドメーヌは 1973 年、英国出身のマルコム スワンとその妻によって設立されました。当時、この地域の栽培農家の多くは収穫した葡萄を協同組合に販売していましたが、スワン夫妻はヴァントゥーの広大な産地で初めて自家元詰めによるワイン造りを始めた先駆者でした。また伝統にとらわれることなくカベルネ ソーヴィニオンを植樹し、現在も高い評価を得るワインを生み出しています。

1989 年、この地を訪れたアイルランド出身の実業家、ガイ マクギネス氏は、その幻想的な美しさに魅了されました。そして 1992 年のスワン夫妻の引退を機にドメーヌを取得し、現在に至っています。ワイン造りの経験はありませんでしたが、数々の困難を乗り越えながらワイナリーに新たな活力をもたらしました。近代的な醸造施設を建設するとともに、歴史ある石造りの建物を丁寧に修復しました。

所有地は 40ha に及び、そのうち 20ha が葡萄畑、残る 20ha は森林保護区として維持されています。ドメーヌはモン ヴァントゥー自然公園内に位置し、環境保全にも積極的に取り組んでいます。葡萄畑は標高 350～450m の東向き斜面に広がり、夜間の冷涼な気候が葡萄樹に十分な休息を与え、品質の高い葡萄を育みます。土壌は石灰岩と粘土を主体としています。



白はブルブルーラン、ルーサンヌ、グルナッシュ ブラン、ヴィオニエ、赤ワイン用葡萄は南部ローヌの伝統的品種であるシラー、グルナッシュの他に、カベルネ ソーヴィニオンを栽培しています。一部の葡萄は樹齢 50 年を超えています。栽培と醸造は 2007 年からフランス人ワインメーカーのフロラン シャーヴが担当しています。シャーヴは古木の植え替えを進めるとともに、オリーブ畑の整備や持続可能な栽培への取り組みを強化しました。またアンフォラによる熟成を導入しました。ドメヌでは現在、ステンレスタンク、セメントタンク、テラコッタ製のアンフォラ、セラミック製容器などをワインのスタイルや葡萄品種に合わせて使い分けています。年間生産量はおよそ 75,000 本で、ラインナップのほとんどが AOC ヴァントゥーです。ドメヌ デ ザンジュのワインは数々の賞を獲得するとともに国際的な評価を高めており、17 ヶ国へ輸出されています。過去には、ロバート パーカーが「美しいヴァントゥー山脈に位置するこの素晴らしいワイナリーは、(中略) 一流のワインを造り出している」と評しました。また、近年では「デカンター」で上級品の「ヴァントゥー セラファン」の 2022VT、2024VT がそれぞれ 91 点を獲得しています。常に品質を最優先に考えながら、土地の個性と造り手の情熱を映し出す、価値あるワインを生み出し続けています。

“Masterpiece (傑作/代表作)”と名付けた自信作 ヴァントゥーの魅力を表現したこだわりの 1 本です

ヴァントゥー マスターピース 2022 *Ventoux Masterpiece*

葡萄畑は「プロヴァンスの巨人」と称される標高 1,912mのモン ヴァントゥーの麓に広がっています。このワインに使用するグルナッシュとシラーの畑は標高 350mに位置しています。昼夜の気温差のおかげで葡萄に豊かなアロマがもたらされます。土壌は水はけのよい粘土石灰質とローム質、畑は斜面に位置しており、日当たりが良く葡萄がしっかりと熟します。標高が高いおかげで夕方になるとモン ヴァントゥーからの冷涼な風が吹くため、フレッシュさ、酸が保たれます。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄はセラーで選別した後、除梗、破碎し、24 度に温度管理しながらステンレスタンクとコンクリートタンクで発酵を行います。発酵中、ルモンタージュを行い、集約がありつつエレガントなタンニンを抽出します。熟成も同様にステンレスタンクとコンクリートタンクで約 24 ヶ月行います。紫を帯びたチェリーレッド、野生のブラックベリーやラズベリー、リコリスのアロマが広がります。口に含むとラズベリーなどの赤い果実の豊かでフルーティなフレーバーに微かにチョコレートのタッチがあります。タンニンはスムーズでエレガント、長い余韻が感じられます。



【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/A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ、シラー

熟成：ステンレスタンクとコンクリートタンクで約 24 ヶ月

品番：FD-640/JAN：4935919966405/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 10 月時点のものです。