



バリック主体の熟成から大樽熟成に。エレガントスタイルを切り開いたパイオニア。

ラストーのトップ生産者

Domaine la Soumède

ドメヌ ラ スマド

Key Points

コート デュ ローヌのラストー村で、古樹の魅力を生かしたワイン造りを行うドメヌ ラ スマド。1979 年にアンドレ ロメロが設立し、1990 年には自家葡萄園元詰めを開始。ロバート パーカーJr.は「バイヤーズ ガイド」にて、ラストーで唯一の 5 星生産者として絶賛しました。1996 年に息子フレデリックが加わり、2002 年からステファン ドゥルノンクールとのコンサルティングを受けます。筋肉質でパワフルなワイン造りが主流だった当時ですが、フレデリックはよりエレガントで繊細なスタイルを追求しはじめました。そして 2010 年からはバリック主体の熟成をフールドへ変更し、樽香に頼らずテロワールの個性を表現しています。そうした取り組みが評価され、ラストーでエレガントスタイルを切り拓いたパイオニアとして、デカンター誌でも紹介されました。

「ラストーの粘土石灰質土壌は、生まれながらにして力強く、高い熟成の可能性を持つワインを生み出します。私たちは、テロワールの独自の個性と可能性をより良く表現するため、より穏やかで最適化された醸造技法を採用しています。間違いなく、私たちのワインはより一層の繊細さ(フィネス)と純粋さ(ピュリティ)を持つようになりました」
ーフレデリック ロメロ



コート デュ ローヌのラストー村でワイン造りをするドメヌ ラ スマドは古い樹齢の樹から素晴らしいワインを造っており、その品質には目をみはるものがあります。1979 年にアンドレ ロメロがドメヌを設立し、1990 年には自家葡萄園元詰めをスタートしました。1996 年からは息子のフレデリック ロメロもドメヌに加入し、2002 年に現在のワイナリーを建設しました。この年に大きな変革が起こります。有名なエノログである、ステファン ドゥルノンクールとそのチームがコンサルタントとして迎え入れられたことから、トップ生産者への階段を駆け上ることとなりました。その当時は、バリック熟成を用いた、いわゆる筋肉質でパワフルなワイン造りが主流でしたが、フレデリック ロメロを中心として、時代と共によりエレガントな方向性を追求し始めました。マイクロ ビュラージュやシュール リなどの、ドゥルノンクールの主だった技法を取り入れた結果、現在は、力強さとエレガンスのバランスを重視した、熟成を待たずとも楽しめるスタイルへと進化しました。こうしたスタイルの変化について、現当主のフレデリック ロメロは次のように話します。

「ラストーでエレガントスタイルを始めたパイオニア」

ドメヌ ラ スマドの取り組みは、「デカンター 2022.10」のラストーの特集において『エレガントスタイルを始めた、この地区のパイオニア』として次のように紹介されています。

この新しい、より軽やかなスタイルのラストーワインは、過去 5 年から 10 年の間に脚光を浴びるようになったが、2002 年に遡って、よりエレガントな方向性を追求し始めた先駆者が一人いた。フレデリック ロメロは、ワイン醸造を学んだ後、1996 年に父のアンドレと共に、家族経営のドメヌ ラ スマドに加わった。「当時は、少し硬く、抽出が過剰なワインばかりでした」と彼は語る。

2002 年、彼らは醸造コンサルタントを起用することを決めたが、地元の専門家ではなくボルドーに目を向け、ステファン ドゥルノクールを迎え入れた。彼は、ワイン醸造、ブレンド、葡萄栽培に関する助言など、さまざまな面で彼らを支援した。「よりバランスの取れたワインを造るための、より穏やかな抽出」は、フレデリックが特に挙げる要素の一つである。長年にわたり、ドメヌ ラ スマドは、その比類なきエレガントなスタイルでラストーのワイン生産者の中でも際立った存在であった。しかし、その後、ロメロ家と同様に、より洗練されたワインを造るワイナリーが他にも数多く現れ、このオペレーションでは活気ある復興の兆しが見られる。

—「デカンター 2022.10」より



キュヴェによって使い分ける、2種類の発酵槽

ドメヌ ラ スマドでは重力を利用して液体を移動させるグラヴィティ フロー システムを採用しています。ドメヌの入り口を入ると 2 階につながっており、ここは醸造用のセラーになっています。コート デュ ローヌ、スタンダードのラストーの発酵にはステンレス製発酵槽を使用します。それ以外のキュヴェは円錐形の木製発酵槽を使用します。この下の 1 階は熟成用のセラーになっており、温度は 18-20 度に保たれています。熟成用セメントタンク(46-56hL サイズ)、様々なサイズの樽（フードル、バリック、トノーなど）が置かれています。発酵終了後、ワインはステンレスタンク、もしくはフードルで 1 年以上熟成させます。その後、セメントタンクに移し静置します。セメントタンクを使用する利点として、ステンレスタンクよりも外的要因の少ない状態で保存できることを挙げていました。ステンレスタンクでは、静電気などの外的要因の影響も受けてしまう為、それは自分たちの求めている事に反するそうです。



バリック主体の熟成から、フードル熟成へ変更

2010 年ヴィンテージから、それまで主流だったバリック熟成からフードルに変更しました。「樽香が強いとフィネスが隠れてしまう。」という考えから、様々な樽で試した結果、液接地面の少ないフードルを選択しました。フードルは 40hL と 12hL のサイズを使用します。また、樽の下には砂利が敷き詰められており、気温を低くし室温をキープする効果と、砂利に水を撒いてセラー内の湿度を保つのに役立っているそうです。

ラストーは粘土が多く、表層の黄色粘土、下層の青色粘土が特徴です。実は、青色粘土層はかなり深い場所に形成されています。その深さまで葡萄の根がはることによって、非常に集約した実をつけることが出来ます。その為、以前まではバリックを使用した派手さのあるワインを造っていたものの、温暖化の影響もあり、今までの造りでは重厚感が過ぎてしまうことを懸念し、小樽を使わずとも集約感を出すような造り方に変化させてきました。



2024 ヴィンテージから有機認証を取得

現在ドメヌ ラ スマドは 26ha の畑を所有し、年間 600~700hL のワインを生産しています。また、近年では所有するすべての畑で有機認証のプログラムを実践し、2024VT からラベルに有機認証の表示が可能になります。「私たちのワインは、葡萄の樹齢を重視して造られており、一部は樹齢 110 年になる古樹の葡萄も使用しています。グルナッシュをメインに、ムールヴェードル、シラーを栽培しています。ローヌ渓谷でも有数の粘土質が豊富な我々の土壌の特徴を、ワインに忠実に反映させるため、醸造面では最小限の介入にとどめています」とフレデリックは話します。





所有する最も古い樹齢の区画からの葡萄を使用
「ライバルはトップのシャトーヌフ デュ パプ」と語る
スマドの上級クラス



ラストー キュヴェ コンフィアンス 2022
Rasteau Cuvée Constance

畑は、標高 150m、南向き斜面です。葡萄の樹齢は 62 年～103 年です。土壌は、粘土石灰岩質に、下層土は青色粘土と黄色粘土、仕立てはゴブレです。栽植密度は 4,000 本/ha、収穫量は 30 hL/ha です。開放型の円錐形の木製発酵槽に入れ、25～30 度で発酵させ、21～25 日間醸しを行います。フリーランワインのみ使用します。フードル（40hL）で 18 ヶ月熟成させます。熟した黒い果実の集約したアロマに、スパイスのニュアンスが混ざる複雑なアロマが広がります。ふくよかでリッチ、噛めるほどの個性的な味わいがあります。肉厚ながらマイルドでエレガント、余韻が長く続きます。「ライバルは、トップレベルの生産者のシャトーヌフ デュ パプです」とフレデリックは話します。2022VT の生産量は 7,000 本です。

■「ヴィノス 2026.5」93 点



【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. ラストー
葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル
熟成：フードル（40hL の樽）で 18 ヶ月
品番：FD-605/JAN：4935919966054/容量：750ml

¥6,160(本体価格¥5,600)



樹齢 30 年～50 年の葡萄を使用
大樽とタンクを巧みに使い分け
バランスよく仕上げた“ミディアムクラス”

ラストー キュヴェ プレスティージュ 2021
Rasteau Cuvée Prestige

畑は、青色粘土が混ざる土壌です。標高は 80m で、南～南西向きの斜面に位置しています。葡萄の樹齢は 30 年～50 年です。コルドン仕立てです。栽植密度は 5000 本/ha、収穫量は 35hL/ha です。開放型の円錐形の木製発酵槽に入れ、25～30 度で発酵させ、18～25 日間醸しを行います。50%をフードル（40hL）、50%をセメントタンクで 18 ヶ月熟成させます。ペッパーやジャム、ブラックチェリーの香り、完熟葡萄をぎゅっと詰め込んだような凝縮感があります。しっかりと骨格があり、凝縮した心地よい果実味があります。2021VT の生産量は 15,000 本です。

【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. ラストー
葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル
熟成：50%をフードル（40hL）、50%をセメントタンクで 18 ヶ月
品番：FD-604/JAN：4935919966047/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



青色粘土と収穫量 38hl/ha の低収量もたらす、価格以上の満足感
フレデリックが表現したかった
エレガントさやフィネスを感じられる 1 本

Hachette
アシェット 2026



Vinous
ヴィノス 2026.5

91 pts

ラストー 2022

Rasteau

畑は 8ha。標高 80m で南～南西向きです。葡萄の樹齢は 10 年～30 年です。粘土石灰岩土壌で、下層土には青色粘土があります。栽植密度は、5,000 本/ha。コルドン仕立てで、葡萄は 1 本に 10 房に制限します。収穫量は 38hl/ha です。ワイン造りはステンレスのオープンタンクで伝統的な方法で行います。発酵温度は 25～30 度で、醸しは 14～18 日間行います。ステンレスタンクで澱と共に 18 ヶ月熟成させます。深いガーネット色。ドライプラムやブラックチェリーにスパイスの風味が混ざります。柔らかく凝縮した心地よい果実味があり、フレッシュで、柔らかいフィニッシュです。2022VT の生産量は 30,000 本です。

■「アシェット 2026」2 星 ■「ヴィノス 2026.5」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. ラストー

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 18 ヶ月

品番：FD-603/JAN：4935919966030/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

ここに注目！

A.O.C.ラストーの収量制限は38hl/haと、フランスの中でも厳しい収量制限が課されています。例えば、シャトーヌフ デュ パブは35hl/ha、ブルゴーニュの村名クラスで40～45hl/ha、ボルドーのマルゴーやポムロール、サン テミリオン グラン クリュで45～49hl/haとなっています。それでいて、ラストーのトップクラスの生産者が手掛けるスタンダード キュヴェが 3 千円台から手に入るという、コストパフォーマンスの高さが最大の魅力です。



若い樹齢の区画からの葡萄を使用し、タンクで 18 ヶ月熟成
凝縮感がありながら、重たさを感じさせない仕上がり
エントリーレベルながら見事なバランスを持つ 1 本

コート デュ ローヌ ルージュ 2023

Côtes du Rhône Rouge

畑は粘土石灰岩土壌で下層土には青色粘土があります。葡萄樹齢は 4 年～10 年、収穫量は 40～50hl/ha です。ワイン造りはステンレスのオープンタンクで伝統的な方法で行います。発酵温度は 25～30 度で、醸しは 14～18 日間行います。ステンレスタンクで澱と共に 18 ヶ月熟成させ、瓶詰め前に軽く濾過します。ラズベリーやブラックベリーを思わせるフルーティでなめらかな口当たり、よく熟れた赤い果実を思わせるフレーバーが広がります。きめ細かいタンニンもバランス良く溶け合っています。2023VT の生産量は 24,000 本です。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/A.O.C. コート デュ ローヌ

葡萄品種：グルナッシュ、シラー

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 18 ヶ月

品番：FD-602/JAN：4935919966023/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)