クロ デュ モン オリヴェ

CLOS
DU MONT-OLIVET

シャトーヌフのトップ生産者
ティエリ サボン追悼特集

オーナー兼栽培・醸造家のティエリ　サボン（2026 年 9 月に逝去）

～　サボン家より日本の皆様へ　～

「ティエリの逝去は、私たち家族にも、そして彼が情熱と厳格な基準、彼ならではの繊細な感性を注ぎ込んで献身的に築き上げたこのドメーヌにも、計り知れないほどの空白を残しました。この辛い日々において、私たちは彼の仕事を最大限の忠実さをもって引き継ぎ、彼が築き上げ、私たちに託してくれたすべてを守り抜き、そしてワインを通じて、クロ　デュ　モン　オリヴェに彼が残した足跡を生き続けさせるという使命を、心に深く刻んでいきます。おそらくこれが、彼がこのドメーヌに与えてくれたすべてに対し、私たちができる限りのささやかな恩返しとなる、最も美しい方法なのでしょう。

多くの方から、“何かお手伝いできることはありますか”と尋ねられました。もちろん、誰も私たちのティエリを戻すことはできませんし、彼の死が残した計り知れない空虚を埋めることもできません。それでも……できることはあります。彼が生み出した素晴らしいワインのボトルを開けてください。彼の思い出にグラスを掲げてください。彼の名前を口にしてみてください。彼にまつわる物語や笑顔、思い出のひとときを分かち合ってください。共有される思い出ひとつひとつ、彼について語られる言葉ひとつひとつが、この世界で彼を生き続けさせるのです。

そしておそらく、こうしたささやかな行動を通じて、私たちは愛する人々が本当に私たちのもとを去ったわけではないと信じられるようになるでしょう。彼らは、心を動かされた人々の心の中に、私たちが語る物語の中に、そして彼らの栄誉を称えて掲げられるすべてのグラスの中に、生き続けているのです。皆様からの貴重な言葉、思い出、そしてティエリの思い出を私たちと分かち合ってくださったことに対し、心からの感謝と深い愛情を込めて」

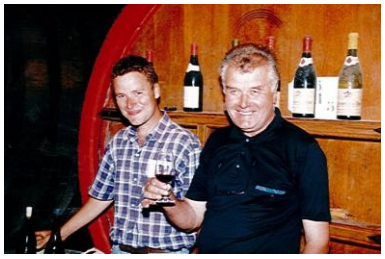
※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

「ティエリは、謙虚で親切な、まさに道を照らすような人だった。卓越したワインメーカーであり、私たちは彼を心から尊敬していた。彼は何か言いたいことがなければ決して口を開かなかった。鋭い観察眼を持ち、物静かな性格の裏には、並外れた寛大さを持つ、優雅で奥ゆかしく思慮深い人物像が隠されていた。内向的でありながらも、他者に対して心を開き、真摯な人生観と、土地とワインへの深い愛情を持っていた。シャトーヌフ　デュ　パプは偉大なワインメーカーを失い、ワイン界は偉大な人物を失った」

――『ラ　ルヴュ　デュ　ヴァン　ド　フランス』2026 年 9 月 7 日付の追悼記事より

「厳格でありながらも控えめなワインメーカーであった彼は、過去数十年にわたり、このシャトーヌフ　デュ　パプのワインを最高峰の地位に押し上げることに大きく貢献しました。彼にとって真摯な取り組みは、何よりもまず観察、実験、そして努力から生まれるものだった。この厳格な基準は、シャトーヌフ　デュ　パプのワインにも明確に表れており、中でもキュヴェ　デュ　パペは間違いなく最も完成度の高いワインであった。しかし、彼の才能はシャトーヌフ　デュ　パプだけでなく、コート　デュ　ローヌやリラックといった他のワインにも同様に顕著に表れており、派手なスタイルへの流行に逆らい、常にフレッシュさと繊細さを最優先にしていた」

――『ベタンヌ+ドゥソーヴ』2026 年 9 月 8 日付の追悼記事より



シャトーヌフ　デュ　パプのトップ生産者のひとつ、クロ　デュ　モン　オリヴェのオーナー兼醸造家を務めた**ティエリ　サボンが、2026 年 9 月に惜しまれながら世を去りました。**1976 年生まれのティエリは、2001 年にドメーヌを引継いで以来、家族のワイナリーを最高の地位に保ち続けてきたばかりか、常に品質を向上させてきました。それでも彼はこの評価を自らへのものとは捉えませんでした。**2025 年 3 月に来日した際、ティエリは「私は自らの力で有名な造り手になった訳ではありません。祖父、曾祖父の流れを受け継いだから今の自分があります。私は何世代にもわたる大きな連鎖の中の一つでしかなく、それを次の世代に引き継ぐことが何よりも重要なのです」と話し、謙虚であり続けました。また、彼がこの来日セミナーで口にしたクロ　デュ　モン　オリヴェの哲学は「大地、人、謙虚さ」でした。**2010 年にはグルナッシュの多様性と魅力を広めるために「国際グルナッシュ　デー」を創設。2015 年には“シャトーヌフ　デュ　パプ生産者組合”の会長となり、リーダーとして地域全体に貢献しました。その際には、“メモリーズ”というプロジェクトを立ち上げ、若手生産者が経験豊富な世代の生産者に気兼ねなく質問する機会を設け、後進を育てるとともに、地域全体の交流を活性化させるものでした。また、ティエリは気候変動を受けて、自社畑に様々な葡萄品種を保存し、将来的な変動に対応できるように動いていました。弊社ではティエリの父、ジャン クロードが当主を務めていた 1992 年以来、30 年以上にわたり輸入を続けています。このようなお知らせをするのは大変残念ではありますが、彼の哲学が込められたワインを今一度多くの方に、改めて味わっていただけましたら幸いです。

CHÂTEAUNEUF DU PAPE
シャトーヌフ デュ パプ

①　CHÂTEAUNEUF DU PAPE LA CUVÉE DU PAPET / ラ キュヴェ デュ パペ

祖父へのオマージュとして造ったトップ　キュヴェです。畑は、ボワ　ドーファンとル　ピエ　ド　ボーの区画で、主に砂質粘土土壌です。収穫量は 30hL/ha。60%を除梗します。三つの品種は一緒に発酵させ、調和を生み出します。32 度で 35 日間醸しを行います。デレスタージュし、ルモンタージュは発酵中 1 日 2 回行います。エレガントさとフレッシュさを保つため、抽出し過ぎないようにします。マロラクティック発酵もタンクで行います。コンクリートタンクで熟成後、主に古いフードル、一部をドゥミ　ミュイ、ステンレスタンク、テラ　コッタを使用して 18 ヶ月熟成させます。ハーブやチェリーの風味、フルボディでタンニンがあり、すさまじいほどのパワーを秘めています。

①

赤・フルボディ　容量：**750ml**　葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル
熟成：コンクリート、その後主に古樽のフードル、一部ドゥミ　ミュイ、ステンレス、テラ　コッタで 18 ヶ月

【2018VT：限定 45 本】<Alc. 16.0%>　品番:**FC-772**／JAN:**4935919317726**　**¥20,900**(本体価格**¥19,000**)
★「ヴィノス 2021.8」94 点

【2019VT：限定 10 本】<Alc. 15.0%>　品番:**FC-533**／JAN:**4935919315333**　**¥19,800**(本体価格**¥18,000**)
★「ジェブ ダナック.com」99 点&「Top 100 Wines of 2021」4 位
★「ワイン スペクテーター2021.12.31」96 点　★「ヴィノス 2021.8」95 点

【2020VT：限定 58 本】<Alc. 15.0%>　品番:**FD-372**／JAN:**4935919963725**　**¥22,000**(本体価格**¥20,000**)
★「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス」別紙「レ クレ プール アプランドレ ア デギュステ」で 99 点
★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2024」99 点　★「デカンター プレミアム 2024.12.10」95 点

【2023VT：限定 60 本】<Alc. 15.5%>　品番:**FD-465**／JAN:**4935919964654**　**¥24,200**(本体価格**¥22,000**)
★「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2026」98 点　★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2026」98 点
★「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.695/2025.11」98 点　★「ジェームス サックリング.com」96 点

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

② CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE / ルージュ

クロ　デュ　モン　オリヴェを知るためにまずは飲むべきといえるスタンダードキュヴェです。北から南へ広がる 15 ヶ所の区画からブレンドして造ります。畑の向きや気候、土壌は、とても多様で、同じ品種に様々な表情をもたらします。平均樹齢は 60 年、収穫量は 30hL/ha です。一部を除梗、重力でタンクに満たします。フリーランワインとプレスワインは別々に醸造し、マロラクティック発酵までコンクリートタンクで行います。35 日間醸しをします。エレガントさとフレッシュさを保つため、抽出し過ぎないようにします。1 日 2 回ルモンタージュします。

赤・フルボディ　容量：**750ml**　葡萄品種：グルナッシュをメインに、シラー、ムールヴェードルなどをブレンド
熟成：タンクで 6 ヶ月、その後大樽 90%、バリック（新樽でない）10%で熟成

【2018VT】 <Alc. 15.0%>　品番:**FC-763**／JAN:**4935919317634**　**¥11,000**(本体価格¥10,000)
★「メイユール ヴァン ド フランス 2021」92 点　★「ヴィノス 2021.10」92 点

【2019VT：限定 12 本】 <Alc. 16.0%>　品番:**FD-035**／JAN:**4935919960359**　**¥12,100**(本体価格¥11,000)
★「ヴィノス 2021.10」93 点　★「レ メイユール ヴァン ド フランス 2022」92 点

【2021VT】 <Alc. 15.0%>　品番:**FD-370**／JAN:**4935919963701**　**¥12,100**(本体価格¥11,000)
★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2025」97 点　★「レ メイユール ヴァン ド フランス 2024」94 点

【2022VT】 <Alc. 15.0%>　品番:**FD-462**／JAN:**4935919964623**　**¥13,200**(本体価格¥12,000)
★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2026」97 点　★「ワイン　アドヴォケイト 2024.9.27」93 点　★「ヴィノス 2024.6」93 点

---

③ CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE CUVÉE "Y" / ルージュ キュヴェ イグレック

シャトーヌフのトップ生産者が日本市場のためだけに造る特別なキュヴェ。当然ながら評価誌には掲載されません。ティエリは、長年愛飲し続けている日本のお客様のため、毎年限定で 1 樽分（300 本）のみ生産してくれています。「2 つのキュヴェの違いについてですが、まず葡萄品種のブレンドが異なっています。グルナッシュ 70%、ムールヴェードル 15%、シラー15%で、ムールヴェードルとシラーの比率が少し高くなっているのが特徴です。レギュラーのキュヴェと同様、「モンタリヴェ（Montalivet）」の区画の葡萄を使用していますが、その中でも**最も樹齢の古い葡萄を使用しています。新樽ではありませんが、バリックの古樽で熟成させることでミクロオキシジェナシオンによる微量な酸化が起きるため、それに負けないような豊かな味わいの葡萄を使用するようにしています。ムールヴェードルの比率が少し高くなっているのもタンニンを与えるためですが、決して強すぎないようにしています。**また、熟成に使用する樽は時々入れ替えています。樽が古すぎると、かえってドライなタンニンが出てしまうためです。このワインで目指しているのは、樽の風味が強すぎない程度に感じられるようなスタイルです」とティエリは話していました。土壌は、主に砂質粘土。収穫量は 30hL/ha です。60%除梗します。タンクで、32 度で発酵させます。デレスタージュし、ルモンタージュは発酵中 1 日に 2 回行います。醸しは 30 日間。ブレンドの比率、樽の年数、樽熟期間はヴィンテージによって異なります。しっかりとした果実と柔らかさ、エレガントさがあります。

赤・フルボディ　容量：**750ml**　葡萄品種：グルナッシュ 70%、ムールヴェードル 15%、シラー15%
熟成：6 ヶ月タンク、バリック（ムルソー、シャサーニュ、ピュリニーなどの白に 3 回使用した樽）で 12 ヶ月

【2021VT】 <Alc. 15.0%>　品番:**FD-024**／JAN: **4935919960243**　**¥10,780**(本体価格¥9,800)

【2022VT】 <Alc. 15.0%>　品番:**FD-369**／JAN:**4935919963695**　**¥11,550**(本体価格¥10,500)

【2023VT】 <Alc. 14.5%>　品番:**FD-461**／JAN: **4935919964616**　**¥12,650**(本体価格¥11,500)

---

④ CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC / ブラン

クレレット、ルーサンヌ、ブールブーランをメインに、シャトーヌフ　デュ　パプの白ワインに認可されている 8 品種をブレンドして造る限定品です。年間生産量は 8,000～10,000 本ほどの貴重なワインです。畑は、粘土砂質土壌の斜面ですべて南向きです。全房で圧搾します。一晩置いて、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。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。

白・辛口　容量：**750ml**　葡萄品種：クレレット 40%、ルーサンヌ 30%、ブールブーラン 10%、グルナッシュ　ブラン 2%、クレレット　ロゼ 2%、ピカルドン 2%、ピクプール 1%、グルナッシュ　グリ 1%
熟成：主にステンレスタンク、一部樽で熟成

【2024VT】 <Alc. 14.0%>　品番:**FD-464**／JAN: **4935919964647**　**¥14,300**(本体価格¥13,000)
★「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
★「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2026」94 点

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

LIRAC リラック

① LIRAC ROUGE MARIE JAUSSET / ルージュ マリー ジョセ

リラックのトップ キュヴェで、シャトーヌフ デュ パプのキュヴェ デュ パペに相対するワインとなっています。現在ドメーヌの運営を担うティエリ、ダヴィド、セリーヌの曾祖母、「マリー ジョセ」へのオマージュとして、彼女の名前が付けられています。リラックの畑の中で最も優れた区画を選んで醸造し、最良のタンクからのセレクションによって造ります。3 つの区画の葡萄を使用しています。土壌は、鮮新世に形成された砂質が主で、幾つかの区画は赤みを帯びたシリカに砂利の混ざる組成となっています。収穫は注意深く選別しながら最高の葡萄だけを手摘みします。一部を除梗し、発酵はコンクリートタンクで行います。エレガントさとフレッシュさのあるワインにしたいので、抽出を強くしすぎないようにしています。フリーランとプレスは、別々に熟成させます。ブラックチェリーや赤のプラム、ラズベリー、焼いたスパイス、野生的なハーブのアロマがあります。非常にしなやかなタンニンが心地よく感じられます。

赤・フルボディ 容量：**750ml** 葡萄品種：サンソー50%、グルナッシュ 40%、ムールヴェードル 10%
熟成： 85%をステンレスタンク、15%をバリック（新樽ではない）で数ヶ月

①

【2020VT】 <Alc. 15.0%> 品番:**FC-775**／JAN:**4935919317757** **¥7,150**(本体価格**¥6,500**)

---

② LIRAC ROUGE MONT-CAU / ルージュ モンコー

サン ローラン デ ザルブル村の畑、「モン コー」のムールヴェードルを主体に造られた特別なワインです。ムールヴェードルは時と場合によりやや素朴なスタイルになることもありますが、この畑の土壌は砂の多い粘土で水はけがよいため、非常にバランスの良い葡萄が得られます。収穫は 10 月中旬に行います。フレッシュさとフィネスを保つため、全房で発酵させることにしました。コンクリートタンクで発酵を行い、発酵後にドゥミ ミュイで 18 ヶ月熟成させています。

赤・フルボディ 容量：**750ml** 葡萄品種：ムールヴェードル、クノワーズ
熟成： 85%をステンレスタンク、15%をバリック（新樽ではない）で数ヶ月

②

【2023VT：限定 28 本】 <Alc. 14.5%> 品番:**FD-466**／JAN: **4935919964661** **¥7,700**(本体価格**¥7,000**)
★「メイユール ヴァン ド フランス 2026」92 点

---

③ LIRAC ROUGE / ルージュ

畑はサン ローラン デ ザルブル村とサン ジェニエ ド コモラ村にあり、レ コス、レ テ、ラ フレシネッドの小区画に分かれています。土壌は砂質、一部の区画は、赤い珪土（シリカ）と小石（ガレ）が混ざっています。一部を除梗し、コンクリートタンクで発酵させます。発酵中、ルモンタージュとデレスタージュしますが、フレッシュさとエレガントさを保つため、抽出を強くしすぎないようにします。凝縮された果実味と骨格、タンニンがあり、しなやかさも感じさせます。

赤・フルボディ 容量：**750ml** 葡萄品種：グルナッシュ 60%、シラー20%、サンソー20%
熟成：フードル 95%、バリック（新樽でない）5%
【2021VT】 <Alc. 14.5%> 品番:**FC-303**／JAN:**4935919313032** **¥4,620**(本体価格**¥4,200**)
★「メイユール ヴァン ド フランス 2024」90 点

③

---

④ LIRAC BLANC / ブラン

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。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。

白・辛口 容量：**750ml** 葡萄品種：グルナッシュ ブラン、クレレット、他
熟成：ステンレスタンク 80%、バリックの新樽 12%、陶器製の容器 8%
【2024VT:限定 55 本】 <Alc. 14.5%> 品番:**FD-560**／JAN:**4935919965606** **¥6,050**(本体価格**¥5,500**)
★「メイユール ヴァン ド フランス 2026」91 点

④

---

⑤ LIRAC ROSÉ / ロゼ

「ファッショナブルなプロヴァンスカラーのロゼやクラシックなロゼではなく、ガストロノミックなロゼを目指して造っています。生産量はわずか 3,000 本です。ムールヴェードルをメインにして造る理由は、バンドールのロゼが好きだからというのもありますが、2~3 年キープできる上に複雑さも増していくためです」とセリーヌは話します。「モン コー」の葡萄を主に使用します。土壌は鮮新世の砂質が主体、一部、細かな砂利の混ざる赤い珪土（シリカ）、ウルゴニアン石灰岩が見られ、フレッシュさと深みが出ます。ムールヴェードルは直接圧搾、グルナッシュはセニエです。MLF はしません。

ロゼ・辛口 容量：**750ml** 葡萄品種：ムールヴェードル 95%、グルナッシュ 5%
熟成：ステンレスタンク 80%、樽（新樽ではない）20%
【2024VT】 <Alc. 14.0%> 品番:**FD-559**／JAN:**4935919965590** **¥4,640**(本体価格**¥4,200**)

⑤

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

VIN DE PAYS DU GARD
ヴァン ド ペイ デュ ガール

① VIN DE PAYS DU GARD A REBOURS / ア　ルブール

クロ　デュ　モン　オリヴェの新世代、ティエリ、ダヴィド、セリーヌを象徴するもうひとつのワインが IGP ヴァン　ド　ペイ　デュ　ガールです。現在、流行りとは決して言えない品種であるメルロとシラーをあえてブレンドして造るキュヴェです。「ア　ルブール（a rebours）は「逆に」と言う意味があり、時代に逆行していても敢えてこのワインを造るんだ、という自信が垣間見えます。「ファッショナブルな品種ではないからこそやってみました。なぜなら、私たちクロ　デュ　モン　オリヴェはファッショナブルな生産者ではありませんからね」とセリーヌは話していました。畑はサン　ローラン　デ　ザルブルの「ラ　フレシネド（La Fressinede）」と呼ばれる非常に砂の多い土壌です。収穫は畑で注意深く選別しながら手摘みで行います。さらにセラーで選別し良い葡萄のみを選びます。葡萄の熟度が最良の状態の時を選んで収穫することが不可欠です。発酵はコンクリートタンクで行います。その間、ルモンタージュを行いますが、抽出をし過ぎないように注意しています。フリーラン果汁とプレス果汁は別々に発酵させ、発酵後ブレンドし、全体の 65%をドゥミ　ミュイ、35%をバリックで熟成させます。

①

赤・フルボディ　容量：**750ml**　葡萄品種：メルロ、シラー
熟成：65%をドゥミ　ミュイ、35%をバリック

【2021VT:限定 42 本】 <Alc. 14.0%> 品番:**FD-468**／JAN:**4935919964685**　**¥4,950**(本体価格**¥4,500**)

---

② VIN DE PAYS DU GARD CONFLUENCE / コンフリュオンス

リラックのエリアにある樹齢の古いカリニャンを主体として造る特別なキュヴェです。サン　ローラン　デ　ザルブル村のル　クロ(Le Clau)の区画の葡萄を使っています。土壌は粘土の混ざる砂質で、カリニャンとグルナッシュは混植です。収穫は良い葡萄だけを選別しながら手摘みで行います。葡萄は一部を除梗しコンクリートタンクで発酵させます。発酵中、ルモンタージュとデレスタージュを行いますが、フレッシュさとエレガントさを保つため、抽出を強くしすぎないようにします。フリーランジュースとプレスジュースは別々に醸造します。マロラクティック発酵までコンクリートタンクで行った後、ブレンドします。葡萄の持つ個性、きめ細やかなフィネス、ふくよかさが十分に表現されています。

②

赤・フルボディ　容量：**750ml**　葡萄品種：カリニャン、グルナッシュ、他
熟成：バリック（新樽でない）75%、ドゥミ　ミュイ 25%で数ヶ月

【2021VT】 <Alc. 14.0%>　品番:**FD-042**／JAN:**4935919960427**　**¥4,400**(本体価格**¥4,000**)

---

③ VIN DE PAYS DU GARD RIVE DROITE / リヴ　ドロワット

畑はローヌ川右岸のリラックのエリアに位置するサン　ローラン　デ　ザルブル村にあります。そこから、右岸を意味する「リヴ　ドロワット」という名前を付けました。グルナッシュとカリニャンをメインに、シラーとメルロをわずかにブレンドしています。「取得した畑にメルロが植わっていた為ブレンドしました。高樹齢のカリニャンが、ワインにフレッシュさを与えています。ブレンドによって、バランスが取れました。生産量も僅かです」とセリーヌは話していました。また、「IGP のワインのイメージは、機械収穫で単一品種だけで造り、生産量も多いものだと思うかもしれませんが、このワインは異なります。このワインは手摘みで、複数品種をブレンドしています。生産本数は 16,000 本です」とティエリは話していました。ジサック、ラ　フレシネド、ル　クロの小区画の葡萄を使います。石英を含む砂質土壌から、しなやかで上品なワインが生まれます。一部を除梗し、コンクリートタンクで発酵させます。発酵中、ルモンタージュとデレスタージュを行いますが、フレッシュさとエレガントさを保つため、抽出を強くし過ぎないようにします。フリーランワインとプレスワインは別々に醸造します。マロラクティック発酵までコンクリートタンクで行った後、ブレンドします。フレッシュな果実味に微かにスパイスの要素があり、非常にバランスの取れた味わいです。

③

赤・フルボディ　容量：**750ml**　葡萄品種：カリニャン、グルナッシュ、シラー、メルロ
熟成：フードル 70%、バリック（新樽でない）30%で数ヶ月

【2022VT】 <Alc. 14.5%> 品番:**FD-044**／JAN:**4935919960441**　**¥3,300**(本体価格**¥3,000**)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

CÔTES DU RHÔNE
コート　デュ　ローヌ

① CÔTES DU RHÔNE ROUGE VIEILLES VIGNES / ヴィエイユ ヴィーニュ

「余韻のスパイシーさ、白胡椒の後味があり、酸と相まって、食事に良く合います」とティエリは話していました。小型のシャトーヌフ　デュ　パプを思わせる香りや力強い味わいがあります。主に石灰質と砂利土壌で、力強く、厚みのあるワインとなります。収量は規定よりも大幅に少ない 35hL/ha です。60%を除梗します。葡萄は一緒にコンクリートタンクに入れ、醸造します。醸しは 30 度で 28 日間。デレスタージュし、ルモンタージュは発酵中に 1 日 2 回行います。マロラクティック発酵もタンクで行います。

★「メイユール　ヴァン　ド　フランス 2024」91 点

赤・フルボディ　葡萄品種：グルナッシュ、シラー、カリニャン
熟成：フードル 50%、ステンレスタンク 35%、バリック（新樽でない）で 15 ヶ月

①

【2021VT】<Alc. 14.0%> 品番:**FC-776**／JAN:**4935919317764**／容量:**750ml**　**¥4,180**(本体価格**¥3,800**)

---

② CÔTES DU RHÔNE BLANC / ブラン

畑はローヌ川の右岸、リラックエリアにあるサン　ローラン　デ　ザルブルにあります。砂と白い粘土の混ざる土壌で、この場所の葡萄からはしなやかでフィネスがあるワインが出来ます。収穫した葡萄は除梗せず全房のままプレスします。一晩寝かせて澱下げをした後、ステンレスタンク主体、一部樽を使って発酵させます。マロラクティック発酵はしません。しばらく熟成させた後、ボトリングの前にそれぞれの樽およびタンクのワインをブレンドします。

白・辛口　容量：**750ml**　葡萄品種：グルナッシュ　ブラン、他
熟成：ステンレスタンク主体、一部は樽

【2023VT:限定 16 本】<Alc. 14.0%> 品番:**FD-375**／JAN:**4935919963756**　**¥4,400**(本体価格**¥4,000**)

②

【2024VT】<Alc. 14.0%> 品番:**FD-467**／JAN:**4935919964678**　**¥5,280**(本体価格**¥4,800**)

【数量限定】マグナムボトルのご案内

※1本単位での発送となります※

CHÂTEAUNEUF DU PAPE
LA CUVÉE DU PAPET

シャトーヌフ　デュ　パプ　ラ キュヴェ デュ パペ

祖父へのオマージュとして造ったトップ　キュヴェです。畑は、ボワ　ドーファンとル　ピエ　ド　ボーの区画で、主に砂質粘土土壌です。収穫量は 30hL/ha。60%を除梗します。三つの品種は一緒に発酵させ、調和を生み出します。32 度で 35 日間醸しを行います。デレスタージュし、ルモンタージュは発酵中 1 日 2 回行います。エレガントさとフレッシュさを保つため、抽出し過ぎないようにします。マロラクティック発酵もタンクで行います。コンクリートタンクで熟成後、主に古いフードル、一部をドゥミ　ミュイ、ステンレスタンク、テラ　コッタを使用して 18 ヶ月熟成させます。ハーブやチェリーの風味、フルボディでタンニンがあり、すさまじいほどのパワーを秘めています。

赤・フルボディ　容量：**1,500ml**　葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル
熟成：コンクリート、その後主に古樽のフードル、一部ドゥミ　ミュイ、ステンレス、テラ　コッタで 18 ヶ月

【2020VT:限定 22 本】<Alc. 15.0%> 品番:**FC-771**／JAN:**4935919317719**　**¥39,600**(本体価格**¥36,000**)

★「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス」別紙「レ クレ プール アプランドレ ア デギュステ」で 99 点
★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2024」99 点　★「デカンター プレミアム 2024.12.10」95 点

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。