

ドメーヌ マルク ソレル *Domaine Marc Sorrel*

エルミターージュ グレアル1997

エルミターージュの斜面の麓に位置するタン・エルミターージュの街中に居を構え、エルミターージュとクローズ・エルミターージュに4haの畑を所有するドメーヌ、リュット・レゾネで栽培されたシラーを木製の樽で発酵させ、新樽1/3で18~22ヶ月間熟成させたワインはコラージュやフィルターをせずに瓶詰される。当主は1984年に父アンリのあとを継いだマルク ソレル。

グレアルは卓越した気品と複雑さを持ったメルルト、繊細で香り高いグレフューの畑から収穫されたスペシャル・キュベ、熟成を感じさせる深いガーネット色をしており、ブラックベリーなどの果実に加えて、乾燥いちじく、野生のキノコ、チョコレートなどの風味をもち、若い頃の強さが時間を経て円熟味に代わり、今まさに飲み頃。ボルドーの評価がいまひとつだった影響を受けた1997年だがローヌ、特にエルミターージュは評価の高いもの、パーカー92点。



\*マルク ソレル氏



\*ドメーヌ マルク ソレル



コート・デュ・ローヌ

ドメーヌ ジャメ *Domaine Janet*

コート ロティ2003

醸造所はコートを上りきった丘陵地帯のル ヴァランにあるが、葡萄畑はコートブリュヌを主体に急峻な斜面各地に点在し平均樹齢は25年。ジャン・ポールとジャン・リュック兄弟の作るワインはシラー100%に近い力強いもの、発酵は除梗せずに、果皮との接触期間も3週間と長い。ワインは大樽で1年熟成したのち小樽でさらに1年熟成させたものと、最初から小樽(新樽15%)で2年熟成させたものをブレンドして作られる。

文字通り酷暑に灼かれた2003年のコート ロティは極めて濃色、野イチゴやすみれの果実香になめし皮、紅茶、干し草などのヴォリューム感のある複雑な風味をもち、パーカー86点、ワインズ ベクター96点。



\*ジャメ兄弟



\*コート ロティ畑



\*シラー種のブドウ

コート・デュ・ローヌ

ドメーヌ ド バロナーク *Domaine de Baron'arques*

バロナーク2003

シャトー・ムードン・ロートシルトを所有するバロン フィリップ ロートシルト社が2000年にラングドック地方のリムー地区で設立したのがドメーヌ ド バロナーク。従来リムーはスパークリングと白だけのAOCだったが、2003年からは赤ワインも認可されている。ボルドー品種のメルロ51、カベルネ・フラン11とソーヴィニヨン7、マルベック13と、南仏品種のシラー12、グルナッシュ6%を、新樽比率50%で熟成させて作られたもの。

わずかに熟成を感じさせる暗いルビー色、熟した赤い果実の香りにオレンジ・ピール、すみれ、カカオ、スパイスなどの凝縮された香りと、ふくよかであつた口当たりの骨格のしっかりしたワイン。



\*ドメーヌ ド バロナーク



\*フィリピーヌ女士

ラングドック

ドメーヌ ド トレヴァロン *Domaine de Trevallon*

ドメーヌ ド トレヴァロン

ヴァンド ペイ デ ブーシュ デ ローヌ2000

1978年にDRCのオベール ド ヴィレヌが感銘を受けたことが縁でロバート パーカーが知る事となり、彼をして「私の人生の中で最大の発見のひとつ」と言わしめたトレヴァロン。ドメーヌはアヴィニオンから25kmほど南、アルピール山脈の北側斜面に位置する。当主のエロワ デュルバックが、1973年に父の別荘があったこの地に住みつき、それまで葡萄畑がなかった土地に葡萄を植えビオロジックで葡萄栽培を行っている。赤ワイン用の葡萄品種はカベルネ・ソーヴィニオンとシラーが半分ずつ、長くAOCコート・デクス・プロヴァンスを名乗っていたが、1993年にAOCレ ボード・プロヴァンスが分離新設された際にカベルネの比率が20%未満とされたため、ヴァンド ペイに格下げすることを余儀なくされている。

紫と黒みの入った濃いガーネット色。プラムや野イチゴのコンフィにシナモン、スパイス、野生のキノコなどの複雑な香りと、ほど良い熟したタンニンをもつ、「強烈」というよりはエレガンスに秀でたワイン、パーカー88点。



\*トレヴァロン夫妻



プロヴァンス

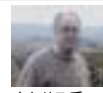


ドメーヌ レリス マジエール *Domaine Leyris Maziere*

レリス マジエール ヴァンド ターブル2003

ラングドック地方の中でもニームに近いカンヌ エ クラン村のドメーヌ、夢にまで見た自身のドメーヌを1997年に立ち上げたのが、当主のジル レリスで、ドメーヌの名は妻のオティエール マジエールとの姓を結んだもの、近隣で使われる化学肥料が流入しない林の中の畑で、バイオダイナミによって葡萄栽培を行なっている。

19世紀末から20世紀初頭にかけて南仏で広く栽培されたアリカント・ブーシェ70%と、カリニャン30%から作られ平均収量は15hl/haと極めて少ない、ラングドックの規定でアリカント・ブーシェは混醸が認められていないためヴァンド ターブルとなっており、収穫年もラベルではなくコルクに記載されている、わずかに熟成を感じさせる深い暗紅色、ベリー系果実のジャムを中心にユーカリ、クローブなどの乾燥ハーブの強烈な香りが濃厚に立ち上る。野性的でワイルドなアタック、たっぷりしたタンニンをもっており今でも美味しさがさらなる熟成も期待できる。



\*レリス氏

イラクサ(刺蓎)海藻をメインにした肥料を使用し、ペト病などの病気がブドウをおそった時には、通常用いられるボルドー液ではなく、野生のイラクサやトクサを水に溶かし、水溶液にして散布する。

ラングドック

ドメーヌ レノー *Domaine Renouard*

スクヤマンドル レノー2004

醸造家ステファン ビュレー、欧州インプラント歯科治療学会長のフランク レノー、欧米で人気が高く日本でも個展を開いたことのあるアーティストのピア・ブリッソンの3人が2000年に南仏ニームでドメーヌ ヴィティコル レノーを設立。2003年に近くの池の名と同じ「スクヤマンドル」を初リリースする。ワイン作りのポリシーは「葡萄のエレガンスをいかにすること、厳しい収量制限(30~35hl/ha)、畑のパーセル毎に用意した小さなステンレスタンク、徹底した温度管理、225Lのアメリカンオーク、フレンチオーク樽を品種毎に使い分けするなど、ボルドーのグラン・クリュに匹敵する品質管理を行なっている。AOCはコスティエール ド ニームで、ローヌ渓谷と同じ沖積土ながら乾燥した地中海性気候をもつとされる。

2004ヴィンテージはシラー50、グルナッシュ20、ムールヴェードル15、カリニャン15%のアッサンブラージュで収量は35hl/ha。紫を帯びた非常に濃い色合い、ブラックチェリーのコンフィのように凝縮した果実味、樽に由来するヴァニラやロースト香、エルブド プロヴァンスなどの複雑な香りをもつ。味わいは柔らかく豊かで、甘いタンニンとしっかりした酸味のバランスが素晴らしい。チョコレートのように甘いアフターテイストも長く、フィネスにあふれている。



\*左からビュレー氏、ブリッソン氏、レノー氏



クラスマン2007年度版にドメーヌ レノーが新規ノミネートされました!

ラングドック

シャトー オーシエール *Chateau d'Aussieres*

オーシエール ブラン2005

シャトー オーシエール2004

シャトー ラフィットを擁するDBR(ドメーヌ パンド ロートシルト)が南仏、ラングドック地方のゴルビエール地区で1999年に取得したシャトー オーシエールからのワイン。シャトーの領地600haのうち葡萄畑は160ha、斜面部に当たる2/3がゴルビエールACで、残りの平地部はヴァンド ペイ ドックとなっている。葡萄は日照時間の短い北向きの斜面に植えられているため、ラフィットながら酸味に恵まれ、ラフィットのエレガンスを引継ぐワインを生み出している。シャトーの責任者は、ラフィットの醸造責任者シャルル シュヴァリエの右腕だったエリック コーレルで、土地に適した葡萄品種への改植、醸造設備の一新などの革新を進めている。

オーシエール ブランはシャトーの最も涼しい部分で収穫されたシャルドネ種100%から作られ、若々しい柑橘類の香りとトロピカルフルーツのニュアンスをもち、樽由来の上品な複雑味と白い花を思わせるエレガントな風味が特長。ヴァンド ペイ ドックながら平均収穫量は30hl/haと極めて少ない。

シャトー オーシエール(ACゴルビエール)はシラー85%とグルナッシュ15%を、ボルドーの伝統的な技法とこの地方の手法であるマセラシオン・カルボニックを組み合わせて仕込まれたもの。紫が強い深い色合い、赤い果実の中にオーク、スパイス、カカオ、乾燥したハーブなどの複雑な香りを持っている。南仏の葡萄から作られているが、ボルドーにも通ずるエレガントな風味が特長。



\*コレール氏



\*エリック男爵



ラングドック

## 2006年10月 “南仏の巨匠達”

製品コード	ワイン名	ヴィンテージ	色	アペラシオン	容量	梱包	参考上代
HLAUB05	オ-シエ-ル ブランシャト-オ-シエ-ル	2005	白	ラングドック	750ML	12	1,880
HLAUC04	シャト-オ-シエ-ルシャト-オ-シエ-ル	2004	赤	ラングドック	750ML	12	3,430
YBAR01	バ'ロナ-ク	2003	赤	ラングドック	750ML	12	5,700
HLSCR04	スキヤマンドル レノワ-	2004	赤	ラングドック	750ML	6	5,200
KM03908	ヴァンド' タ-ブルドメ-ヌレリス マジエ-ル	2003	赤	ラングドック	750ML	12	5,900
JLTRV00	ドメ-ヌド' トレヴァ'アロン ヴァンド' ペイテ' ブ-シュテュロ-ヌ	2000	赤	プロヴァンス	750ML	12	8,400
CLJMR03	コ-ト.ロティドメ-ヌ ジャメ	2003	赤	ロ-ヌ	750ML	12	10,400
WLRE86	エルミタ-ジュル グレアル ル-ジユドメ-ヌ マルク ソレル	1997	赤	ロ-ヌ	750ML	12	9,000

\* 参考上代はすべて税抜き価格です。