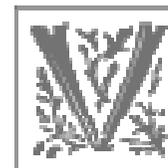


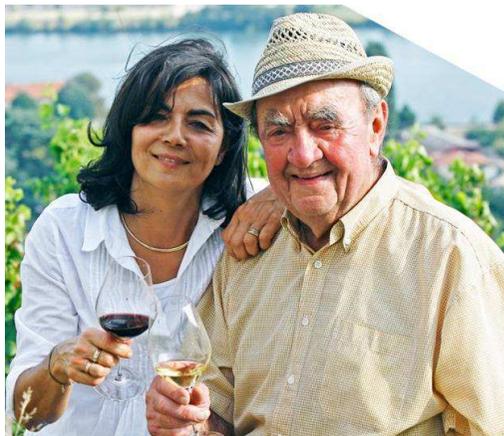
# Domaine Georges Vernay

<ドメーヌ ジョルジュ ヴェルネ>

Rhône Nord / Condrieu  
北部ローヌ / コンドリュウ



fwinnes



(右) ジョルジュ・ヴェルネ氏 &  
(左) 娘のクリスティーヌ女史

ローヌの銘醸白ワインの産地として知られる、コンドリュウのトップ生産者の一人、ドメーヌ ジョルジュ ヴェルネ  
赤ワイン(コート・ロティ)も一流生産者と肩を並べるレベルまで持ち上げた  
3代目当主 クリスティーヌ女史

畑面積: 17ha (8ha コンドリュウ / 2.5ha コート・ロティ / 1.5ha サン・ジョゼフ)  
すべて有機栽培

1940年 初代のフランシス(クリスティーヌの祖父)が後々伝説のヴィオニエになった「コトー・ド・ヴェルノン」を造り始める。

1953年 フランシスの息子ジョルジュがドメーヌを引き継ぎ、初めてコンドリュウの「シャイエ・ド・ランフェール」(=“地獄の丘陵”)を造る。作業が危ない急斜面に畑が位置しており、ヴィニュロンの仕事が地獄のよう、ということを表している。ジョルジュ・ヴェルネ氏は30年間コンドリュウ名称保護委員会の会長を務め、この産地の品質向上に貢献した人物として世界的に評価されている。

1997年 三代目のクリスティーヌは、先代が作り上げた伝説の継承に努めつつ、コート・ロティをラインナップに加え、白ワイン並みの高い品質に相当すると認められるレベルに押し上げた。



ドメーヌの建物とその右後ろに、ヴィオニエ種復活が始まった伝説の畑「コトー・ド・ヴェルノン」



機械使用不可能な急斜面  
全て手作業にて

## <白ワイン> *les vins blancs*



【**コンドリュ** コトード ヴェルノン 2011】

税別参考価格:17,200円

樹齢 50~80年 / ヴィオニエ100%

AOCコンドリュの中心地に位置している、南・南東向きの2.5haの段々畑から造られる。急斜面で機械作業が不可能なため、全ての作業は手で行われている。ヴィオニエ種で表現できる複雑味と繊細さの極み。圧倒的な凝縮感・力が潜められているように感じさせる。



【**コンドリュ** レ シャイエド ランフェール 2012】

税別参考価格:14,300円

樹齢 50年 / ヴィオニエ100%

南・南東向きの2haの段々畑から造られる。

コトード・ヴェルノンと同レベルのワインであるが非常に対照的で、表現力豊かで個性の強いワインとして仕上がっている。若いうちから本来の良さが楽しめる。



【**コンドリュ** レ テラスド ランピール 2012】

税別参考価格:9,800円

樹齢 35年 / ヴィオニエ100%

コンドリュの険しい斜面での様々な区画のブドウをブレンドして造られる。

豊かな果実味(白桃など)が楽しめ、美しい柔らかさに富んだ味わいはヴィオニエの特徴をはっきりと表現している。



【**ヴィオニエ** ル ピエド サンソン 2012】

(AOCヴァンド ペイ デ コリーヌ ロダニエンヌ)

税別参考価格:4,630円

樹齢 20年 / ヴィオニエ100%

コンドリュ村の300m以上の高台の畑(花崗岩)から造られる。ワイン名“ル ピエド サンソン”(=サンソンの足)が、ローヌ川の水を飲もうとして、丘の天辺を踏んで平らにした巨人「サンソン」の物語から由来。

## <赤ワイン> *les vins rouges*



【**コート・ロティ** メゾン ルージュ 2011】

税別参考価格:17,200円

樹齢 50年 / シラー100%

起伏の激しい畑から造られる。紫色がかった漆黒のような色合い。黒系果実、スパイス、スモーク、タバコなどのような芳ばしく圧倒的な香り。タンニンがしっかりしていながらも、口当たりがシルキー。熟成の高いポテンシャルを誇る。



【**コート・ロティ** ブロンド デュ セニユール 2011】

税別参考価格:9,700円

樹齢 50年 / シラー95%・ヴィオニエ5%

起伏している畑のため、機械の使用が不可能な畑。

“コート・ブロンド”スタイルのコート・ロティ。ミネラリーでスモーキーなタッチと赤系果実、ブラックオリーブ、ペッパーの香りにフローラルなニュアンス。きめ細かなタンニン、そして長く伸びていく余韻が楽しめる。



【**シラー** フルールドメ 2012】

(AOCヴァンド ペイ デ コリーヌ ロダニエンヌ)

税別参考価格:3,380円

樹齢 50年 / シラー100%

AOCコンドリュのエリアに隣接した高台の畑から造られる。限りなくコート・ロティに近いクオリティ! グリーンペッパー、ブラックチェリー、ベーコン、スパイスのような複雑味な香り。タンニンが柔らかく、最後にフレッシュな後味が楽しめる。



【**シラー** ド ミルボディー 2012】

(AOCヴァンド ペイ デ コリーヌ ロダニエンヌ)

税別参考価格:3,020円

樹齢 20年 / シラー100%

AOCコンドリュのエリアに隣接した高台の畑から造られる。赤果実系、カシス、ペッパーなどの香り。口に含むとやさしいタンニン、果実味、心地よいトーストのタッチが楽しめる。

# Fayolle Fils & Fille

Rhône Nord / Crozes-Hermitage  
北部ローヌ / クローズ・エルミタージュ

fwinnes

<ファヨール フィス エ フィーユ>



(左) ローラン &  
(右) セリーヌ・ファヨール姉弟

**エルミタージュにおいて瓶詰めから始めた最も長い歴史を誇るドメーヌ**

- ブドウ栽培: 急斜面では馬で耕作を行う限りなく有機栽培に近いリュット レゾネ
- 平均樹齢: 40年
- 植樹方法: セレクション マサル (クローンではなく畑の枝から苗木を造る手法)



“クロ レ コルニレ”の畑

1870年にブドウ栽培家のフォルティネ ファヨール氏が地下カーヴを相続したのがドメーヌの起源。

2002年、セリーヌ女史 & ローラン氏(姉弟)により「ファヨール フィス エ フィーユ」が設立。ローラン氏が栽培 & ワイン造りを、姉のセリーヌ女史が営業担当を務めている。



## ■クローズ・エルミタージュ “サンス” 白 2012

- 税別参考価格: 2,850円
- 60%マルサンヌ 40%ルーサンヌ  
(クローズ村とジェルヴァン村に位置)
- 醸造: 低温でゆっくりとステンレスタンクで発酵。
- 味わい: トロピカルフルーツ、柑橘系、花のような表現力豊かな香りにまろやかでフレッシュな味わい。とても親しみやすいワイン。

## ■クローズ・エルミタージュ “サンス” 赤 2012

- 税別参考価格: 2,850円
- 100%シラー
- 60%粘土質、40%花崗岩質のテロワールで育ったブドウで造られる。
- 醸造: 90%ステンレスタンク、10%古樽(2~4年)で10ヶ月熟成。
- 味わい: 粘土質からくる豊かな果実味と花崗岩質からくる繊細さやフレッシュさをブレンドすることにより調和がとれ、喉ごし良く染みわたる味わい。

## ■クローズ・エルミタージュ “クロ レ コルニレ” 赤 2011

- 税別参考価格: 4,090円
- 樹齢70年以上、植樹密度7,500本/ha
- 醸造: 14ヶ月樽熟成(33%新樽)。
- 味わい: 鋭い酸ときれいなミネラル感、タンニンは力強く密度は高いがドライな印象を与えない上品な味わい。
- 石垣に囲まれており2000年に「クロ」として公認された。ブルゴーニュでは比較的好まれることだがローヌにおいては非常に珍しい。

## ■エルミタージュ “レ ディオニール” 赤 2011

- 税別参考価格: 9,000円
- 15所有者が分割所有している140haのAOCエルミタージュ。ファヨールは中心部の区画を所有。
- 醸造: ドミ・ミュイという600Lの樽(33%新樽)で14ヶ月熟成。
- 味わい: 凝縮感のあるエキスが楽しめ、タンニンが非常にきめ細かくシルキー。重厚感がありながらも一杯飲みたい気にさせられ、食べ物が欲しくなるワイン。