

Domaine Romaneaux-Destezet

コート・デュ・ローヌ地方
ドメーヌ・ロマノー・デストゥゼ

自然派の実力者が造る、エルヴェ・スオーのヴァンナチュール
ローヌを代表する最上質な土壌×南東向きの斜面
時間をかけた丁寧な醸造で年々評価が高まる崇高な味わい

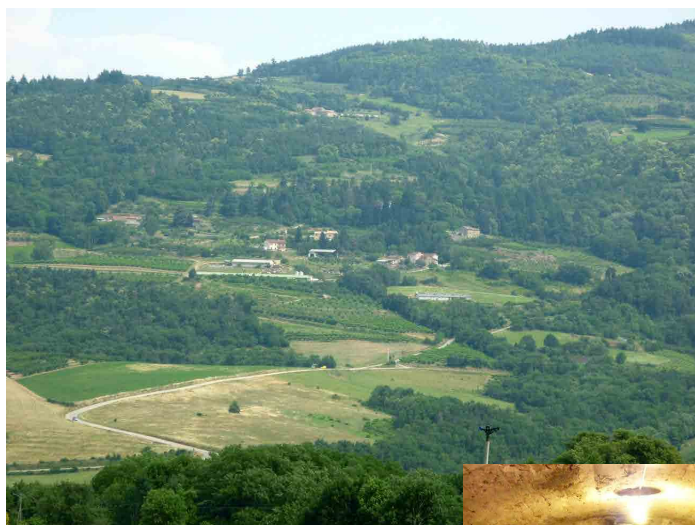


2010年6月、夏の輝く太陽を背中にタベル近郊から北へひたすら200km、北ローヌのサンジョセフを目指しました。ローヌ川に対して垂直に向いた急斜面に段々畑が続くタンエルミタージュの対岸に広がるサンジョセフ地区に自宅を構える現当主エルヴェ・スオー。そのローヌ川右岸から西へ30km、くねくねとした山道の上下りを繰り返すと秘境のような高地アルルボスク村にあるドメーヌに到着します。

パリ出身のエルヴェは元貴族だという妻の実家が経営するドメーヌ・ロマノー・デストゥゼを受け継ぎ、1993年からワイン造りを始めました。16世紀に建てられたお城のような住まいに併設した醸造所は、歴史を感じる重厚感があります。

畑はドメーヌ近辺のドー川に続く南東向きの斜面のほか、サンジョセフ地区では珍しいとされるエルミタージュと同じ地質をもつ区画「サンテピーヌ」など合計7ha所有し、すべて南東向きという好立地。昔、火山が噴火した花崗岩が風化し砂地になった標高450メートルの斜面の畑では、病気に強いヴィオニエ、早熟で病気に繊細なルーサンヌ、高樹齢のガメイやシラーが育っていました。標高の高さからブドウにしっかりと酸がのるのが特徴で、収穫も通常より2ヶ月ほど遅い10月から開始されます。目力が強く一見強面のエルヴェですが、笑顔がやさしく気品のある頼もしさが印象的。そんな真摯な彼との対面後、ワインへの期待が膨れに膨れた我々に、答えるかのごとく期待を遥かに超えるレベルのワインが次々とサービスされ驚嘆の声が上がり続けました。それもそのはず、エルヴェはコルナスの自然派生産者ティエリー・アルマンの元で基本的なワイン造りを学び、友人であるダール・エ・リボの元で研修を積んだ真の実力者で、北ローヌの中でも美しく抽出された果実味とピュアという言葉だけでは片付けられない繊細な崇高さに目が覚める思いでした。

年々ワインの質が向上し続け、現地での評価も上がっています。除梗なし、低温管理を行わず時間をかけた自然発酵、醸造段階SO2無添加というこだわり、こうした丁寧な醸造方法があの高貴な味わいを生み出す、これぞまさしく深遠なるグランヴァンです。



Diony

【33430】Blanc ブラン14				【33672】La Souteronne Gamay ラストゥロンヌ ガメイ15			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,900	JAN:4571455199350		参考小売	¥3,600	JAN:4571455202906	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	面積	テロワール	土壌	面積	
	花崗岩	南東	2.5ha		小石 花崗岩	2ha	
品種 (収穫/樹齢)	ヴィオニエ70% ルーサンヌ30% (手摘み/平均12年)			品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/平均60~80年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	古樽で1ヶ月[18℃]発酵			発酵	ステンレスタンクで3週間[20℃]発酵		
熟成	古樽で12ヶ月シュールリー熟成			熟成	木樽で8ヶ月シュールリー熟成(細かな澱と共に)		
SO ₂	瓶詰め時:25mg/L トータル:38mg/L			SO ₂	瓶詰め時:25mg/L トータル:20mg/L未満		
アルコール度	12.5%			アルコール度	14%		
特徴	北ローヌ、サンジョセフ近郊アルディッシュの実力者エルヴェ・スオーが造る希少な白ワインです。高地アルルボスク村の花崗岩土壌で育まれるヴィオニエとルーサンヌを古い木樽で発酵、シュールリーで熟成しました。青みがかったイエローの色調、ネクタリンや佐藤錦、ユーカリの香りを感じます。シルキーで流れるような口あたり、お茶のタンニンがアクセントとなった上質なナチュラルです。			特徴	北ローヌ、サンジョセフ近郊アルディッシュの実力者エルヴェ・スオーが、高地アルルボスク村の花崗岩土壌のガメイをステンレスタンクで発酵、木樽でシュールリー熟成しました。ルビー色の外観から、チェリーやいちごの香りが広がります。根菜の土っぽさやグリーンオリーブの青さを感じますが、ベースとなる上質で健全な果実が熟成と共に円熟味を帯びた豊かな味わいへと変化するでしょう。		
【33862】Syrah シラー 16				【33433】Saint Joseph Les Cessieux サンジョゼフ レセシュー 14			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Saint Joseph サンジョゼフ		
参考小売	¥3,900	JAN:4571455206805		参考小売	¥5,800	JAN:4571455199381	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	小石 花崗岩	南南東	5ha		花崗岩	100m・東向きと南東向きがらせん状に連なる	1ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均40年)			品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	木樽で3週間発酵			発酵	除梗なし/木の開放桶で15日間醸し・発酵		
熟成	木樽で8ヶ月シュールリー熟成			熟成	225Lの古樽で8ヶ月熟成(1度澱引き) 無濾過・無清澄/重力による瓶詰め		
SO ₂	瓶詰め時:25mg/L トータル:34mg/L			SO ₂	瓶詰め時:25mg/L トータル:29mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	北ローヌ、サンジョセフ近郊アルディッシュのエルヴェ・スオーが高地アルルボスク村の小石混じりの花崗岩で育ったシラーを木樽で発酵、そのまま8ヶ月シュールリー熟成しました。色調はガーネット、白檀やスミレ、白胡椒の香りを感じます。まだ控えめな面持ちですが冷涼感ある軽やかな果実に美しく際立つ酸の存在とエレガントなタンニンが相まったフィネス溢れるシラーに仕上がりました。			特徴	義父が25年間貸していて2013年にロマネーが引き継いだこの畑はローヌ川右岸サンジョセフの斜面にらせん状に連なっています。花崗岩土壌に植わるシラーを開放桶で醸した後、225Lの古樽で8ヶ月熟成しました。クリアな赤紫の色調からは赤系果実の香りが広がります。安定した奥行きある果実に冷涼感とシルキーなタンニン、アフターのバニラのニュアンスが上質さを演出しています。		
【53625】Saint Joseph Sainte Epine サンジョゼフ サンテピーヌ11							
呼称	Saint Joseph サンジョゼフ			呼称	Saint Joseph サンジョゼフ		
参考小売	¥6,700	JAN:4582138366617		参考小売	¥6,700	JAN:4582138366617	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	面積	テロワール	土壌	向き	面積
	小石 花崗岩	南~南東	1.8ha		小石 花崗岩	南~南東	1.8ha
品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均60~100年)			品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均60~100年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	タンクで1ヶ月[20℃]発酵			発酵	タンクで1ヶ月[20℃]発酵		
熟成	木樽で12ヶ月シュールリー熟成(細かな澱と共に)			熟成	木樽で12ヶ月シュールリー熟成(細かな澱と共に)		
SO ₂	瓶詰め時:25mg/L トータル:23mg/L			SO ₂	瓶詰め時:25mg/L トータル:23mg/L		
アルコール度	12.95%			アルコール度	12.95%		
特徴	サンジョセフの特別な区画「サンテピーヌ」、南東向きの急斜面、小石が混じる花崗岩土壌の高樹齢シラーから造られるトップキュヴェです。ステンレスタンクで発酵、古樽で12ヶ月間シュールリー熟成しました。ルビーの外観から、熟成した果実やシャルキュトリ、土の香りが広がります。落ち着いた酸が軽やかさを生み、収斂性のある苦味と青々したニュアンスがアフターを彩ります。			特徴	サンジョセフの特別な区画「サンテピーヌ」、南東向きの急斜面、小石が混じる花崗岩土壌の高樹齢シラーから造られるトップキュヴェです。ステンレスタンクで発酵、古樽で12ヶ月間シュールリー熟成しました。ルビーの外観から、熟成した果実やシャルキュトリ、土の香りが広がります。落ち着いた酸が軽やかさを生み、収斂性のある苦味と青々したニュアンスがアフターを彩ります。		

【33435】Les Marécos Blanc レ・マレコ ブラン14【ネゴス】				【33434】Les Marécos Rouge レ・マレコ ルージュ 14【ネゴス】			
呼称	IGP Ardèche アルディッシュ			呼称	IGP Ardèche アルディッシュ		
参考小売	¥4,000	JAN:4571455199404		参考小売	¥3,800	JAN:4571455199398	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	向き・標高	収量	テロワール	土壌	向き・標高	収量
	花崗岩	東西・400m	40hl/ha		花崗岩	東西・400m	40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ルーサンヌ100% (手摘み/平均5年)			品種 (収穫/樹齢)	シラー 70% メルロー 30% (手摘み/平均5年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ブヌマティックで压榨、ステンレスタンクで15日発酵 マロラクティック発酵あり			発酵	除梗せず、ブヌマティックで压榨、ステンレスタンクで 15日発酵(マロラクティック発酵あり)		
熟成	225Lの古樽で8ヶ月熟成			熟成	225Lの古樽で8ヶ月熟成		
SO ₂	瓶詰め時:25mg/L トータル:38mg/L			SO ₂	瓶詰め時:25mg/L トータル:34mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	フィロキセラ以前の時代に畑が存在していた花崗岩土壌の土地を左官工のミシェル・サヴェルが開墾・栽培、彼の想いに共感したエルヴェが醸造しました。花崗岩に植わるルーサンヌをステンレスタンクで低温発酵、8ヶ月古樽で熟成しました。輝くイエローの色調、熟したオレンジやマロングラッセ、白コショウ香り、滑らかなアタックにレモンの酸、花崗岩からくる塩気が綺麗に織り交じります。			特徴	フィロキセラ以前の時代に畑が存在していた花崗岩土壌の土地を左官工のミシェル・サヴェルが開墾・栽培、彼の想いに共感したエルヴェが醸造しました。花崗岩に植わるシラーとメルローをステンレスタンクで発酵、8ヶ月古樽で熟成しました。ガーネットの色調にブラックチェリーやカシス、グルゼイユと黒系赤系果実の香りが複雑で、タンニンと凝縮した果実味が綺麗に溶け合った味わいです。		

こうして造られた!「レ・マレコ」シリーズ

現当主エルヴェは、元貴族の妻の実家が経営するドメヌ・ロマンノー・DESTOUZZEを受け継いだというのには有名なお話です。そのお屋敷の壁を直していた左官工、ミシェル・サヴェルもワイン好きで、エルヴェとの親交を深めます。そんなある日、ミシェルはフィロキセラ襲来以前にはブドウ畑だったアルルボスクの東隣町、コロンビエール・ヴューという村のレ・マレコという区画を手に入れる機会を得ます。しかしそこは当時岩と雑草だらけでしたが、昔はブドウ栽培が行われていたこの花崗岩土壌のポテンシャルに心がときめきエルヴェに相談します。当時すでにミシェルは67歳で左官工は引退していましたが、1.5haの畑をなんと全て手作業で開墾しエルヴェもミシエルの熱意に共感し一念発起します。こうして5年の歳月が経ち、エルヴェが栽培の指導と醸造を担当、このレ・マレコシリーズが生まれました。写真の通り、ミシエルの手はボロボロですが、お顔を見てもその満足感が感じられますね。



▲ミシエル・サヴェル



▲ミシエル・サヴェル、左官工時代の怪我