

Diony Joseph Roche ラングドック地方 ジョセフ・ロッシュ

ブルゴーニュで1832年創設 フランスの代表的品種を飲み比べ

2010年7月、コートドールの中心ヌイ・サン・ジョルジュにあるジョセフ・ロッシュは、いつものように歴史ある伝統的な佇まいで迎えてくれました。

ブルゴーニュで培われた伝統と新しい技術の融合を図る姿勢には変わりありません。

ジョセフ・ロッシュはブルゴーニュで1832年に創設された歴史ある優良な生産者であり、指折りの規模と高品質を兼ね備えたネゴシアンでもあります。100軒あまりの契約栽培農家や醸造所に対し5人の専属醸造技術者がきめ細かな技術指導や機材援助などを行い、毎年安定した高品質のワインを世界各地に送り出しています。

このような地道な努力と鋭い選定眼により造り出されたワインの素晴らしさを、現地の味わいをそのままに、劣化させることが無いように、徹底的に品質管理に拘り、日本の皆様へお届けいたします。



[35669] Chardonnay シャルドネ22		[35424] Sauvignon Blanc ソーヴィニヨンブラン21	
呼称	ヴァン・ド・フランス	呼称	ヴァン・ド・フランス
参考小売	¥1,500 JAN:3477602467031	参考小売	¥1,500 JAN:3477602467024
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口
栽培/認証	- / -	栽培/認証	- / -
テロワール	土壌:粘土石灰	テロワール	土壌:粘土石灰
品種	シャルドネ100%	品種	ソーヴィニヨンブラン100%
醸造	ステンレスタンクで発酵・熟成	醸造	ステンレスタンクで発酵・熟成
SO ₂	少量添加 トータル:118mg/L	SO ₂	少量添加 トータル:110mg/L
アルコール度	12.5%	アルコール度	11.5%
特徴	世界中で栽培していない産地がないほどポピュラーな品種で、冷涼なフランスのシャンパーニュ地方から温暖なニューワールドまで適応能力が幅広いことが特徴のシャルドネ100%で醸造した南仏産ワインです。温暖な気候で育ったシャルドネは、ゴールドの色調に熟したフルーツのような香りで、パイナップルやパパイヤなどの風味と程良く落ち着いた酸味のボリューム感ある味わいが特徴です。	特徴	ソーヴィニヨンブランは鋭い香りと爽やかな酸を持ち、様々な特色のある辛口白ワインを造るブドウ品種として世界中で人気があります。ジョセフ・ロッシュは、南仏の温暖な気候で育つソーヴィニヨンブランで醸造しました。クリアな薄黄色でグレープフルーツ、パッションフルーツの香りにレモンなどの柑橘類を思わせる心地良いフレーバーが広がり、程良く爽やかな酸味が特徴的な味わいです。
[35668] Cabernet Sauvignon カベルネソーヴィニオン21		[35423] Merlot メルロー 21	
呼称	ヴァン・ド・フランス	呼称	ヴァン・ド・フランス
参考小売	¥1,500 JAN:3477602467055	参考小売	¥1,500 JAN:3477602467048
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム	規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	- / -	栽培/認証	- / -
テロワール	土壌:粘土石灰	テロワール	土壌:粘土石灰
品種	カベルネソーヴィニオン100%	品種	メルロー 100%
醸造	ステンレスタンクで発酵・熟成	醸造	ステンレスタンクで発酵・熟成
SO ₂	少量添加 トータル:90mg/L	SO ₂	少量添加 トータル:61mg/L
アルコール度	13%	アルコール度	13%
特徴	カベルネソーヴィニオンは、世界で最も栽培されている黒ブドウの代表品種で原産地はボルドー地方と言われています。ジョセフ・ロッシュは南仏の温暖な気候で育った凝縮感溢れるカベルネだけで醸造しました。艶のある赤紫色で、熟した果実や野生的なカシス香と茎やほんの少し青い野菜を思わせる清潔感のある香りが広がり、口に含むと舌の上に残る程良い渋味とドライな味わいが特徴です。	特徴	ワイン醸造用としては、カベルネソーヴィニオンと栽培面積1位の座を争うボルドー原産の黒ブドウ品種であるメルロー、語源はフランス語でツグミを意味するメルルに由来し、ツグミが早熟なメルローを真っ先につまむとも言われています。ジョセフ・ロッシュは南仏のメルロー100%で醸造しました。赤い果実にほんのりきのこの香りが広がり、穏やかな渋味とふくよかな果実味が特徴です。
[35425] Syrah シラー 21		[35426] Pinot Noir ピノノワール21	
呼称	ヴァン・ド・フランス	呼称	VdF ヴァン・ド・フランス(ラングドック)
参考小売	¥1,500 JAN:3477602467062	参考小売	¥1,700 JAN:3477600300576
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム	規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	- / -	栽培/認証	- / -
テロワール	土壌:粘土石灰	テロワール	土壌:粘土石灰
品種	シラー 100%	品種	ピノノワール100%(ラングドック)
醸造	ステンレスタンクで発酵・熟成	醸造	ステンレスタンクで6~8日間発酵後、3ヶ月熟成/軽く濾過
SO ₂	少量添加 トータル:48mg/L	SO ₂	少量添加 トータル:87mg/L
アルコール度	13%	アルコール度	12.5%
特徴	近年世界各地で飛躍的に栽培面積が伸びているシラーは、濃厚でスパイシーなパワフルタイプから、華やいた香りと鮮烈な酸を含む綿密でエレガントな上品タイプとの二面性が特徴的です。ジョセフ・ロッシュは南仏の温暖な気候で育ったシラー 100%で醸造しました。濃い赤紫色で、食欲をそそるコショウやシナモンなどスパイシーな香りの中にしっかりめの渋味と果実味が印象的な味わいです。	特徴	ジョセフロッシュから待望のピノノワールが誕生しました。ローヌとラングドック・ルーション地方の温暖な気候で育ったピノノワールをアッサンプラージュし6~8日発酵し、3ヶ月ステンレスタンクで熟成しました。ガーネットの外観から爽快なミントやクロープの香りが控えめではありますが広がります。果実と酸が溶け合ったピノの風味が広がり少しの苦味がアフターを引き締めてくれます。