

# Domaine Saint Hilaire

ラングドック地方  
ドメーヌ・サン・ヒレール

ローマ時代から続く歴史と伝統あるワイナリー  
受賞経験多数、国際的評価を得るワインをこれまでに輩出  
リュットレゾネでラングドックの味わいをナチュラルに表現



ラングドック地方モンペリエから南西40キロに位置するモンタニャック村にシャンブルドット(宿)を併設したDomaine Saint Hilaireがあります。ローマ時代からワインを生産してきた歴史のある畑は70ヘクタールと広大です。建物自体は1780年に建てられた館と1934年に追加されたアールデコの棟から成り、どちらも2007年と2016年に改装しシャンブルドットとして豪華な客室を宿泊客に提供しています。

1817年にこのドメーヌを購入したバロン・ヒレール・レイノー氏はこの地で生まれ育った人物でナポレオン率いる大陸軍の将軍として有名な英雄でもありました。バロン氏がドメーヌ名に守護聖人「サン・ヒレール」の名前を冠しました。

現在の当主はイギリスの金融業界でキャリアを築き成功を収めたニック・ケントで、奥さんのリサ、5人の子供たちとこの地を休暇で度々訪れていました。出会いは2015年。この地を訪れた際に同ドメーヌを大変気に入り、当時の持ち主であったJames家に懇願し買い受けることとなりました。ニックはドメーヌ経営、リサは宿の運営に日々奮闘中です。

実際に畑やワイン造りに携わっているのがヴァンソン・モーレルとエドゥアール・ライノーです。ヴァンソンは18年間同ドメーヌでワイン造りを行い、エドゥアールはプロヴァンスやラングドックでワイン造りのマネジメントを行ってきた経験のある人物で近年やってきました。基本的にはこの二人のチームで繁忙期には2～3人増えます。畑はリュットレゾネで、二人以外にも営業やアルバイトなどの従業員が見守り世話をしています。

これまでも様々な賞を受賞したワインを世に輩出してきましたが、これからも国際的に評価されるナチュラルなワインを生産していこうとチーム一丸となりワイン造りに精を出しています。

## [32319] Chardonnay シャルドネ13

呼称	IGP Pays d'Oc ペイ・ドック		
参考小売	¥3,200	JAN: 4571455201879	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土石灰	25～50m・北西、北東	30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均27年)		
醸造	酵母	培養酵母	
	発酵	24hlのトロンコニック樽で25日間発酵	
	熟成	400Lの木樽で6ヶ月熟成 濾過あり	
	SO <sub>2</sub>	瓶詰め時: 25mg/L	
アルコール度	14%		
特徴	ローマ時代からブドウを栽培する歴史あるワイナリーとタッグを組み開発するフィラチュールシリーズ。粘土石灰で育つシャルドネをトロンコニック樽で25日間発酵、400Lの木樽で6ヶ月熟成しました。黄金色の外観からグレープフルーツのコンフィチュールやクレープジュゼット、樽由来のバター香を感じます。濃厚で輪郭がくっきりとした果実に綺麗な酸が美しいバランスを生んでいます。		



## [32320] Syrah Grenache シラー・グルナッシュ 12

呼称	IGP Pays d'Oc ペイ・ドック		
参考小売	¥3,200	JAN: 4571455201886	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・高さ	収量
	粘土石灰	25～50m・西、東	25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 50% (手摘み/平均37年) シラー 50% (手摘み/平均25年)		
醸造	酵母	培養酵母	
	発酵	グルナッシュはコンクリートで28日間発酵後、 400Lの木樽(20%新樽)で3～5日間マロラクティック発酵、12ヶ月熟成	
	熟成	シラーはステンレスタンクで26日発酵 225Lの木樽(30%新樽)で3～5日間マロラクティック発酵、12ヶ月熟成 濾過あり	
	SO <sub>2</sub>	発酵時と熟成時: 20mg/L 瓶詰め時: 25mg/L	
アルコール度	14%		
特徴	ローマ時代からぶどうを栽培する歴史あるワイナリーとタッグを組み開発するフィラチュールシリーズ。粘土石灰で育つグルナッシュをコンクリートで発酵、木樽(20%新樽)で熟成、シラーはステンレスタンクで発酵、木樽(30%新樽)で熟成しました。濃いルビーの外観、ジャムやクローブ、胡椒の香りを感じます。ボリュームあるアルコール感、たっぷりとしたふくよかな果実が印象です。		



## [32321] Syrah Grenache シラー・グルナッシュ 13

呼称	IGP Pays d'Oc ペイ・ドック		
参考小売	¥3,200	JAN: 4571455201893	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・高さ	収量
	粘土石灰	25～50m・西、東	25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 50% (手摘み/平均37年) シラー 50% (手摘み/平均37年)		
醸造	酵母	培養酵母	
	発酵	グルナッシュはコンクリートで28日間発酵後、 400Lの木樽(20%新樽)で3～5日間マロラクティック発酵、12ヶ月熟成	
	熟成	シラーはステンレスタンクで26日発酵 400Lと225Lの木樽(20%新樽)で3～5日間マロラクティック発酵、12ヶ月熟成 濾過あり	
	SO <sub>2</sub>	発酵時と熟成時: 20mg/L 瓶詰め時: 25mg/L	
アルコール度	15%		
特徴	ローマ時代からぶどうを栽培する歴史あるワイナリーとタッグを組み開発するフィラチュールシリーズ。粘土石灰で育つグルナッシュをステンレスタンクで発酵、木樽(20%新樽)で熟成、シラーはステンレスタンクで発酵、木樽(20%新樽)で熟成しました。濃いルビーの外観、フランボワーズやシナモンの香りを感じます。芳醇な果実を下支えする酸がバランスの良い味わいを生んでいます。		



Diony