

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り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ゥ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した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。

[33858] Blanc ブラン16			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ピオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	面積
	花崗岩	南東	2.5ha
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)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	古樽で1ヶ月[18°C]発酵	
	熟成	古樽で12ヶ月シュールリー熟成	
	SO ₂	瓶詰め時:25mg/L トータル:47mg/L	
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。輝くイエローの外観から、スモーキーな香りの中にバナナを感じます。瑞々しく滑らかな口あたり、程良い酸と塩味のバランス良く、中程度のアフターが心地よさを増長します。		



9月
新着