

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

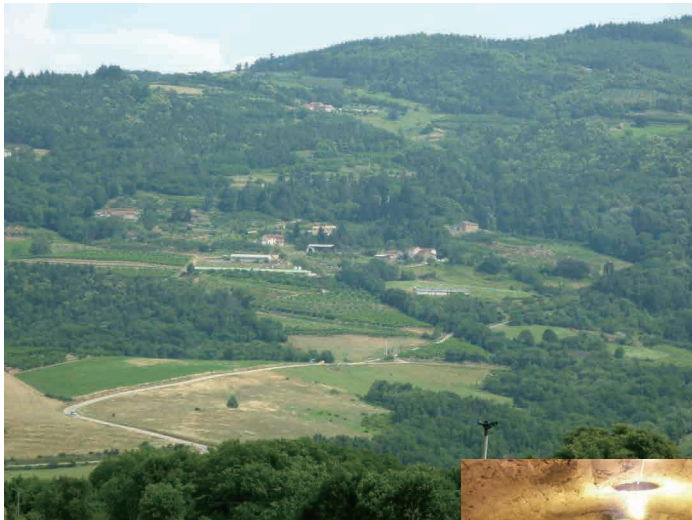
北ローヌの実力者エルヴェ・スオーが造る完成された崇高な味わい

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・リポ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

【34870】Blanc ブラン19				【34873】La Souterronne Gamay ラストゥロンヌ ガメイ19			
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	¥4,200			参考小売	¥4,200		
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	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	450m・南東	3ha・30hl/ha		小石 花崗岩	450m・南、南東	4ha・40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ヴィオニエ60% ルーサンヌ40%(手摘み/平均27年)			品種(収穫/樹齢)	ガメイ100%(手摘み/40~50年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月10日収穫 / 空気圧式圧搾 30hlのステンレスタンクで発酵 (マロラクティック発酵あり)			発酵	8月24日収穫 / 除梗せず、30hlのステンレスタンクで 3~4週間スミセラシオンカルボニック / 空気圧式圧搾 ピジャージュしながら30hlのステンレスタンクで発酵(マロラクティック発酵あり)		
熟成	228Lの古樽で7ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年4月			熟成	30hlのステンレスタンク・225Lの後、228Lの古樽でシュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年4月		
SO ₂	瓶詰め時:25mg/L トータル:45mg/L			SO ₂	瓶詰め時:25mg/L トータル:35mg/L		
アルコール度	14%			アルコール度	13%		
特徴	サンジョゼフ近郊の高地アルルボスク村のドメーヌに最も近い区画の花崗岩で育つヴィオニエとルーサンヌをブレス後、ステンレスタンクで発酵、ブルゴーニュ樽で7ヶ月熟成しました。19年は日光に恵まれた年で粘性のある黄金色、ライチやパッションフルーツの香りやエスニックなアロマ、濃く密度のある液体は豊かな果実味に溶け込んだ酸、ドライフルーツのようなアフターが印象的です。			特徴	北ローヌの高地ドメーヌのあるアルルボスク村の区画ラストゥロンヌは初めてガメイを植えたパーセルで花崗岩土壌のガメイを除梗せずにスミセラシオンカルボニック後、ステンレスタンクでピジャージュしながら発酵・熟成し木樽で寝かせました。綺麗なパープルガーネット色、カシスやブルーンの香り、やさしく上質なタンニンに綺麗な酸、美しい果実味と長めのアフターが印象的です。		
【34872】Syrah シラー 19				【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	¥4,200			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	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	450m・南東	4ha・30~40hl/ha		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 / 40~60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	9月7日収穫 / 除梗せず、30hlのステンレスタンクで 3~4週間スミセラシオンカルボニック / 空気圧式圧搾 ピジャージュしながら30hlのステンレスタンクで発酵(マロラクティック発酵あり)			発酵	除梗なし / 木の開放桶で15日間醸し・発酵		
熟成	ステンレスタンクの後、木樽でシュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年5月			熟成	225Lの古樽で8ヶ月熟成(1度漉引き) 無濾過・無清澄 / 重力による瓶詰め		
SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:32mg/L			SO ₂	瓶詰め時:25mg/L トータル:29mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	北ローヌの高地アルルボスク村、19年は太陽に恵まれた年でした。花崗岩で育つシラーをスミセラシオンカルボニック後ステンレスタンクで発酵・熟成し木樽で寝かせました。パープル強めの濃いブラックガーネット色にブラックチェリーやカシス、黒胡椒のスパイシーな香り、広がる旨味に存在感ある酸が調和し、しっとりとしたタンニンが溶け込む、スモーキーさを帯びたアフターが流れます。			特徴	義父が25年間貸して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ゼ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						
参考小売	¥6,700 JAN:4582138366617						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	土壌	向き	面積				
	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)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	タンクで1ヶ月[20°C]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)						
SO ₂	瓶詰め時:25mg/L トータル:23mg/L						
アルコール度	12.95%						
特徴	サンジョゼフの特別な区画「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としたニュアンスがアフターを彩ります。						