

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

| 【35652】Blanc ブラン21 | | | | 【34526】Saint Joseph Blanc サン・ジョゼフ ブラン18 | | | |
|--|---|-----------|-------------|--|--|-----------|-------------|
| 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 | ¥4,800 | | | 参考小売 | ¥8,000 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 | | | 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 | | |
| 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 | テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積 |
| | 花崗岩 | 450m・南～南西 | 3ha | | 花崗岩 | 150m・南～東 | 0.5ha |
| 品種(収穫/樹齢) | ヴィオニエ60% ルーサンヌ40% (手摘み / 平均28年) | | | 品種 | ルーサンヌ100% (収穫/樹齢) (手摘み / 平均10年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 空気圧式圧搾 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 | プレス後、225Lの古樽で発酵・熟成 | | |
| 熟成 | ステンレスタンクと225Lの古樽で熟成 濾過あり・無清澄 | | | 熟成 | プレス後、225Lの古樽で熟成 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:25mg/L トータル:28mg/L | | | SO ₂ | 瓶詰め時:少量 トータル:50mg/L | | |
| アルコール度 | 13% | | | 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プレス後、ステンレスタンクで発酵、ステンレスタンクと225Lの古樽で熟成しました。淡い緑を帯びたイエロー、柚子や早生みかん、黄リンゴのアロマ、軽やかなアタックにジューシーな果実味がじわりと拡がり、ミネラルにほんのり塩味と伊予柑の甘酸っぱさをアフターに感じます。 | | | 特徴 | サン・ジョゼフ・ブランのドメーヌ唯一の区画は、サン・ジョゼフのオペレーションの発祥地、サン・ジャン・ド・ミュソールに位置する花崗岩土壌で育つルーサンヌをプレス後、225Lの古樽で熟成しました。 | | |
| 【35256】Gamay La Souterronne ガメイ ラ ストゥロンヌ20 | | | | 【35654】Gamay La Souterronne ガメイ ラ ストゥロンヌ21 | | | |
| 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 | ¥4,400 | | | 参考小売 | ¥5,000 | | |
| 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 | 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、南東 | 4ha・30hl/ha | | 花崗岩 | 450m・南、南東 | 4ha・30hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | ガメイ100% (手摘み / 10～80年) | | | 品種(収穫/樹齢) | ガメイ100% (手摘み / 10～80年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 9月上旬収穫 / 全房で空気圧式圧搾 週2回ピジャージュしながら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 | 9月収穫 / 全房で15日間醸し、空気圧式圧搾 週2回ピジャージュしながら | | |
| 熟成 | ステンレスタンクと225Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2021年5月 | | | 熟成 | 50%ステンレスタンク・50%古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年5月 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:25mg/L トータル:28mg/L | | | SO ₂ | 瓶詰め時:25mg/L トータル:28mg/L | | |
| アルコール度 | 12.5% | | | アルコール度 | 12% | | |
| 特徴 | 全8区画のガメイのパーセルのうちの1つラ ストゥロンヌという区画名でキュヴェ名に冠しました。花崗岩で育つガメイを全房でプレスしステンレスタンクで発酵、ステンレスタンクと225Lの古樽で熟成しました。濃いパープルガーネット色、カシスやブラックチェリー、湿った土の香り、スモーキーな香りが口中に拡がり、中程度のタンニンと酸、冷涼感のある繊細な味わいを感じます。 | | | 特徴 | アルルボスク村、ラ ストゥロンヌという区画名をキュヴェ名に冠しました。花崗岩土壌で育つガメイを全房で15日間醸し後プレスし50%はステンレスタンク、50%は木樽で発酵・熟成しました。紫を帯びたガーネット色、スマイルやブラックチェリー、檜、湿った森の香り、しっかりとしたアタックに拡がるタンニンと骨太な果実味が加わり、たっぷりの旨味を楽しめるミディアムフルボディの仕上がります。 | | |
| 【35653】Syrah シラー 21 | | | | | | | |
| 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | | | | | |
| 参考小売 | ¥5,000 | | | | | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 赤・ミディアム | | | | | | |
| 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 | | | | |
| | 花崗岩 | 450m・南東 | 3ha・37hl/ha | | | | |
| 品種(収穫/樹齢) | シラー 100% (手摘み / 10～80年) | | | | | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | | | | |
| 発酵 | 9月収穫 / 全房で15日間醸し、空気圧式圧搾 | | | | | | |
| 熟成 | ピジャージュしながら ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年5月 | | | | | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:25mg/L トータル:41mg/L | | | | | | |
| アルコール度 | 12% | | | | | | |
| 特徴 | ローヌ高地アルルボスク村、花崗岩土壌で育つシラーを全房で15日間醸し後プレスしステンレスタンクで発酵・熟成しました。黒色ガーネット色、ザクロやカシスジャム、土壌や菩提樹の香りを感じます。しっかりと骨格のボディに溶け込んだタンニンと渋み、口中で酸味のポリウムが徐々に増しゆく複雑味のある味わいと余韻の長さが印象的です。 | | | | | | |

[33674] Saint Joseph Les Cessieux サンジョゼフ レセシュール 15

| | | | |
|-----------------|---|----------------------|---------------|
| 呼称 | Saint Joseph サンジョゼフ | | |
| 参考小売 | ¥7,500 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 赤・フルボディ SOLD OUT | | |
| 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 |
| | 花崗岩 | 100m・北東～東南東からせん状に連なる | 1.7ha・35hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | シラー 100%(手摘み/平均32年) | | |
| 醸造 | 酵母 自生酵母 | | |
| 発酵 | 8月下旬収/全房でトロンコニック樽で3週間スミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾/トロンコニック樽で発酵(ピジャージュ1～2回) | | |
| 熟成 | 225Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2016年6月 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め前:25mg/L トータル:23mg/L | | |
| アルコール度 | 12.5% | | |
| 特徴 | この区画は、サン・ジョゼフ・アペラシオン発祥の地、サン・ジャン・ド・ムソルに位置しています。義父が25年間貸している2013年にロマノ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トロンコニック樽でスミマセラシオンカルボニック後プレス、ピジャージュを施しながらトロンコニック樽で発酵、225Lの古樽で熟成しました。 | | |



[33861] Saint Joseph Clos des Cessieux サン・ジョゼフクロデセシュール 16

| | | | |
|-----------------|---|----------------------|---------------|
| 呼称 | Saint Joseph サンジョゼフ | | |
| 参考小売 | ¥7,500 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 赤・フルボディ SOLD OUT | | |
| 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 |
| | 花崗岩 | 100m・北東～東南東からせん状に連なる | 1.7ha・35hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | シラー 100%(手摘み/平均32年) | | |
| 醸造 | 酵母 自生酵母 | | |
| 発酵 | 8月下旬収/全房でトロンコニック樽で3週間スミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾/トロンコニック樽で発酵(ピジャージュ1～2回) | | |
| 熟成 | 225Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2017年6月 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め前:25mg/L トータル:29mg/L | | |
| アルコール度 | 12.5% | | |
| 特徴 | この区画は、サン・ジョゼフ・アペラシオン発祥の地、サン・ジャン・ド・ムソルに位置しています。義父が25年間貸している2013年にロマノ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トロンコニック樽でスミマセラシオンカルボニック後プレス、ピジャージュを施しながらトロンコニック樽で発酵、225Lの古樽で熟成しました。 | | |



[34176] Saint Joseph Clos des Cessieux サン・ジョゼフクロデセシュール 17

| | | | |
|-----------------|---|----------------------|---------------|
| 呼称 | Saint Joseph サンジョゼフ | | |
| 参考小売 | ¥7,500 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 赤・フルボディ SOLD OUT | | |
| 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 |
| | 花崗岩 | 100m・北東～東南東からせん状に連なる | 1.7ha・35hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | シラー 100%(手摘み/平均32年) | | |
| 醸造 | 酵母 自生酵母 | | |
| 発酵 | 8月下旬収/全房でトロンコニック樽で3週間スミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾/トロンコニック樽で発酵(ピジャージュ1～2回) | | |
| 熟成 | 225Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2018年6月 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め前:25mg/L トータル:30mg/L | | |
| アルコール度 | 13.5% | | |
| 特徴 | この区画は、サン・ジョゼフ・アペラシオン発祥の地、サン・ジャン・ド・ムソルに位置しています。義父が25年間貸している2013年にロマノ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トロンコニック樽でスミマセラシオンカルボニック後プレス、ピジャージュを施しながらトロンコニック樽で発酵、225Lの古樽で熟成しました。 | | |



[34527] Saint Joseph Clos des Cessieux サン・ジョゼフクロデセシュール 18

| | | | |
|-----------------|---|-------|---------------|
| 呼称 | Saint Joseph サンジョゼフ | | |
| 参考小売 | ¥7,500 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 赤・フルボディ SOLD OUT | | |
| 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 |
| | 花崗岩 | V | 1.7ha・35hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | シラー 100%(手摘み/平均32年) | | |
| 醸造 | 酵母 自生酵母 | | |
| 発酵 | 8月下旬収/全房でトロンコニック樽で3週間スミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾/トロンコニック樽で発酵(ピジャージュ1～2回) | | |
| 熟成 | 225Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年6月 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め前:25mg/L トータル:45mg/L | | |
| アルコール度 | 13.5% | | |
| 特徴 | この区画は、サン・ジョゼフ・アペラシオン発祥の地、サン・ジャン・ド・ムソルに位置しています。義父が25年間貸している2013年にロマノ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トロンコニック樽でスミマセラシオンカルボニック後プレス、ピジャージュを施しながらトロンコニック樽で発酵、225Lの古樽で熟成しました。 | | |



[34875] Saint Joseph Clos des Cessieux サン・ジョゼフクロデセシュール 19

| | | | |
|-----------------|---|------------------------|---------------|
| 呼称 | Saint Joseph サンジョゼフ | | |
| 参考小売 | ¥7,500 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 赤・フルボディ SOLD OUT | | |
| 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 |
| | 花崗岩 | 100m・東向きと南東向きからせん状に連なる | 1.7ha・35hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | シラー 100%(手摘み/平均32年) | | |
| 醸造 | 酵母 自生酵母 | | |
| 発酵 | 8月下旬収/全房でトロンコニック樽で3週間スミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾/トロンコニック樽で発酵(ピジャージュ1～2回) | | |
| 熟成 | 225Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年6月 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め前:25mg/L トータル:33mg/L | | |
| アルコール度 | 12.5% | | |
| 特徴 | この区画は、サン・ジョゼフ・アペラシオン発祥の地、サン・ジャン・ド・ムソルに位置しています。義父が25年間貸している2013年にロマノ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トロンコニック樽でスミマセラシオンカルボニック後プレス、ピジャージュを施しながらトロンコニック樽で発酵、225Lの古樽で熟成しました。 | | |



| 【33860】Saint Joseph Sainte Epine サンジョゼフ サンテピーヌ16 | | | | 【34175】Saint Joseph Sainte Epine サンジョゼフ サンテピーヌ17 | | | |
|--|---|---|---------------|--|---|---|---------------|
| 呼称 | Saint Joseph サンジョゼフ | | | 呼称 | Saint Joseph サンジョゼフ | | |
| 参考小売 | ¥8,000 | | | 参考小売 | ¥8,000 | | |
| 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 | 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 | 100m・南～南東 | 0.7ha・35hl/ha | | 花崗岩 | 100m・南～南東 | 0.7ha・35hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | シラー 100% (手摘み / 平均100年(2/3)・30年(1/3)) | | | 品種(収穫/樹齢) | シラー 100% (手摘み / 平均100年(2/3)・30年(1/3)) | | |
| 醸造 | 酵母 | 自生酵母 | | 醸造 | 酵母 | 自生酵母 | |
| | 発酵 | 全房でトロンコニック樽で3週間スミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 / トロンコニック樽で発酵(ビジャージュ1～2回) | | | 発酵 | 全房でトロンコニック樽で3週間スミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 / トロンコニック樽で発酵(ビジャージュ1～2回) | |
| | 熟成 | 225Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2017年6月 | | | 熟成 | 225Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2018年6月 | |
| | 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: 33mg/L | |
| アルコール度 | 12.5% | | | アルコール度 | 12.5% | | |
| 特徴 | キュヴェ名はパーセル名で、この区画はサン・ジャン・ド・ムゾルの町にあり、サン・ジョゼフのアペラシオンの発祥地である「サント・エピーヌ」と呼ばれる場所の有名なテロワールにあります。南東向きの急斜面、花崗岩土壌のシラーから造られるトップキュヴェです。全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、トロンコニック樽で発酵、古樽で熟成しました。 | | | 特徴 | キュヴェ名はパーセル名で、この区画はサン・ジャン・ド・ムゾルの町にあり、サン・ジョゼフのアペラシオンの発祥地である「サント・エピーヌ」と呼ばれる場所の有名なテロワールにあります。南東向きの急斜面、花崗岩土壌のシラーから造られるトップキュヴェです。全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、トロンコニック樽で発酵、古樽で熟成しました。 | | |
| 【34525】Saint Joseph Sainte Epine サンジョゼフ サンテピーヌ18 | | | | 【34876】Saint Joseph Sainte Epine サンジョゼフ サンテピーヌ19 | | | |
| 呼称 | Saint Joseph サンジョゼフ | | | 呼称 | Saint Joseph サンジョゼフ | | |
| 参考小売 | ¥8,000 | | | 参考小売 | ¥8,000 | | |
| 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 | 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 | 100m・南～南東 | 0.7ha・35hl/ha | | 花崗岩 | 100m・南～南東 | 0.7ha・35hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | シラー 100% (手摘み / 平均100年(2/3)・30年(1/3)) | | | 品種(収穫/樹齢) | シラー 100% (手摘み / 平均100年(2/3)・30年(1/3)) | | |
| 醸造 | 酵母 | 自生酵母 | | 醸造 | 酵母 | 自生酵母 | |
| | 発酵 | 全房でトロンコニック樽で3週間スミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 / トロンコニック樽で発酵(ビジャージュ1～2回) | | | 発酵 | 8月24日収穫 / 全房でトロンコニック樽で3週間スミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 / トロンコニック樽で発酵(ビジャージュ1～2回) | |
| | 熟成 | 225Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年6月 | | | 熟成 | 225Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2020年6月 | |
| | SO ₂ | 瓶詰め時: 25mg/L トータル: 50mg/L | | | SO ₂ | 瓶詰め時: 25mg/L トータル: 39mg/L | |
| アルコール度 | 13.5% | | | アルコール度 | 12.5% | | |
| 特徴 | キュヴェ名はパーセル名で、この区画はサン・ジャン・ド・ムゾルの町にあり、サン・ジョゼフのアペラシオンの発祥地である「サント・エピーヌ」と呼ばれる場所の有名なテロワールにあります。南東向きの急斜面、花崗岩土壌のシラーから造られるトップキュヴェです。全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、トロンコニック樽で発酵、古樽で熟成しました。 | | | 特徴 | キュヴェ名はパーセル名で、この区画はサン・ジャン・ド・ムゾルの町にあり、サン・ジョゼフのアペラシオンの発祥地である「サント・エピーヌ」と呼ばれる場所の有名なテロワールにあります。南東向きの急斜面、花崗岩土壌のシラーから造られるトップキュヴェです。全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、トロンコニック樽で発酵、古樽で熟成しました。 | | |