

Domaine Carterole

ルーション地方
ドメーヌ・カルテロール

9caveを卒業し自らルーションの可能性をさらに追及

南仏、パニユルス、ブルノの仲間の醸造所プロジェクトの一人、JOACHIM ROQUEジョアキム・ロックは1986年8月18日パニユルスの隣のコリウールの生まれ。

海の近くなのでお父様は漁師、そしてお母様のご実家が畑を持っておりましたが、ワイン造りはしないでブドウ栽培後協同組合に売っておりました。その8.5haの畑は250mの標高に位置し、太陽が燦爛と注いでも、充分な酸味を残してくれます。

そこにはグルナッシュノワール、カリニャン、グルナッシュグリ、グルナッシュブラン、ムールヴェードルが植えられています。ただブドウを栽培し協同組合に販売するという仕事でしたが、ブルノと出会い、自分でもワインが造れるかも？と、この共同醸造所の話聞きヒラメキました。

最初は大きな規模でなく、0.6haのブドウだけピオに転向、少しずつなら出来るはずだ！と試す事にしたのです。畑をピオに変えながら、2013年にブルノのスタジエ(見習い)として、しっかりと醸造を学びました。そして2014年に独立。

解らない時は直ぐにブルノに相談出来るという環境下、お陰様で自信ができました。

そして2年目はもう少し増やしていこうと決意をしました。こういう若い醸造家がどんどん美味しいワインを造ってくれると嬉しいです。

ラベルは奥様の友人がCollioureコリウールの町を描いてくれました。奥様Marieとの間に小さな男の子がいますが、きっとその子が大きくなってワイン造りを目指す頃には100%ピオになっているかもしれません。味わいはブルノの子分と言っても良い位似ております。最初はブルノ節が強いかもしれませんが、きっとどんどんジョアキムのカラーが出るのでしょう。その日が今から待ち遠しいです。

(2015.2.23第二回目訪問 新井順子)



ノティールのファビアンに引き続き、ジョアキムも9カーヴを卒業しました。

9カーヴの所在地である海拔0mのBanyuls-sur-Mer(パニユルス・シュール・メール)の街より北西へ約20kmへいった、やや内陸で高台にある町Saint-André(サンタンドレ)に自らの醸造所を建てました。

その町の周りにはさらに高い山で囲まれており、パニユルスとは雰囲気全く異なり、海沿いの街よりもとても乾燥した空気をまとっていたことをよく覚えております。

実際に23年の夏前後にはここで山火事もおき、ブドウ栽培にも影響を及ぼしたと聞いております。

2023VTGよりこの新しい自らの醸造所ですべてのキュヴェを仕込んでいます。

これまでの9カーヴではやはり醸造所としての部屋が狭く、なかなか仕事がしづかった事＝思うようなワイン造りができなかった事、が引っ越した一つの理由。

そして上記してますように彼のブドウ畑は、パニユルスでの個人のドメーヌとしては面積は大きいほうなので、より自らのブドウで自らが醸造するワインを作り出していきたくった事が二つ目の理由。

そして彼の醸造家としてのキャリアもほぼ10年、心機一転して独立するにはちょうどいい頃合いということで、9カーヴからの完全独立となりました。同時にブドウを供給していたTutti Frutti Ananasuのプロジェクトからも完全に外れました。

24年1月に早速彼の新醸造所を訪問しました。
醸造所が変わると良くも悪くもワインの個性が一転することがよくあります。

この時は渡仏する以前から特にジョアキムから何度もメッセージをもらい、
『新しい醸造所にぜひ来てくれ、ここで作ったワインはこれまでとは全然違うからぜひすべての樽やタンクから一緒に試飲してくれ！』
とかなり温度が高いメッセージの連続でした。

何年もの間、何度も試飲後やその後の予約時にお互いの熱く率直な意見を交換し続け、結果的にその年のワインの出来がオーダー内容に直結すると彼はよくよく理解してくれているので、新しい醸造所での仕事によほど手ごたえと自信を感じている事はもちろん、今後の生活を支える緊張感のようなものもメッセージからよく読み取れました。

これは、、、絶対に行かないと、、、と。

相変わらず先の訪問が押してしまい到着がちょっと遅れてしまいましたが、奥様と二人の息子と家族総出で出迎えてくれ、一つ一つ丁寧に樽やタンクから試飲して、、、その結果には大変満足しました。キュヴェ数も増えており、実際、いい意味でどれを選ぶかかなり迷いましたが、全てのキュヴェの出来栄えに満足しましたが、2023VTGからは白、ロゼ、赤と1つずつチョイスいたしました。

また、今年2025年初頭は訪問はできなかったのですが、パリのTasting Salonに出ると聞いていたので会いに行き、バレルサンプルを瓶詰めしてきてくれた2024VTGをすべて試飲。さらにもう一つLevelをあげてるなと実感。

2024VTGのリリースは彼も僕もさらに自信があります♪、が、それは来年になると思います。

覚えておられる方もいらっしゃるかと思いますが、彼が9カーヴから初めてリリースした1st VTGは結構センセーショナルでした。

『おう、、、プチBrunoみたいなワインができたな、、、』と。

そこから先は、正直伸び悩んだのも事実だと思いますが、再スタートを切った彼のワインをぜひもう一度ご確認いただきたいな、と。

さらに！、リリース済みですがまだ弊社在庫となっている2023以前のキュヴェ達。

今回これらもすべてスタッフ全員で試飲しました。

ここの資料に載せているキュヴェは全てもうSuper 飲み頃で以前の皆さんのイメージともかなり異なるのでは？と思います。

もともとポテンシャルがあった彼のワイン、数年の熟成を経ていまやっと華開いております(詳細は担当営業にお尋ねくださいませ)。

価格もさらにリーズナブルなものに改定いたしました。

今やルーションのワインも高額なものが多い中、彼のワインは質・個性(テロワール)・価格すべての面で、”今！”おすすめさせていただきます。

(2025年7月 玉城寛樹)

【44390】Esta Fête Blanc エスタ フェット ブラン23				【44392】Esperanza Rose エスペランサ ロゼ23			
呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥ 4,800			参考小売	¥ 3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
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
	茶シスト	0m・北	0.4ha		砂 シルト	0m・北	0.7ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュブラン90% ルーサンヌ10% (手摘み/平均20年)			品種 (収穫/樹齢)	シラー 50% グルナッシュ 50% (手摘み/平均15年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	8月上旬収穫 / 空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵			発酵・熟成	8月上旬収穫 / 直接圧搾 ステンレスタンクで発酵・熟成	
	熟成	木樽で7ヶ月間熟成 / 無濾過・無清澄 / 2024年4月			無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2024年4月		
	SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満			SO ₂	無添加	
アルコール度	12%			アルコール度	11.5%		
特徴	とても暑く乾燥した年で、グルナッシュブランを主体とした2品種をアッサンブラージュしプレス、ステンレスタンクで発酵後、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。クリアなグリーン・イエロー色、おとなしい香り立ちにレモンやカボス、竹林、樽香、洋梨のアロマを感じます。口あたりもおだやかでスーッと広がる美味しさに柑橘の酸味が心地よくバランスの整った仕上がりです。			特徴	砂・シルト土壌で育つシラーとグルナッシュを直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵・熟成、サンスフルで瓶詰めしました。輝きのある淡いサーモンピンクの外観、さくらんぼやアメリカンチェリー、白桃、フルーツマトのアロマを感じます。キリッとした酸味が心地よくスムーズな味わいで、余韻短くドライな仕上がりでアペリティフに活躍しそうです。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください（基本的に 15 度以下の保存をお願いします）

Diony

【43895】Seven Summit セブン サミット21				【43893】Esperanza Rouge エスペランサ ルージュ 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	¥3,500			参考小売	¥3,600		
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／ 2023年取得予定			栽培／認証	ビオロジック／ 2023年取得予定		
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
	シスト 砂 シルト	0m・東東	0.5ha・15hl/ha		砂 シルト	0m・北	2ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ムールヴェードル40% カリニャン30% シラー 30% (手摘み／平均30年)			品種 (収穫/樹齢)	シラー 80% カリニャン20% (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	8月20日収穫／全房でステンレスタンクとプラスチックバックで 10日間スミセラシオンカルボニック／空気圧式圧搾 10hlのステンレスタンクで発酵(ビジャージュ 2回) (マロラクティック発酵あり)			発酵 ・熟成	8月20日収穫／全房でフールドで21日間スミセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 500Lの木樽で発酵・マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め: 2022年4月		
熟成	500Lの木樽で熟成／無濾過・無清澄／瓶詰め: 2022年4月			SO ₂	瓶詰め前: 10mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	12.5%		
特徴	全房のムールヴェードル、カリニャン、シラーを10日間スミセラシオンカルボニック後、10hlのステンレスタンクでビジャージュを2回施しながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。濃いブラックガーネット色、カシスジャムやブルー、ボリュームあるアタックに若々しい酸と完熟した果実味にタンニンがうまく合わさり、コク旨の印象もあり、アフターは長く甘みも感じます。			特徴	全房のシラーとカリニャンをフールドで21日間スミセラシオンカルボニック後プレス、500Lの木樽で発酵・熟成しました。濃いブラックガーネット色の外観、ザクロやブルー、湿った落ち葉の香り、スモーキーでしっかりとしたアタックにタンニン豊かでジュシーな味わいは、フレッシュな酸味とアフターまでボリュームのある上質な仕上がりです。		
【44128】Esperanza Rouge エスペランサ ルージュ 22				【42163】Esta Fête エスタ フェット ルージュ 15			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ		
参考小売	¥3,600			参考小売	¥3,600		
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／ 2023年取得予定			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・収量
	砂 シルト	0m・北	2ha		茶シスト	300m・北西	1ha・15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シラー 80% カリニャン20% (手摘み／平均25年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ、グルナッシュグリ、グルナッシュブラン80% カリニャン20% (手摘み／平均60年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 ・熟成	全房でフールドでスミセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 500Lの木樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄			発酵	50%フールド50%ステンレスタンクで2週間醸し後プレス ステンレスタンクで発酵し、アッサンブラージュ 木樽で発酵(マロラクティック発酵3日間)		
SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満			熟成	木樽で7ヶ月[15℃] 熟成／無濾過・無清澄		
アルコール度	13.1%			SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満		
特徴	砂・シルト土壌で育つ全房のシラーとカリニャンをフールドでスミセラシオンカルボニック後プレス、500Lの木樽で発酵・熟成しました。紫ガーネットの外観、赤すぐりやフランボワーズの香り、火打石にスモーキーなニュアンスも感じます。まろやかな酸と心地よいタンニン、ジュシーな味わいはアフターまでボリュームが続く上質な仕上がりです。			特徴	9CAVESの一人ジョアキムがグルナッシュ主体の4品種を半分はステンレスタンク、残りはフールドで醸し、プレス後ステンレスタンクで発酵、すべての果汁をアッサンブラージュし木樽で発酵・熟成、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。チェリーのアロマ、ピュアで冷涼感のあるテクスチャー、イチジクの白ワインコンポートやカルヴァドスを連想する熟成は美しい年であった15年の産物です。		
【43624】Esta Fête エスタ フェット ルージュ 20				【44129】Marcelito マルセリート22			
呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,600			参考小売	¥4,500		
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／ 2023年取得予定			栽培／認証	ビオロジック／ 2023年取得予定		
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・収量
	茶シスト(混植畑)	200m・北	1ha		砂 泥土	0m・南	0.3ha・10hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ、グルナッシュグリ、グルナッシュブラン80% カリニャン20% (手摘み／平均60年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ、グルナッシュグリ、グルナッシュブラン90% カリニャン、ムスカ10% (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 ・熟成	全房で50%フールド・50%ステンレスタンクで 2週間醸し後プレス 木樽で発酵・熟成後、アッサンブラージュ 無濾過・無清澄			発酵	8月20日収穫／全房でスミセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾／ステンレスタンクで発酵(ビジャージュ 2回)		
SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満			熟成	228Lの古樽で熟成／無濾過・無清澄／瓶詰め: 2022年4月		
アルコール度	12.5%			SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満		
特徴	グルナッシュ主体の4品種を全房で半分はステンレスタンク、残りはフールドで醸しプレス、木樽で発酵・熟成後、アッサンブラージュしSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。紫がかった濃いルビーの外観、フランボワーズ、プラム、火打石にスパイシーな香り、ほろ苦い果実味とミネラルにほど良いタンニンが溶け込み、中程度のアフターが続きます。			特徴	砂・泥土土壌で育つカリニャン3種を主体に全房でスミセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しサンフルで瓶詰めしました。とろりと粘性あるガーネット色、フランボワーズやブラックチェリーに焼き菓子やトーストの甘い香り、丸みのあるアタックにピールのほろ苦さと穏やかな酸味、しっかりとした果実味が口いっぱいに拡がり、たっぷりの旨みとエキスを感じられます。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Diony