

☀️ **Domaine de Espiers** ドメーヌ・ド・エスピエ



ドメーヌ・ド・エスピエは、ジゴンドスでは圧倒的に上品な造りをする生産者です。しなやかでスパイシーさも抑えめ質感は抜群です。トップキュヴェのキュヴェ・ド・ブランシュはイメージが大きく異なりかなりパワフルでポテンシャルも抜群。残念ながら最近では日本には入ってきません。

● **2006 Gigondas Cuvee Tradition**

ジゴンドス・キュヴェ・トラディション 【グルナッシュ80%、シラー20%】

¥6,800

☀️ **Le Clos du Caillou** レ・クロ・ド・カイユ



ローヌを代表するヌフの造り手ボーカステルとシャトー・ライヤスの間に挟まれた立地に畑を持ちながらも、AOCの格付に否定的なためコート・デュ・ローヌに甘んじている希有な畑。樹齢75年の素晴らしい畑でありながら90年代中盤まではギガルのブレンド用に回されていたのです。98年からバレル・セレクションで彼のワインが登場しあまりの素晴らしさに圧倒されました。そして彼は4年間ワインを造り亡くなってしまいます。4年間の間に造られたこの伝説的なワインはこの地域最高のワインとしていつまでも脳裏に残りそうです。妻が畑を受け継ぎ少しの間不調でしたが、2005年見事に花咲きました。まさに昔を思い起こさせる出来映え。それに女性らしい風味が重なり非常に完成度の高いワインになっています。

● **2003 Chateauneuf-du-Pape**

シャトーヌフ・デュ・パフ 【グルナッシュ60%、ムールヴェードル20%、シラー20%】

¥23,000

● **2007 Cote-du-Rhone Reserve**

コート・デュ・ローヌ・レゼルヴ 【グルナッシュ87%、ムールヴェードル13%】

¥9,300

☀️ **Domaine Coursodon** ドメーヌ・クルソドン



60年から80年の古樹。モーヴ、サン・ジャン・ド・ミュゾル、トーノにある花崗岩土壌の南向き急斜面にある畑に植えられた最も古いブドウの樹から採れたブドウを使用。密集したブドウの樹は、ゴブレ式に整枝され、1本ずつ支柱に固定(エシャラス式とコート・ロティでは呼ばれている方法)されています。慎重な手作業によりブドウの樹の整枝が最良に行われています。南部大陸性気候。驚くほど濃厚で強烈なミネラル、煙、バニラ、甘草、カシス、コーヒー、チョコレート、スマイル、黒胡椒などのアロマ。辛口でフルボディ。活き活きとした酸味、固いが洗練された濃厚なタンニンを持つ力強く凝縮された風味。しかし同時に上品さと優雅さを感じられます。このワインは持ち味の良さを考えながら飲むことも、また楽しみながら飲むことも両方出来るワインです。余韻は長く、アロマ同様の風味が長く続きます。

● **2004 Saint Joseph L'Olivale**

サン・ジョセフ・ロリヴェ 【シラー100%】

¥10,800

● **2006 Saint Joseph Silice**

サン・ジョセフ・シリシ 【シラー100%】

¥11,600

☀️ **Domaine des Amouriers** ドメーヌ・ド・ザムリエ



非常にレアでなかなか入手できない、ボークリューズの逸品。かなり質感の高いボディと香りで濃密で熟成することにより素晴らしくこったりとしたボディが出る。私が知っている限りこのクラスのワインでは筆頭と言えるくらい素晴らしいワインです。

● **2007 Les Hautes Terrasses Syrah**

レ・オート・テラス・シラー 【シラー100%】

¥7,900

☀ Tardieu Laurent メゾン・タルデュー・ローラン



1994年初リリース。ミシェル・タルデューとドミニク・ローランが一緒に始めたメゾンで1995年に一躍脚光を浴びることになる。その当時、注目を浴びていたドミニク・ローランが手がけたということもあるが、ネゴシアンとしてローヌでこれほど注目を浴びたことは過去無いだろう。ここの最上のワインは、シャトーヌフ・デュ・パフのカリスマとしても知られるアンリ・ボノーのラ・クロという畑をメインに年によっては Font du loup, et Gardiolesから供給された葡萄で造られるシャトーヌフ・デュ・パフ・キュヴェ・スベシャーレ。樹齢60年の古木から作られる葡萄で古樽を使いある程度熟成させてからリリースします。瓶詰めも全て手作業という念の入りよう。

- 2004 Chateauneuf-du Pape Cuvee Speciale  
シャトーヌフ・デュ・パフ・キュヴェ・スベシャーレ 【グルナッシュ100%】 **¥13,200**

☀ Chateau des Toures シャトー・ド・テウール



シャトー・ヌフ・デュ・パフにおいて圧倒的な実力を誇るシャトー・ラヤス。ジャック・レイノーの後を継いだのは甥のエマニュエル・レイノー。神経質で色々といわれていますが、その神経質さが見事にワインの質を高めています。エマニュエルの実家もワインを造っており現在は彼がそのワイン造りに携わっています。よって造りそのものはシャトー・ラヤスと同等なのです。日本への輸入は初めてで、今まで平行物が若干干回っていましたが、コンディションがここまで素晴らしいワインは初輸入なのです。とにかく驚くほどコスパが高くラヤスを彷彿とさせる恐るべきワインです。

- 2003 Vacqueras reserve  
ヴァケラス・レゼルヴ 【グルナッシュ92%、シラー8%】 **¥8,800**
- 2001 Vacqueras reserve  
ヴァケラス・レゼルヴ 【グルナッシュ92%、シラー8%】 **¥9,900**

☀ Domaine Bois de Boursan ドメーヌ・ボワ・ド・ブルサン



ジャン・ポール・ヴェルシノが造るヌフ・デュ・パフは有名どころのヌフの生産者を凌ぎます。残次世代を担う造り手として急浮上しているのがこのヌフです。特にこのキュヴェ・ド・フェリックスは、驚異的なワインです。年間入荷量も僅かで入手も難しく、12本のみが今回入ってきました。濃密で柔らかいボディに包まれ驚くほどにパワフル。私の知っている限りここまで素晴らしいヌフはまず他にはそんなありません。

- 2004 Chateauneuf-du-Pape Cuvee des Felix  
シャトーヌフ・デュ・パフ・キュヴェ・ド・フェリックス  
【シラー7%、グルナッシュ65%、ムール・ヴェードル22%、テレ・ノワール6%、他】 **¥15,800**

☀ Chateau de Beaucastel シャトー・ド・ボーカステル



ヌフで最も有名なワインの一つがこの造り手。独特の魅力ある味わいはファンが多くうまく熟成したときにはブルゴーニュのような複雑さを現す。ジャック・ペランはその最上キュヴェで市場では非常に数が少なく貴重の上ないが、スタンダードのヌフ・デュ・パフでも驚くほどポテンシャルが高くラヤスとは違ったヌフ・デュ・パフの代表的な銘柄だ。

- 1989 Chateauneuf-du-Pape シャトーヌフ・デュ・パフ  
【ムールヴェードル30%、グルナッシュ30%、シラー10%、クノワーズ10%、サンソー5%、他】 **¥39,800**

☀ Marcel Richaud マルセル・リショー



今ローヌで大注目のマルセル・リショーは自然派の手法を取り入れ酸化防止剤をほとんど使わずにワインを造っています。その質感は抜群でちょっと目を見張るほど。この価格帯でこれほどのワインがあることが驚きです。非常に樹齢の高いグルナッシュを中心とした畑から作り出されるこのワインは非常にレアで飲む者を幸せにしてくれます。こんなコストパフォーマンスに優れたローヌはあまりありません。このワインは初めてラシーヌのラインナップに加わったワインでちょっと軽やかな雰囲気です！

●2010 Cote du Rhone Villages - Tere d'Aigles

コート・デュ・ローヌ -ヴィラージュ テール・デーグル

【グルナッシュ42%、シラー23%、ムールヴェードル21%、カリニャン14%】

¥4,400

☀ Chateau Rayas シャトー・ラヤス



シャトー・ラヤスは神がかったローヌのアンリ・ジャイエとも言えるジャック・レイノー氏によってそのとてつもない存在感を示していたシャトーヌフ・デュ・パフのトップ生産者です。現在はエマニュエル・レイノーによって受け継がれていますが、その存在感は未だに健在。ワインを造る以外全く興味がないといった雰囲気です。セーターは穴が開いたまま。フランスの3大変人の一人だけにその眼光の鋭さ、傲慢に見えてしまうほどの自信は正にワインに現れている。シャトーヌフ・デュ・パフにおいてこれ以上のワインはそうそう存在しないだろう。

●2000 Châteauneuf-du-Pape シャトー・ヌフ・デュ・パフ 【グルナッシュ100%】 ¥43,000

●1999 Châteauneuf-du-Pape シャトー・ヌフ・デュ・パフ 【グルナッシュ100%】 ¥49,000