

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。



| 【36224】Gamay La Souterronne ガメイ ラストゥロンヌ22 | | | | 【36223】Syrah シラー 22 | | | |
|---|---|----------|------------------|---------------------|---|----------|------------------|
| 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 | ¥5,300 | | | 参考小売 | ¥5,300 | | |
| 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・全方位 | 4ha・40 ~ 50hl/ha | | 花崗岩 | 450m・全方位 | 3ha・40 ~ 50hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | ガメイ100% (手摘み / 10 ~ 80年) | | | 品種(収穫/樹齢) | シラー 100% (手摘み / 30 ~ 80年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 熟成 | 9月10日収穫 全房で15 ~ 21日間スミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 1日2回ピジャージュしながら 30hlのステンレスタンクと古樽で8ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年5月 | | | 発酵 熟成 | 9月20日収穫 全房で15 ~ 21日間スミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 1日2回ピジャージュしながら 30hlのステンレスタンクと古樽で8ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年5月 | | |
| SO2 | 瓶詰め時: 37mg/L トータル: 37mg/L | | | SO2 | 瓶詰め時: 41mg/L トータル: 41mg/L | | |
| アルコール度 | 12.5% | | | アルコール度 | 12.5% | | |
| 特徴 | 全8区画のガメイのパーセルのうちの1つの区画ラストゥロンヌをキュヴェ名に冠しました。花崗岩で育つガメイをスミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。淡い紫ガーネット色、カシスやブルーベリー、レッドプラム、湿った土の香り、口あたりよくスムーズな味わいで高めの酸と中程度のタンニンが溶け込み、赤果実の香りがアフターに広がります。 | | | 特徴 | ローヌ高地アルルボスク村、奥さんの実家が経営するドメーヌを引き継いだ実力者ロマノーが花崗岩で育つシラーを全房で15 ~ 21日間スミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。淡い紫ガーネット色、ミントやラズベリー、スミレ、カシスのアロマを感じます。柔らかく高めの酸味と中程度のタンニンが溶け込み、じわじわと旨味が出てくる上品な味わいです。 | | |

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