

LES VINS DE VIENNE

レ ヴァンド ヴィエンヌ



フランソワ・ヴィラルール氏、ピエール・ガイヤール氏、イヴ・キュイユロン氏の優秀な醸造家3人が、1996年に設立した注目のドメーヌ兼ネゴシアンです。特にコート・ロティ最北部からローヌ川を挟んだ北側に位置するヴィエンヌ村“セイシュエル”の丘、上層部にある南急斜面の畑から採れる葡萄で造られた“ソタナム”は圧巻です。

コート・ロティとテロワールが酷似したセイシュエルの丘25haのパーセルを1995年に購入又は長期賃借契約し、1996年2月にこのドメーヌ兼ネゴシアンをスタート。片岩質（シスト）土壌の南向き斜面には、かつてセイシュエルが栄光ある繁栄をしていたときと同じ、シラーとヴィオニエが植えられました。

2003年には自社畑、契約栽培畑（コート・ロティからシャトーヌフ・デュ・パプまで23haの契約栽培農家から葡萄を購入）で自然農法（リュット・リゾネ＝減農薬栽培）を心掛けています。除草剤、殺虫剤、化学肥料は使わず、畑を良く耕し、畑にクローバーの種を撒きます。クローバーは他の雑草の繁殖を防止できるため使用されています。また、シャブタリザシオンは行わず、天然酵母を使用した醸造方法で、SO₂の使用も少量です。

日頃からローヌ地方の素晴らしいワインを幅広く紹介したいという夢を抱き、経験を生かし、他の村のワインもテロワールの特性を最大限に発揮させることを方針として造っています。

2009年5月にシャヴァネイに新しい醸造所を設立。新しく醸造責任者パスカル・ロンバー氏を迎えました。ロンバー氏になっても、以前と同じような醸造方法と哲学でワイン造りを行い、テロワールの特性を発揮させる研究に余念がありません。



ラベル 色 ヴィンテージ 容量/入数 希望小売価格 JANコード 商品コード



Reméage Vin de France Blanc

ルメアージュ ヴァンド フランス ブラン

シャルドネ42%、ヴィオニエ42%、グルナツシュ・ブラン16%。
植樹密度4,000~8,000本/ha。生産量20,000本。ステンレスタンク醗酵・熟成、約4ヵ月間。
巡礼の旅を方言で、“ルメアージュ”という。

2014	750/12	¥2,500	4986504 118020	2216284-7644
------	--------	--------	----------------	--------------



Côtes du Rhône Blanc Les Laurelles

コート デュ ローヌ ブラン レ ローレル

ヴィオニエ60%、グルナツシュ・ブラン20%、マルサンヌ20%。植樹密度4,000~8,000本/ha。
収穫量51hl/ha。ステンレスタンク熟成50%、旧樽熟成50%、約4ヶ月間。生産量25,000本。
春に咲く花で葡萄の畑の付近で見られるキョウチクトウを方言で、“ローレル”という。

2015	750/12	¥2,800	4986504 116170	2216205-4805
2015	375/12	¥2,000	4986504 118051	2216225-4135

CÔTES DU RHÔNE

ラベル 色 ヴィンテージ 容量/入数 希望小売価格 JANコード 商品コード



Crozes-Hermitage Blanc

クローズ エルミタージュ ブラン

マルサンヌ100%。植樹密度6,000本/ha。45hl/ha。砂質石灰岩を含んだ粘土質土壌。ステンレスタンク醗酵、約9ヶ月間熟成。

2014	750/12	¥4,000	4986504 117870	2216324-4084
------	--------	--------	----------------	--------------



Condrieu

コンドリュウ

ヴィオニエ100%。植樹密度10,000本/ha。収穫量41hl/ha。ステンレスタンク50%、小・中旧フレンチオーク樽熟成50%、約9ヶ月間熟成。

2013	750/12	¥7,500	4986504 114725	2216003-8303
2014	750/12	¥7,500	4986504 114725	2216004-8304



Condrieu La Chambée

コンドリュウ ラ シャンベ

ヴィオニエ100%。植樹密度10,000本/ha。収穫量41hl/ha。樽熟成100%(新樽15%)、約10ヶ月間。春季、樹の根元の土を畝間に盛り上げる耕作方法で出来た盛り土の割れ目を "シャンベ"という。

--	--	--	--	--

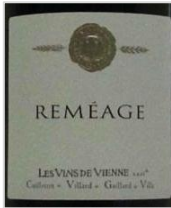


Reméage Vin de France Rosé

ルメアージュ ヴァンド フランス ロゼ

シラー100%。植樹密度8,000~10,000本/ha。40hl/ha。南南西の斜面。エリュイカムのセニエ。ステンレスタンク熟成75%、樽熟成25%(フレンチオーク樽)、約6ヵ月間。

2013	750/12	¥2,400	4986504 115463	2216983-2323
2014	750/12	¥2,400	4986504 115463	2216984-2324



Reméage Vin de France Rouge

ルメアージュ ヴァンド フランス ルージュ

グルナツシュ50%、シラー40%、メルロ10%。植樹密度4,000~7,000本/ha。収穫量55hl/ha。生産量25,000本。ステンレスタンク25%、小・中旧樽熟成75%、約12ヶ月間。巡礼の旅を方言で、"ルメアージュ"という。

2013	750/12	¥2,500	4986504 118037	2216823-8613
2014	750/12	¥2,500	4986504 118037	2216824-8614



Côtes du Rhône Rouge Les Cranilles

コート デュ ローヌ ルージュ レ クラニユ

グルナツシュ60%、シラー30%、ムールヴェドル10%。植樹密度4,000~8,000本/ha。収穫量46hl/ha。生産量30,000本。ステンレスタンク25%、小・中旧樽熟成75%、約12ヶ月間。

2013	750/12	¥2,600	4986504 113810	2216743-7843
2014	750/12	¥2,600	4986504 113810	2216744-7844
2014	375/12	¥1,800	4986504 111526	2216784-4764



Côte-du-Rhône Cairanne La Perdendaille

コート デュ ローヌ ケランヌ ラ ペルダンダイユ

グルナツシュ50%、シラー30%、カリニャン10%、ムールヴェドル10%。植樹密度4,000~5,000本/ha。収穫量40hl/ha。樽熟成 約16ヵ月間。

2012	750/12	¥4,400	4986504 116118	2216022-1692
------	--------	--------	----------------	--------------

ラベル	色	ヴィンテージ	容量/入数	希望小売価格	JANコード	商品コード
-----	---	--------	-------	--------	--------	-------

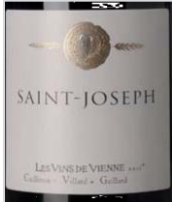


Crozes-Hermitage Rouge

クローズ エルミタージュ ルージュ

シラー100%。植樹密度6,000~8,000本/ha。収穫量45hl/ha。
 ゴブレ(on poles、くいで各樹を個別に結ぶ)、ワイヤーに結んだコルドン。
 北部=砂質上のグラニット(花崗岩)、南部=沖積層。
 3週間のマセラシオン。ステンレスタンク(25%)、旧樽(75%)醱酵、熟成、約12ヶ月間。

2013	750/12	¥3,900	4986504 114947	2216503-2603
------	--------	--------	----------------	--------------



Saint-Joseph Rouge

サン ジョセフ ルージュ

シラー100%。植樹密度6,000~10,000本/ha。収穫量40hl/ha。
 ゴブレ(on poles、くいで各樹を個別に結ぶ)、ワイヤーに結んだコルドン。
 様々な土壌だが、グラニット(花崗岩)が高い割合。
 3週間のマセラシオン、旧樽醱酵、樽熟成、約16ヶ月間。

2014	750/12	¥3,800	4986504 122300	2216384-3834
------	--------	--------	----------------	--------------



Côte-Rôtie Les Essartailles

コート ロティ レ ゼサルティユ

シラー100%。植樹密度8,000~10,000本/ha。収穫量40hl/ha。樽熟成(新樽25%)、約16ヶ月間。
 北部=シスト(片岩)、南部=グネス(片麻岩)とグラニット(花崗岩)、南南東向きの急斜面。
 真冬の冷害から樹を守るため、根元に土を盛る伝統的農作業を、“エサルティユ”という。

--	--	--	--	--



Hermitage Rouge Les Chirats de Saint-Christophe

エルミタージュ ルージュ レ シラド サン クリstoff

シラー100%。植樹密度8,000~10,000本/ha。収穫量40hl/ha。樽熟成(新樽30%)、約16ヶ月間。
 16世紀までエルミタージュは、“コート・ド・サン・クリstoff(サン・クリstoffの丘)”として知られていた。
 また、この時代、畑の石を拾い積み上げていた。この石の山を方言で、“シラ”という。

--	--	--	--	--

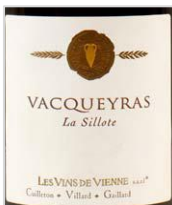


Gigondas Les Pimpignoles

ジгонダ レ パンピニョール

グルナツシュ70%、ムールヴェドル20%、シラー10%、植樹密度4,000~6,000本/ha。
 収穫量30hl/ha、樽熟成(旧樽) 18ヶ月間。

在庫少	2012	750/12	¥6,200	4986504 116682	2216102-7022
在庫少	2013	750/12	¥6,200	4986504 116682	2216103-7023



Vacqueyras La Sillote

ヴァケラス ラ ショト

グルナツシュ80%、シラー20%、植樹密度4,000~6,000本/ha。収穫量35hl/ha。赤い粘土沖積層。
 樽熟成(旧樽) 16ヶ月間。

2012	750/12	¥5,600	4986504 116309	2216062-9172
------	--------	--------	----------------	--------------



Châteauneuf du Pape Rouge Les Otéliees

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ レ ソテリエ

グルナツシュ80%、シラー15%、ムールヴェドル5%。植樹密度3,000~3,500本/ha。
 収穫量30hl/ha。旧樽熟成、約16ヶ月間。
 葡萄の樹が耐え忍ばなくてはならない猛烈な夏の高温をプロヴァンスの方言で、“オテリエ”という。

--	--	--	--	--