



フランス東部にあるサヴォワは、イタリアとスイス国境を接する山の多い地域です。栽培面積は2,100haと小さな産地ですが、認定品種が25種と多様なワインが産出されます。フランス国内での人気が高いため輸出量は全体の5%とごくわずか。そのため知名度は高くありませんが、テロワールをダイレクトに感じる事が出来るクリアで高品質なワインの産地で、多くの星付きレストランでも採用されています。

ヴィアレ家の家族経営による事業は1966年、マルセル&イヴォンヌ夫妻がAOPアプルモンの地に2.5haのドメヌ・クロ・レゼルヴを購入し、それまでの苗木屋業からワイン生産者に転じたのを機に始めました。

1984年には、ポーヌでワイン造りを学んだ次男フィリップ氏が事業に参加し、その翌年の1985年、サヴォワワインの素晴らしい可能性を広めるべく、ネゴシアン「メゾン・フィリップ・ヴィアレ」を設立しました。その後、現在に至るまでに数多くのドメヌを手にし、サヴォワのとても素晴らしいアペラシオンに110haのぶどう畑を持つに至りました。現在のフィリップ・ヴィアレ・グループは生産から、製造、物流までを徹底して管理を行っております。

1998年からは71のワイン生産者（合計470ha）を集め、この地域の農業の活性のためSICA（農業公益会社）の運営を開始。サヴォワワインの生産に貢献をしています。

当シリーズの「レ・フロコン」は、フランス語で「雪の結晶」の意。雪のように繊細でピュアなワインを表現しており、ラベルのデザインにも表わされています。



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



Crémant De Savoie Brut

クレマンド サヴォワ ブリュット

ジャケール55%、アルテス20%、シャルドネ15%、ピノ・ノワール10%
手摘み収穫。瓶内熟成12ヶ月間。
フレッシュで瑞々しい、瓶内二次発酵のクレマン。

NV

750/6

¥3,000

4986504 129446

230020



Apremont Vin de Savoie

アプルモン ヴァンド サヴォワ

ジャケール100%。粘土質石灰岩土壌。
除梗破碎後、プレス。ステンレスタンクにて16~20度でアルコール発酵。
サヴォワの代表的な品種。軽やかなフローラルで、フレッシュなワイン。

--	--	--	--	--



Roussette de Savoie

ルーセット ド サヴォワ

アルテス100%。
手摘み収穫。除梗後、プレス。ステンレスタンクにて16~20度でアルコール発酵。
サヴォワの代表的な品種。フルーティーなアロマを楽しめるワイン。

2016

750/6

¥2,800

4986504 129439

230000

