

# ROTEM & MOUNIR SAOUMA

ロテム & ムニール サウマ



ブルゴーニュのテロワールを知り尽くすマイクロ・ネゴシアン「ルシアン・ル・モワンヌ」(P29掲載)のムニール氏と妻のロテム女史が、ピノ・ノワールと同様、テロワールを忠実に表すとしてほれ込んだぶどうが「グルナッシュ」です。

ブルゴーニュのピノ・ノワールを追求してきたサウマ氏は、グルナッシュに新たな可能性を感じ、シャトーヌフ・デュ・パプのテロワールを表現しようと「ロテム&ムニール・サウマ」を設立しました。

このシャトーヌフ・デュ・パプでは、自らが畑を購入し、栽培から醸造、熟成・瓶詰まで、一貫してワインを造っています。

彼らがこだわり抜いて造るシャトーヌフ・デュ・パプは非常にクオリティが高く、その味わいの良さを裏付けるようにデカンター誌やワイン・スペクテーター誌、ワイン・アドヴォケート誌など権威ある評価誌にて常に高評価を獲得しています。



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



## Côte du Rhône Blanc Inopia

コート デュ ローヌ ブラン イノピア

INOPIAとはラテン語で「何も無いところから作られた」を意味する。グルナッシュ・ブラン主体、クレレット、ブルブルーラン、マルサンヌ、ルーサンヌ、ヴィオニエ。Orangeに位置するテロワール(Orangeはシャトーヌフデュパプを生産する5つの町の1つ)。表土から1mは粘土質土壌、その下は深さ8mにわたりGrèsと呼ばれる小さな川の石がある。500Lのバレルと1600Lのセメント卵形で16か月熟成。

## Châteauneuf-du-Pape Magis

シャトーヌフ デュ パプ マジ

MAGISとはラテン語で「もっと」を意味し、ドメヌのさらなる向上という意味を込めている。グルナッシュ・ブラン、クレレット、ブルブルーラン、ルーサンヌ、Pierredon(アルプスからの石灰質)の区画からのみ、石灰岩。強くプレスした後発酵、澱引きなしで500L樽で24か月熟成。

在庫少	2018	750/6	オープン価格	4986504 132538	211208
-----	------	-------	--------	----------------	--------

## Côte du Rhône Rouge Inopia

コート デュ ローヌ ルージュ イノピア

グルナッシュ主体、ムールヴェードル、シラー、サンソー、クノワーズ Orangeに位置するテロワール(Orangeはシャトーヌフデュパプを生産する5つの町の1つ)。表土から1mは粘土質土壌、その下は深さ8mにわたりGrèsと呼ばれる小さな川の石がある。全房で一週間低温で漬け込んだ後、ピザージュなしで15日間発酵。フレンチオークのフドル(2300と3400L)卵型のセメント発酵槽。その後プレスしたものを澱と共に、(600と1600L)と500Lの樽にて澱引きなしで静かに16か月間熟成。

## Châteauneuf-du-Pape Omnia

シャトーヌフ デュ パプ オムニア

OMNIAとはラテン語で「全部」を意味し、パプのすべてが詰まったような仕上がり。グルナッシュ主体、シラー、ムールヴェードル。5つの村から日当たり具合や土壌などの異なった特徴を示す9クリュ。一週間低温で漬け込んだ後、500L樽で24か月熟成。

在庫少	2017	750/6	オープン価格	4986504 131029	211247
-----	------	-------	--------	----------------	--------

## Châteauneuf-du-Pape ARIOSO

シャトーヌフ デュ パプ アリオソ

グルナッシュ100%、1942年からの古木のみ。シャトーラヤスの畑に隣接した、Pignanの区画。(グランクリュ並みの畑)、砂質の土、小石で北風が当たる区画。12日間の低温浸漬、500L樽にて3年間澱引きなしで熟成。

在庫少	2016	750/6	オープン価格	4986504 131036	211286
在庫少	2017	750/6	オープン価格	4986504 132569	211287

