

Domaine Roger Sabon

ドメヌ・ロジェ・サボン

パーカーが認める五つ星生産者

ロジェ・サボンは、シャトーヌフ・デュ・パプの傑出した五つ星生産者としてロバート・パーカーを始めとする様々なメディアから高い評価を受けています。シャトーヌフ・デュ・パプにおけるサボン家の歴史は古く、記録に残る最も古い土地所有者の一族として、1540年から代々この土地でブドウ畑を運営してきました。ロジェ・サボンが自身の名を冠したドメヌを設立したのは1952年で、現在は、ロジェの息子ドゥニとジルベールがワイナリーの経営を引き継いでいます。

2001年からは、今は亡きロジェの3人目の息子ジャン・ジャック・サボンの養子ディディエ・ネグロンが醸造責任者としてワイン造りを担い、ドゥニとその息子ジュリアンがブドウ栽培を担っています。現在、ドメヌはAOCシャトーヌフ・デュ・パプに18ha(14区画)、リラックに12ha、コート・デュ・ローヌに6ha、ヴァン・ド・フランスの区画を14ha所有しています。有機肥料を用いたリュット・レゾネ(減農薬)方式でブドウを栽培し、自然の力を最大限に引き出したテロワールの表現を大切にしています。

【写真:右から若き日のディディエ、ジュリアン、ジャン・ジャック】



■生産者紹介(ヴィノス掲載記事より)■ ドメヌ・ロジェ・サボンは、シャトーヌフ・デュ・パプで家族経営のワイン造りを営むドメヌの典型だ。クロ・モン・オリヴェを創設した父セラファン・サボンの志を引き継ぎ、ロジェ・サボンが自らのドメヌを立ち上げたのは1952年のことで、1973年には、3人の息子の協力を得てリラックに12ヘクタールの新たな土地を購入。今日、ドメヌの経営は息子のドゥニとジルベール・サボンが引き継ぎ、ドゥニの子供であるデルフィーヌとジュリアンもワイン造りを手伝っている。2001年からは、ジャン・ジャック・サボンの義理の息子ディディエ・ネグロンが醸造担当者を務める。

醸造の際は、ブドウを完全に除梗する。これは、茎から生ずる青臭い香りを出来る限り回避したいというディディエ・ネグロンの意向による。1カ月にも及ぶ長期マセラシオンがドメヌの醸造哲学を反映しているとネグロンは語る。ネグロンによると、畑の区画ごとに収穫日を慎重に見定め、ブレンドに細心の注意を払うことでワインは素晴らしくフレッシュな味わいに仕上がります。ロジェ・サボンの作るほぼ全てのワインのベースとなっているグルナッシュについても、ブドウが熟し過ぎぬよう収穫のタイミングに気を付け、ワイン本来のフレッシュな味わいと酸を出しただけ損なわないようにし、ハリのある味わいを引き出している。【写真右:醸造責任者ディディエ・ネグロン】



ロジェ・サボンのこういった醸造手法は、ワインのスタイルによく映し出されている。飲み始めから終わりまで一貫して、赤果実と黒果実の深みのある表情豊かなアロマが惜しみなく感じられる。凝縮感のある濃厚な味わいだが、完熟し過ぎた果実特有の砂糖漬けのような甘ったるさは一切感じられず、均整なバランスを湛えた美しくフレッシュな果実味を備えている。

■2011年ヴィンテージ情報■ 春の温暖で乾燥した気候の下でブドウの発育が進みましたが、7月に寒さが続き、ブドウの発育に歯止めが掛かりました。8月の暑さで一部のブドウが干からび、熟成が滞りましたが、9月初旬の雨が幸いして猛暑は収まり、冷涼な気候に保たれ、カラッと爽やかに晴れた暖かな晴天が10月末まで続き、理想的な環境で完熟を迎えました。初秋の極めて理想的な気候条件のもと、極めて凝縮感の高いブドウが収穫され、2000年や1998年に比肩する偉大な年となりました。南ローヌでは、例年通りの平均的な収穫量が得られました。

■2012年ヴィンテージ情報■ 前年よりも遥かに良年で、北部・南部ローヌ共に酸は低め、アルコール分は大体例年並み。生育期後半の温和で穏やかな天候が幸いし、非常に理想的な条件の下で収穫を迎えました。円熟した果実味とフレッシュさを兼ね備えた有望なヴィンテージです。

■2013年ヴィンテージ情報■ 寒冷湿潤な春の気候がブドウの生育を遅らせ、グルナッシュは開花不良で収量が大幅に落ちました。7月末の雹が更なる収量減に繋がりましたが、夏は非常に暑く、収穫が終わるまで非常に良い気候に恵まれました。過去数年間で最も収穫期の遅い低収量(シャトーヌフの平均収量は僅か26hl/ha)の年となりましたが、80年代中盤を彷彿とさせるバランスの優れたヴィンテージに仕上がりました。

■2016年ヴィンテージ情報■ 2016年は、2010年や1990年など稀代のグレート・ヴィンテージに比肩する偉大な年です。暖冬の後に乾燥した冷涼な春が訪れ、夏は最高気温が35℃を超える暑い日が9月初旬まで続きましたが、うだるような暑さが一日中続いたわけではなく、昼夜の寒暖差が大きく、この日較差が特に8月初旬に顕著に見られ、着色期のフェノール成分の成熟を促しました。夏は雨が少なく乾燥し、8月は降水量が僅か8.4ミリでしたが、9月中旬に2日間霧雨が続いたお陰で豊かなフェノール成分を蓄えた極めて健康的で上質なブドウが収穫されました。

■2017年ヴィンテージ情報■ 2017年の1月は過去5年間で最も寒冷でしたが、2月初旬に気温が急上昇し、3月末には、早熟の年となることが予想されました。4月末にフランス全土を寒気が襲い、シャトーヌフでは4月20日に3.7℃を記録しましたが、その後は暑い天候が続き、6月下旬には30℃を超える猛暑となり、2003年に次ぐ最も暑い年となりました。7月~9月の累積降水量は僅か17ミリと前年の70ミリを大きく下回る乾燥した夏となりました。収穫は9月1日から開始し、穏やかなインディアンサマーに恵まれました。夏の干ばつの影響でグルナッシュにクリュールが見られ、平均収量23hl/haと過去10年の平均30hl/haを大きく下回りましたが、クオリティは非常に高く、赤ワインは芳醇な果実味にシルキーなタンニン、白ワインはフレッシュでフルーティな果実味を湛えたバランスの優れたワインに仕上がりました。

■2018年ヴィンテージ情報■ 2018年は、非常に雨の多い年で、10月までの累積降雨量は、833ミリにも達しました(極端に水不足だった2017年の同時期の累積降雨量は206ミリ)。春から夏にかけて雨の多い温暖湿潤な気候がベト病のリスクを高めました。最高気温が35℃を超える暑い日が続いた8月の気候と、昼はカラリと晴れて夜は冷しい気候に恵まれた9月の比較差により、素晴らしく上質なブドウが収穫されました。9月の降雨量は僅か5ミリ以下で、収穫中も穏やかな天候に恵まれたため、衛生状態の良い健康な実が収穫できました。この年のシャトーヌフ・デュ・パプのワインは、赤白ともにリッチで円熟した果実味と口内に留まる長い余韻を特徴とします。比較的早熟だったためブドウの果皮が厚く、黒ブドウ、特にグルナッシュはアロマとフェノール成分のポテンシャルが高く、絹のように滑らかで丸みのある美しいタンニンを持ちます。

■2019年ヴィンテージ情報■ 2019年は、7月の熱波の影響で果汁の量が少なく、低収量の年となりました。それでも白ブドウの一番搾り果汁に関しては、2018年の収量にほぼ匹敵する量が得られ、白ブドウ果汁全体としての収量も前年に極めて近いものとなりました。この年の白ブドウは、酸のバランスが美しく趣があり、偉大な白ワインとロゼを生み出すことを可能としました。発酵過程においては、多大な労力を要しましたが、品質の高いワインが生み出される年となるでしょう。黒ブドウに関しては、予想通り低収量で、若木は平年比30~40%の収量減となりましたが、古木のブドウに関しては秀逸で、殆ど減収は見られなかったものの、果汁量が少なかったため、黒ブドウ全体の収量は予想を下回る結果となりました。

株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millesimes

2017・2018 Chateauneuf du Pape Renaissance Blanc

上代価格 ¥5,800(税別)

シャトーヌフ・デュ・パプ・ルネッサンス・ブラン

【辛口/白】 品種:ルーサンヌ 35%、グルナッシュ・ブラン 30%、クレレット 20%、ブルブルーラン 15% Alc.:13%前後
醸造:早朝の最も涼しい時間帯に手摘みし、空圧で優しく压榨。容量 25hl の円錐台形の木製タンクで 16~18℃ に保ちながら低温発酵。
収穫翌年の 4 月までシュールリー熟成。★相性料理:アスパラガスのクリーム・スープ、仔牛肉、茸、辛口チーズやロブスター、魚介類。
7~8 年ほど熟成させたルネッサンスは、フォアグラなども抜群の相性です。食前酒としても秀逸です。(提供温度:10℃前後)

■コメント■ エレガントで複雑味のあるアロマが特徴の白ワインです。外観は仄かに青みを帯びた美しい黄金色。フランジパン(パイ生地地にアーモンドクリームを挟んだガレットの一種)、よく熟した白果実、ヘーゼルナッツの香りを主体とする香り豊かなアロマが感じられます。ピリリとした酸味を湛えつつも円やかな味わいで、仄かな蜂蜜の香りを帯びた余韻の長い後味が広がります。

2018VT★パーカーポイント 91 点:タンジェリンやパイナップルの可憐なアロマが特徴的。容量 25 ヘクトリッターの木樽で熟成。仄かな蜂蜜のニュアンスが熟れた洋梨やメロンの風味と共に表れる。ミディアム~フルボディのシルキーで滑らかな味わいが感じられ、ピリリと引き締まった余韻の長い後味が広がる。《飲み頃:2019-2022 年 | 2019/8/31 掲載》

2017VT★パーカーポイント 92 点:蜂蜜のニュアンスとパイナップルを思わせる果実味が豊かに溢れ、ブラインド・テイティングでも格別な味わいが感じられた。重量感のある円熟した味わいで、素晴らしくリッチなテクスチャーを持つが、タンジェリンやライムの香りと爽やかな後味が全体を引き締め、程よいバランスに仕上がっている。《飲み頃:2018~2022 年 | #238/2018/9/1 掲載》

他誌評価):2018VT★ワインスペクテーター93点 2017VT★ワインスペクテーター92点 ★ヴィノス 93点

2016・2017・2019 Vin de France Rouge Plaisir 75cl

上代価格 ¥2,400(税別)

ヴァンドウ・フランス・ルージュ・プレジール

【辛口/赤】 醸造:ブドウは手摘みし除梗。15 日間マセラシオン。フルーティな果実味を保持するため、発酵中の温度は 24℃ に保ち、定期的にルモンタージュし澱引き。ステンレスタンクで熟成。Alc.:15%前後

【2016VT】 品種:グルナッシュ 60%、シラー 20%、マルセラン 20% 【2017&2019VT】 品種:グルナッシュ 70%、マルセラン 30%

■コメント■ 外観は深みのある深紅色。樟脳や洋酒に漬けた果実、新しいなめし皮のアロマが豊かに香り、ミネラル香やオーク由来のトースト香が滑らかでしなやかな質感を持つ熟れたタンニンを心地よく引き立てています。比較的若いうちが飲み頃。

★相性料理:サラダやグリルで焼いたお肉などとよく合います。

2018・2019 Rhone by Roger Sabon

上代価格 ¥2,500(税別)

ローヌ・バイ・ロジェ・サボン

【辛口/赤】 品種:グルナッシュ 80%、シラー 10%、サンソー 10% Alc.:15%前後 醸造:ブドウは手摘みし除梗。15 日間マセラシオン。発酵中の温度は 24℃ に保ち、エレガンスとボディのバランスをとるため、ルモンタージュは毎日行います。樽とタンクで熟成。

■コメント■ 紫色を帯びたフルーティなワインで、ヴァニラや甘いリコリスのアロマが香り、ブラックチェリーを思わせる果実味が高いタンニンを包み込んでいます。リリース直後から楽しめる味わいですが、3~4 年程の熟成で更に格別な味わいへと成熟してゆきます。

★相性料理:前菜やバーベキュー、グリルで焼いた肉と非常に良く合います。(提供温度:15~17℃)

2018VT★ワインスペクテーター87点:鮮やかなチェリーやブラックベリーを思わせる果実のアロマが軽やかなセイボリーやラヴエンダーの香りと共に溶け合い、柔らかく継ぎ目の開いたフレッシュな後味を生む。スケール感はやや中ぶりだが、生き生きとした活力が感じられ、伸びやかで長い余韻が広がる。今が飲み頃。《2019 年掲載》

2016・2018 Châteauneuf du Pape Rouge Les Olivets

上代価格 ¥5,500(税別)

シャトーヌフ・デュ・パプ・ルージュ・レ・オリヴェ

【辛口/赤】 品種:グルナッシュ 80%、シラー 10%、サンソー 10% Alc.:15%前後 醸造:ブドウは手摘みし除梗。発酵中の温度は 28~30℃、マセラシオンの期間は約 1 ヶ月と長めにとっています。毎日定期的にルモンタージュし澱引き。その後ブレンドし、容量 40hl の大型の木製キャスクか容量 25hl の木桶、容量 600L の木樽で 18 ヶ月熟成。

■コメント■ 外観は鮮やかに輝くルビー色。トーストや毛皮、肉汁や下草の香りが感じられ、円熟したタンニンとよく熟れたブラックチェリーの風味が口内を満たします。10~20 年の長期熟成が効くワインで、赤身や白身の肉と良く合います。

2018VT★パーカーポイント 91-93 点:しなやかで早熟な 2018 年のオリヴェは、この年もまた素晴らしい出来栄で、通常よりもやや贅沢な口当たりが感じられる、より飲みやすいスタイルに仕上がっている。ブルーベリーやラズベリーの香りが鼻腔にも口内にも感じられる。シルキーなテクスチャーを持つフルボディ。豊潤で温かみのある後味が広がる。《飲み頃:2020-2027 年 | #244/2019/8/31 掲載》

2016VT★パーカーポイント 92 点:紫のラズベリーとガリーグのゴージャスなアロマが香るフルボディで、若干のコクがあり、仄かなモカやリコリスのニュアンスを帯びた余韻の長い後味が広がる。《飲み頃:2020~2035 年 | #238/2018/9/1 掲載》

他誌評価):2016VT★ワインスペクテーター92点 ★ヴィノス 91点

2017 Châteauneuf du Pape Rouge Réserve

上代価格 ¥6,300(税別)

シャトーヌフ・デュ・パプ・ルージュ・レゼルヴ

【辛口/赤】 品種:グルナッシュ 80%、シラー 10%、ムールヴェードル 10% 樹齢:60~75 年 Alc.:15.5% 醸造:手摘みで収穫・除梗。発酵中の温度は 28~30℃。マセラシオンは約 1 ヶ月。定期的にルモンタージュし澱引き。ブレンド後、40hl の大型の木製キャスク、25hl の木桶、600L の木樽で 18 ヶ月熟成。★相性料理:赤身肉や白身肉のローストやソース和え、マッシュルーム、パノン・チーズなど。

■コメント■ 外観は鮮やかに輝くルビー色を湛え、グリーンオリーブや腐葉土の香りが鼻腔に香ります。肉厚で温かみのある味わいで、モレロチェリーを思わせる果実味にシルキーでフレッシュなタンニンが感じられます。南仏の太陽とミストラルの影響を強く受けた力強く温もりのある味わい。20 年以上の長期熟成が効く男性的でパワフルなワインです。

★パーカーポイント 95 点:インクのような色合いを湛えつつも、フローラルな香りが際立つ。赤いベリー系果実やブラックチェリーの果実味が濃縮した 2017 年レゼルヴは、フルボディで濃厚だが、決して過度な重々しさを感じさせず、シルキーなタンニンに爽やかなセイボリーを思わせるハーブのニュアンス、アジアンスパイスや胡椒の風味が余韻の長い後味を生む。この年に作られた様々なキュヴェの中でもひと際コストパフォーマンスに優れたバリュウワインと言える。《飲み頃:2020-2035 年 | #244/2019/8/31 掲載》

他誌評価):★ワインスペクテーター94点



2013・2017 Châteauneuf du Pape Rouge Prestige

上代価格 ¥9,000(税別)

シャトーヌフ・デュ・パプ・ルー・ジュ・プレスティージュ

円やかで芳醇な味わい、しなやかな質感と力強いパワーが溢れるゴージャスなシャトー・ヌフ・デュ・パプ。20～30年は熟成の効く極めて長寿なワインで、飲む者全てを魅了してやまないエレガントな味わいは、人生の楽しみとは何であるかを教えてください。

【辛口/赤】品種:グルナッシュ70% シラー20% ムールヴェードル5% クノワーズ&ヴァカレーズ&ミスカルダン5% 樹齢:90年以上
土壌:赤い小石を含む粘土・石灰岩質 Alc.:14.5～15%前後 醸造:ブドウは手摘みし除梗。発酵中の温度は28～30℃に保ち、マセラシオンは約1ヶ月と長くとって色素とタンニンを抽出。40hlと25hlの大型のキャスクで18ヶ月熟成。

★相性料理: 獣肉や赤身肉など旨味のある料理や、牛乳から作るチーズなど。(提供温度:16-17℃/要デキャンタージュ)

■コメント■ 外観は鮮やかに輝くルビー・ガーネット色。煮詰めた赤いベリー系果実のリッチでエレガントなアロマに、トーストや甘いスパイス、黒いオリーブの香りが感じられます。美しく調和のとれた温かみのある味わいで、タイトに引き締まったタンニンがパワフルな力強さを添えます。熟成が進むにつれトリュフやなめし皮の香りを帯びてゆきます。偉大な熟成ポテンシャルを備えたワインですが、デキャンタージュすれば酒齢の若いうちからもお楽しみいただけます。

2017VT:パーカーポイント 94+点:現時点で香りはやや控えめだが、フローラルな香りブラックチェリーのアロマは、レゼルヴとの類似点を感じさせる。クリーミーでリッチなフルボディの味わい。後味は余韻が長く、ヴェルヴェットのような滑らかさがあり、チョコレートやリコリスの仄かなニュアンスが広がる。《飲み頃:2020～2035年 | #244/2019/8/31 掲載》

2013VT★パーカーポイント 93点:恰幅が良く甘みのある濃厚な果実味を持つミディアム～フルボディの奥深く凝縮感のある味わい。胡椒とプロヴァンスのガリーグの香りに包まれたこの美しい2013年は、素晴らしいタンニンを湛え、荘厳な後味が広がる。今後10年間にわたり格別な飲み頃が続く。《飲み頃:2015～2025年 | #221/2015/10/30 掲載》

他誌評価):2017VT★ワインスペクテーター94点 ★ジャンシス・ロビンソン 16/20点

2013VT★ワインスペクテーター93点 ★ジャンシス・ロビンソン 17/20点 ★ヴィノス 92点

2011・2012・2013・2016・2017 Châteauneuf du Pape Rouge Le Secret des Sabon

シャトーヌフ・デュ・パプ・ルー・ジュ ル・スクレ・デ・サボン

2013・2016・2017年 上代価格 ¥24,000(税別)

2011・2012年 上代価格 ¥28,000(税別)

100年以上前にセラファン・サボンの手により植樹された収穫僅か20hl/haの2区画より収穫。偉大な年に限り、生産量約2千本で限定生産されるアペラシオン内で最も高価なワインです。ボトルを開けた時に溢れるこの上ない喜びと感動を心ゆくまで堪能ください。

【辛口/赤】品種:グルナッシュ95%、他品種5% 樹齢:100年 平均収量:20hl/ha 醸造:手摘みで収穫し丹念に選定。一部除梗しホールバンチ果汁使用。発酵中の温度は28～30℃に保ち、マセラシオンは約1ヶ月。毎日定期的にルモンタージュとピジャージュ。円錐台形のタンクで18ヶ月熟成。Alc.:15～15.5% 年間生産量:約2000本

■コメント■ 深みのあるルビー色を湛えた素晴らしいふくよかで芳醇な味わいを持つこのワインは、グルナッシュのエレガンスを最高の形で表現することを目指して造られたワインで、端正なバランス、フレッシュな味わい、タニックなストラクチャーが何よりも引き立ちます。爆弾のような濃縮感を持つ果実のアロマは正に圧巻で、飲み手の魂に直接語り掛けてくる卓越したシャトーヌフ・デュ・パプです。

2017VT★パーカーポイント 96+点:樹齢の古い2区画から収穫されたグルナッシュがブレンド比率の殆どを占める2017年のスクレ・ド・サボンは、オークタンクでの熟成を経て、よりダークな一面を発展させている。昨年テイスティングした際は、赤い果実やバラの花のニュアンスが全面に出ていたが、今年はプラムやリコリス、コーラやココアの風味がより顕著に表れている。味わいは、素晴らしく豊満なフルボディだが重々しい印象はなく、心持ち軽やかな口当たり。引き締まったタンニンがワインにしっかりと骨格を与えているが、ミッドパレットはリッチでクリーミー。一見相反するように思われるこのような官能特性が終盤に向かって美しく調和し、余韻の長い後味を生む。《飲み頃:2020～2035年 | #244/2019/8/31 掲載》

2016VT★パーカーポイント 96+点:醸造家ディディエ・ネグロンは、このキュヴェを造る際、果梗を一部残しており、それが仄かなハーブやミントの香りとなって表れているが、アプリコットやプラムを思わせる円熟したグルナッシュの果実味が程よくバランスをとっている。終盤に向かってラヴェンダーやタイムの香りが加わり、クリーミーで贅沢な後味が広がる。フルボディだがエレガントなワイン。《飲み頃:2020～2035年 | #238/2018/9/1》

2013VT★パーカーポイント 94点:深みのあるルビー色を湛え、クラシックな南ローヌ特有のキルシュ、ブラックベリー、炙りスパイス、乾燥したガリーグのアロマが香る。ミディアム～フルボディの心地よく滑らかな味わいが途切れなく続き、長い余韻を生む。2001、2005、2007、2010年の域には及ばないまでも、10～15年の熟成が効くセンセーショナルなヴィンテージ。《飲み頃:2015～2030年 | #221/2015/10/30 掲載》

2012VT★パーカーポイント 96点:インクのような濃厚な色合いを湛えた2012年は、正に逸品。偉大な2010年、2007年、2001年に匹敵する域とまでは行かないが、卓越したグルナッシュの果実味が余すところなく引き出されており、他のシャトーヌフ・デュ・パプとは明らかに一線を画す。熟れたラズベリー、キルシュ、ガリーグ、甘草の甘い香りを湛え、口に含むとフルボディの芳醇な味わいに、豊かなグリセロールのニュアンス、滑らかなテクスチャー、甘みのあるタンニンと程よい酸が感じられる。《飲み頃:2017～2027年 | #215/2014/10 掲載》

2011VT★パーカーポイント 95点:晴天が続いた2011年の特徴がよく反映されたワイン。キルシュ、赤果実、プロヴァンスのハーブ、甘草、挽きたてのスパイスの風味が香る。恰幅の良い大ぶりのワインで、芳醇なフルボディで繊細なタンニン、滑らかな質感を湛えたエレガントなスタイル。15年以上の熟成が効き、更に美しい味わいへと華麗な成長を続ける。《飲み頃:2014～2029年 | #214/2014/8 掲載》

他誌評価):2017VT★ワインスペクテーター95点 ★ヴィノス 94-95点 ★ジャンシス・ロビンソン 16.5/20点

2016VT★ワインスペクテーター97点 ★ヴィノス 95点 ★ジャンシス・ロビンソン 17/20点

2013VT★ワインスペクテーター94点 ★ヴィノス 93点

2012VT★ワインスペクテーター95点 ★ヴィノス 94点

2011VT★ワインスペクテーター95点

