

# Domaine de l'edre

ドメヌ ド レードル

## 採算度外視の超低収量で作るルーション最高峰のワイン

ドメヌ・ド・レードルは、運搬業に従事していたジャック・カスターニーと銀行で IT 業務に携わっていたパスカル・デュニドゥーが「果実感を生かした力強さの中に美しくバランスの良いエレガンス溢れるワインを造りたい」という情熱の下に自宅のガレージをカーヴに改装し、2002 年にラングドック・ルーションにて創業した小さなドメヌです。

少量生産ながらも良質なワインを作ることへの拘りは強く、ローヌのトップ生産者並みの手間をかけ、2003 年の初回ヴィンテージでいきなりパーカーポイント 90 点を獲得。翌 2004 年には、デキャンタで 20 点満点中 19.3 点という高得点を打ち出し、2005 年には、ルーション地方の最高得点であるパーカーポイント 95 点を叩き出し、一躍トップ生産者の座に君臨しました。

ドメヌは、ペルピニャンから北東 30 キロのヴァングロ村にあります。ヴァングロ村は、ロック・クラミングで有名な石灰岩の断崖に囲まれた盆地で、粘土石灰と頁岩質の泥灰岩が混じる痩せた土壌、豊かな日照量、夏に爽やかな空気をもたらす乾燥した季節風、標高 350 メートルの高地といった地理条件により、ルーションでも特に優れたテロワールを誇ります。

■ワイン・アドヴォケート誌より■ ルーション地区のスター的存在とも言える、ジャック・カスターニーとパスカル・デュニドゥーが所有するこの 10 ヘクタールのドメヌは、常に輝き続けている。ガレージサイズのワイナリーから、毎年、一貫して優れたワインが生み出されている。決して安くはないが、品質の高さを考慮すれば、それだけの価値は十分にある。

《2021 年 9 月 24 日掲載》

■コート・デュ・ルーション・ヴィラージュ・トータヴェル地区■ コート・デュ・ルーション北部の AOC コルビエール地区とテト川の間広がるコート・デュ・ルーション・ヴィラージュ・トータヴェル地区は、コート・デュ・ルーション・ヴィラージュ地区の中でも限られたエリアで、品種や熟成期間に関する規定(収穫翌年の 10 月 1 日まで販売不可など)がコート・デュ・ルーション・ヴィラージュよりも厳しく、収量を制限することによりコート・デュ・ルーションよりも力強く熟成向きの赤ワインを産出することで知られています。

◆ワイナリーの設立◆ ~2018 年 4 月生産者来日時コメント~

ジャック:「そもそも何故 2 人でワイン作りを始めたかっていうと、2 人ともとにかくワインが好きだったから。最初の年の生産量は僅か 3000 本で、売り方もわからなかった。売れ残ってしまったら自分たちで飲んでしまえば良いと思っていた。2004 年のカレマン・ルーージュとレードルを作った時に自分たちのワインがどれぐらいの位置づけにあるのか知りたいと思い、デキャンタの品評会に出してみたところ、20 点満点中 19.3 点という地域で一番の評価を得ることが出来た。以来、ワイン・アドヴォケート誌の評価では、白はいつも 1 番、赤は悪くともトップ 10 に入る。」

◆ブドウと栽培方法◆

ジャック:「ドメヌを始めた時、シラー、ルーサンヌ、ムールヴェードルは、元々植わっていた木が少なく、あまり質が良くなかったので全て植え替えた。グルナッシュは非常に良質なブドウが植わっていたので、今では樹齢 70~80 年になっている。シラーの畑は 2 区画あるが、両方とも 15 年前にドメヌを始めた時に植樹したものだ。ブドウ栽培は、ビオデミのカテゴリーには入らないが、有機栽培に限りなく近い手法で、殺虫剤や除草剤は一切使用していない。」

パスカル:「選果は、収穫時に畑で行う選定と、ブドウが醸造所に到着してからの 2 回に分けて丹念に行う。小さな箱を使って手摘みし、温度調節付きのトラックで急いでワイナリーまで運ぶ。非常に痩せた土地でワイン作りに適しており、標高は 350 メートルほどであり暑くならず、粘土石灰質の土壌でブドウが地下深くまで根を伸ばすのに適した土質だ。収穫量は、1 ヘクタールあたり 20 ヘクトリッター程で、オペレーションが定めている 40hl/ha のおよそ半分以下だ。」

◆ワインの醸造手法◆

パスカル:「トップキュヴェのレードルに関しては、容量 400~600 リッターの開放型バリックで熟成させている。開放型バリックの上からブドウを入れ、発酵中に固形部分を取り出しては再びそれを上から投入して、を繰り返す。この作業は、ポンプなどを使わず、全て手作業で行っている。全てのワインに関して、天然酵母のみを使って自然発酵させている。あまり抽出をし過ぎて品のないワインになるのが嫌なので、発酵前のマセラシオンで 8~10℃ぐらいの低温で 1 週間ぐらい時間をかけて寝かせることで、フィネスのあるエレガントなワインに仕上がる。発酵中の温度は、赤ワインなら 20~25℃ぐらい、白ワインなら 18~21℃ぐらい。」

ジャック:「南仏でワインを作るメリットもあるが、デメリットとしては、単純でシンプルなワインになりやすいことだ。フレッシュな酸を如何に保ってワインを作るかが極めて重要になってくる。」

パスカル:「カレマン・ブランは半分樽熟成させているが、熟成期間は、6~7 ヶ月ほどの短期間で、それほど長くは置いていない。我々の哲学としては、樽はあくまでもワインの一要素であり、樽香が果実味をマスクするようなことがあってはならないと考えている。このため、新樽を使うことは殆どなく、1~2 年物の樽を主に使用している。南仏で育つブドウ品種の特徴として、木樽の要素をあっという間に吸い込んでしまうという特徴がある。このため、あまり長く木樽に入れておくと、樽臭くなりやすい。」

■2016 ヴィンテージ情報■ 2016 年は、夏を通して夜間は冷涼で日中は豊富な日照量と暖かい気候に恵まれたが、一部の地域では、雨不足に悩まされ、収穫量が落ちた。その分凝縮感のある濃厚なマストを得ることが出来た。この年は、乾燥した気候が続いたことで病害リスクが減じ、赤・白ともに良質で凝縮感のある濃厚な果実味が特徴だ。

■2018 ヴィンテージ情報■ 2017 年が暑く乾燥した夏の気候により、ブドウの実をたくさん実らせた割に果汁が少なかったのに対し、2018 年は十分な雨量に恵まれたため、果汁の量も程よく、それまでブドウを実らせていなかった若木からも収穫を得ることが出来た。この年は、生育期の初期からぐずついた天候が続いたが、収穫直前からカラッと晴れたインディアンサマーに恵まれ、夜間は涼しく、日中は暖かい理想的な気候条件が 9 月末まで続いた良年となった。



■2019 ヴィンテージ情報■ 6月末から7月にかけて猛暑と雨不足に見舞われ、収量は、例年の20%~30%減となった。8月以降は涼しく、数回雨が降ったおかげで、ブドウは元気を取り戻したが、前年よりも2週間程遅れて完熟した。この年のワインは、全体的に豊かな色合いと果実味を湛え、しなやかなタンニンと繊細な酸味が生き生きとした心地よい味わいを生み出している。

■2021 ヴィンテージ情報■ この年の生産量は、春霜やバト病等の被害により、記録的な低水準に落ち込んだ。ラングドック地方でも、前年より大幅な減収となったものの、上質なブドウを得ることができ、香り、味わいともにバランスの良いワインが造られた。

## 2019・2021 Cotes du Roussillon “Carrement Blanc” 上代価格 ¥3,600(税別)

コート デュ ルーシヨン “カレマン ブラン”

JAN: 4543190152143

カレマン・ブランは、柑橘系果実のアロマを湛えた、厚みのある味わいが特徴の白ワインです。

■テクニカル情報■ 産地:ルーシヨン地方北部ヴァングロ村(AOC:コート・デュ・ルーシヨン) 樹齢:15~75年

品種:グルナッシュ・ブラン50%、ルーサヌス30%、グルナッシュ・グリ20% アルコール:14.5%

栽培:有機肥料を使用し、区画ごとに耕作し手摘みで収穫。醸造:ワインの50%は2年物の樽、50%は温度調節出来るステンレスタンクで区画・品種ごとに別個に醸造。ブドウは除梗し、8-10℃でマセラシオンさせた後、18~21℃ぐらいの温度に保ちながら天然酵母で自然発酵。バトナーージュを行いながら8か月澱と共に熟成させた後、瓶詰前にブレンド。

■テイasting・ノート■ 外観は、淡く青みを帯びたゴールドイエローを湛え、レモンを思わせる柑橘系果実のアロマが香る。空気に触れるにつれて、次第に桃のような香りが出てくる。フレッシュで芳醇な果実味を湛えた厚みのある味わいで、余韻の長い後味が広がる。★相性料理:アペリティフというよりは、食事と共に楽しむワイン。魚、鶏、チーズ、両面を炙ったホタテにトリュフをのせた一皿と最高の相性。

2019VT★パーカーポイント 89-91点:(瓶詰直前のバレルサンプルを試飲。)2019年のカレマン・ブランは、グルナッシュ・ブラン、ルーサヌス、グルナッシュ・グリブレンドワインとしては、盤石でブレのない模範例の1つと言える。味わいはミディアムボディ。ワインの大部分はステンレスタンク発酵だが、一部を樽発酵させているため、蜂蜜のリッチなニュアンスが仄かに感じられる。タンジエリを思わせる肉付きの良い円やかな果実味を持ち、フレッシュなライムのよりシャープな香りが余韻の長い後味を生む。

◀飲み頃:2020-2022年 | 2020/7/10 掲載▶



## 2019 Cotes du Roussillon Villages Tautavel “Carrement Rouge”

コート デュ ルーシヨン ヴィラーージュ トータヴェル “カレマン ルージュ”

上代価格 ¥3,600(税別)

JAN: 4543190152136

このワインはヴィエイユ・ヴィーニュで樹齢の古いブドウを使用しているため、凝縮感のある果実味が特徴です。通常の赤ワインは14~15℃ぐらいが適温ですが、もう少し冷やして飲んだ方が美味しく味わえます。

■テクニカル情報■ 産地:ルーシヨン地方北部ヴァングロ村(AOC:コート・デュ・ルーシヨン・ヴィラーージュ・トータヴェル)

品種:シラー50%、グルナッシュ 30%、カリニャン 15%、ムールヴェードル 5% 樹齢:25~80年 土壌:粘土・石灰岩質 醸造:手摘みで収穫。ブドウは破碎せず完全に除梗し、8-10℃で22日間マセラシオン。温度調節出来るステンレスタンクで20~25℃に保ちながら天然酵母で自然発酵。マロラクティック発酵後、8ヶ月ステンレスタンク熟成。瓶詰前にブレンド。

■テイasting・ノート■ 外観は、ダーク・ブラックのハイライトを湛えた黒色。香りは、リコリスや黒果実、赤果実の女性的でフルーティなアロマが香る。味わいはエレガントで凝縮感があり、繊細で丸みのあるタンニンとミネラル感、しっかりとした骨格の良いボディを備え、余韻の長い後味が広がる。★相性料理:バターやアメリカン・ソースを使った肉料理、特に牛肉や羊のすね肉を使った煮込み料理と抜群の相性。アペリティフとして単独でも美味しく飲める。

★パーカーポイント 91点:主体となるシラー、グルナッシュに少量のカリニャン、ムールヴェードルをブレンドしたタンクで熟成させたカレマンは、継続的な成功を収めており、2019年ヴィンテージは、支配的なブルーベリーやブラックベリーの香りに加えて、仄かなコショウのようなスパイス、甘草、ガリグの香りが感じられる。フルボディで、熟した円やかな味わいだが、柔らか過ぎることはない。細やかなタンニンと砕石を思わせるミネラル感がワイン全体に焦点の定まった味わいと長い余韻を生み出している。

◀飲み頃:2020~2027年 | 2020/7/10 掲載▶



## 2016・2018 Cotes du Roussillon Villages Tautavel “l'Edre” 上代価格 ¥6,000(税別)

コート デュ ルーシヨン ヴィラーージュ トータヴェル “レードル”

JAN: 4543190152150

トップキュヴェのレードルは、繊細なフィネスが際立つエレガントで洗練されたワイン。過度な抽出を避け、発酵前に長い時間をかけて低温でマセラシオンさせることにより、品のある洗練されたスタイルに仕上がっています。

■テクニカル情報■ 産地:ルーシヨン地方北部ヴァングロ村(AOC:コート・デュ・ルーシヨン・ヴィラーージュ・トータヴェル)

品種:シラー60% グルナッシュ 25% カリニャン 15%(2016VT) 、シラー60%、グルナッシュ 20%、カリニャン 15%、ムールヴェードル 5% (2018VT) 樹齢:25~80年 アルコール:15% 栽培:有機栽培に近い 土壌:粘土・石灰岩質 醸造:手摘みで収穫。ブドウは完全に除梗し25日間マセラシオンさせてエレガントで繊細な味わいを引き出し、2年物の開放型ドゥミ・ミュイ(容量440L・660L)で自然発酵。マロラクティック発酵を経て1年物の樽で12ヶ月熟成。清澄はせず、ろ過は最小限に抑えている。

■テイasting・ノート■ 深みのある紫色の輝きを湛えた深い黒色。黒果実と赤果実の香りにリコリスの風味が香るクラシックなアロマ。口に含むと芳醇な赤果実のニュアンスが贅沢に感じられる濃厚でエレガントな味わいが口内を満たし、素晴らしく余韻の長い後味がどこまでも広がる。★相性料理:赤身の肉や牛のヒレ肉、豚肉のロースト、子牛肉などと抜群の相性。

2016VT★パーカーポイント 92+点:2年物の樽の残り香がまだまだ感じられる2016年コート・デュ・ルーシヨン・ヴィラーージュ・トータヴェルは、セクシーで官能的なワイン。ヒマラヤスギやヴァニラの香りが繊細なガリグやスパイスの香りを覆い隠すことなく、チェリーやラズベリーを思わせる赤果実のジュシーな味わいに洗練された滑らかな質感を与えている。

◀飲み頃:2018-2025年 | #236/2018/4/27 掲載▶



2018VT★パーカーポイント 93点:妖艶で豊満なフルボディ。ヒマラヤスギやヴァニラ、ローリエ、アニスのアロマが見事に調和し、ブラックベリーの果実味に溶け込んでいく。濃縮感とともにクリーミーなテクスチャーが感じられる贅沢な味わいで、ピロードのように滑らかな後味が長い余韻を生む。今後10年間は、このワインの美味しさを堪能できるだろう。◀飲み頃:2021-2030年 | 2021/9/24 掲載▶