

Domaine du PÉGAU

ドメヌ デュ ペゴー

トップ生産者が生み出す荘厳なクラシックワイン

Domaine du PÉGAU ドメヌ デュ ペゴー

どんな年でも最高のシャトーヌフ・デュ・パブを造る事で知られる五つ星生産者ドメヌ・デュ・ペゴー。「シャトーヌフ・デュ・パブで最も偉大で荘厳、古典的でしっかりとしたコクがあり、卓越した濃縮感を持つ超大作」と、ロバート・パーカーJr.が大絶賛し、日本国内外で人気を博するワイン漫画「神の雫」で第3の使徒として紹介されたトップ・キュヴェのダ・カーボが4ヴィンテージ連続でパーカーポイント100点を獲得するという驚異の造り手です。現在は、ローランス・フェローが女当主を務め、父のポールと共にドメヌの運営を担っています。



フェロー家の祖先は、1670年からこの地域に居住し、オリーブやチェリーと共にブドウを栽培し始め、1733年にはワイン作りをしていた記録が残るシャトーヌフ・デュ・パブでも最古の生産者の1つです。かつては、生産したワインの殆どを樽のままネゴシアンに売却していました。大学で醸造学と経営学を修めたローランス・フェローがドメヌで父親のポールを補佐するようになった1987年より、ドメヌとして本格的にボトル詰めを開始し、最高のローヌワインを作るトップ生産者として瞬時に華麗な成長を遂げます。1989年に最新の設備を備えた醸造所とセラーを構え、1992年以降は、著名なテイスター、ワイン・アドヴォケートなどの専門誌、数々のコンテストで高い評価を得、広くその名を知られるようになり、現在、シャトーヌフ・デュ・パブで21ヘクタール程の畑を所有し、伝統的な醸造手法で品質に一切妥協のない凝縮感のあるシャトーヌフ・デュ・パブを生み出しています。



収穫は全て手摘みで厳しく選別し、房ごと破碎して圧搾。大型のフードルで熟成する昔ながらの手法を守っています。シャトーヌフ・デュ・パブに所有する21ヘクタールの畑のうち、赤ワイン品種の栽培に19.5ヘクタール、白ワイン品種に1.5ヘクタールを使用。トップ・キュヴェは、最良の区画で採れた果実のみを厳選し、極めて高い品質を維持しています。

【写真:当主ローランス・フェロー】

■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月初旬には気温が急上昇し、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。

■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。

■2020年ヴィンテージ情報■ 2020年は、ブドウにとってストレスの無い年でした。概して穏やかな天候に恵まれ、ブドウの生育が早まり、例外的に早い収穫時期を迎えました。春は一部の区画で朝霜の影響を受けましたが、被害は限定的でした。夏は水不足が心配されたものの、その後の降雨によりリスクを回避することができました。7月後半にブドウが成熟し始め、8月後半に収穫を開始し、10月中旬に全てのブドウの収穫を終えました。理想的な気候条件のもとで、最適成熟度に達した健全なブドウを収穫することができ、アルコール発酵もスムーズに進みました。白ワインは、きれいな酸味が際立つエレガントなスタイルで、新鮮な柑橘系果実の香りが特徴的です。赤ワインは、繊細で柔らかな口当たりのため若いうちから楽しめますが、熟成後の味わいも期待できます。2020年は、フレッシュさと果実味を湛え、極めてバランスの優れたワインに仕上がっています。

■2021年ヴィンテージ情報■ この年のローヌ地方は、霜、雨などに見舞われた厳しい年となりました。穏やかな冬に続いて、春は霜が降り、一部の畑ではその被害を抑えるため、生産者達がロウソクに火を灯し、気温の低下からブドウの樹を守ろうとする様子が見られました。7～8月は雨が多くカビ等が発生した地区もありました。しかしながら、こうした難しい環境の中でも生産者達による丹念な畑作業により、上質なワインが出来ました。この年は、しっかりとしたストラクチャーを持ちながらもエレガントさを備えたフレッシュでフルーティな味わいが特徴です。

■2022年ヴィンテージ情報■ 2022年の冬と春は暖かく、非常に乾燥し、雨不足が続きました。また、夏は日射量が多く、気温が高くなり、潜在アルコール度数の上昇が懸念されました。しかしながら、8月中旬～9月にかけて降った雨が、ブドウの樹の活力を引出し、ブドウの成熟を促進しました。結果として、2021年よりも約20日早く成熟を迎えましたが、美しい色合いと芳醇なアロマを兼ね備えたバランスの良いワインに仕上がりました。

2021 Châteauneuf du Pape Blanc Cuvée Réservee

上代価格 ￥8,300(税抜)

2022 Châteauneuf du Pape Blanc Cuvée Réservee

上代価格 ￥10,000(税抜)

シャトーヌフ デュ パプ ブラン キュヴェ レゼルヴェ

JAN コード: 4543190172707 (2021VT), 4543190176989 (2022VT)

【辛口/白】品種:クレレット 60% グルナッシュ・ブラン 20% ルーサンヌ 10% ブールブラン 10%

土壌:粘土、石、赤土が混合 醸造:手摘みで収穫。直接圧搾した後、冷却。ステンレスタンクで1カ月低温発酵(16℃)、3ヶ月熟成。マロラクティック発酵はせず、ろ過して瓶詰。年間生産量:約 4000 本

■コメント■ 明るくクリアな黄金色。桃、柑橘類、ハニーサックルなどの白い花の香りが全面に表れ、熟成が進むにつれてアプリコットや洋梨など黄色い果実のアロマを帯びてゆきます。クレレット由来のフレッシュで心地よい酸とミネラル感が印象的。リリースから3~10年が飲み頃。サーモン、ホタテのカルパッチョのトリュフ添え、伊勢海老、甲殻類、寿司と抜群の相性。(提供温度:12℃)

2020VT★パーカーポイント 93 点:瑞々しく、肉厚な果実味を湛えたミディアム〜フルボディで、白桃、パイナップル、タンジェリンを思わせる魅力的な風味が広がる。後味は仄かにチョーキーな印象で長い余韻が続く。《飲み頃:2021-2024 年 | 2022/5/6》



2019・2020 Châteauneuf du Pape Blanc Cuvée A Tempo

上代価格 ￥33,000(税抜)

シャトーヌフ デュ パプ ブラン キュヴェ ア テンポ

JAN コード: 4543190169011 (2019VT), 4543190174398 (2020VT)

ダカーボの妹分であるブラン・キュヴェ・ア・テンポは、ビオディナミ農法で栽培されたブドウを用い、シャトーヌフ デュ パプの伝統的なワイン醸造プロセスとブルゴーニュのスタイルを取り入れて造られています。AOCシャトーヌフ デュ パプで栽培される主要3品種をブレンドしたワインには、それぞれの品種の特徴が豊かに表現されています。

【辛口/白】品種:クレレット 33.3%、ルーサンヌ 33.3%、グルナッシュ・ブラン 33.3% 土壌:粘土、砂、砂利

収穫・醸造:手摘みで収穫。直接圧搾法を採用。卵型のコンクリートタンク、4年使用の樽、ステンレスタンクで温度管理しながら発酵し、約18~20ヶ月間熟成。

■コメント■ 明るくクリアなゴールド。ハニーサックルのような白い花、桃、ジャスミン、そして紅茶の香り。ミネラルを湛えた生き生きとした味わいで、長い余韻が印象的です。瓶詰後すぐでも十分楽しめますが3~10年熟成させてもよいでしょう。食事の組み合わせはパスタやホタテ、ロブスター、クリームやトリュフと一緒に調理した甲殻類ともよく合います。(提供温度:14℃)

2019VT★パーカーポイント 93 点: 2020 年と比べてより円熟感のあるリッチな味わいで、蜂の巣や白桃、柑橘類のアロマが香り立つ。ミディアム〜フルボディーで、中盤からクリーミーさが広がっていき、心地よい刺激を伴う後味が長い余韻を生む。

《飲み頃:2022-2030 年 | 2022/5/6》



2020VT★パーカーポイント(91 - 93)+点: フレッシュ感のあるタイトに引き締まったミディアムボディ。クリーンかつ爽やかで、トーストや白桃、柑橘類の香りが漂う。このワインのスタイルは少し特徴的でブルゴーニュの白を目指すシャトーヌフ デュ パプのような印象を受けるが、他の多くの同等ワインと違って、熟成とともにさらに美味しく発展していくはずだ。《飲み頃:2023-2030 年 | 2022/5/6》

2020VT★ヴィノス 94 点: ハニーサックル、アカシア、イエローアップル、洋ナシ、ライム、白桃、メロンのアロマに微かに蜂蜜のニュアンスが漂う。ミディアム〜フルボディーの濃厚な味わいで、今飲んで美味いが今後、数年間は変化し続けるだろう。生産量はわずか 1,500 本。

《飲み頃:2024-2030 年 | 2023/3 掲載》

2020 Châteauneuf du Pape Rouge Cuvée Réservee

上代価格 ￥15,000(税抜)

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ キュヴェ レゼルヴェ

JAN コード: 4543190175722

【辛口/赤】品種:グルナッシュ 80% シラー 6% ムールヴェードル 4% 他 10%(全部で13品種) 土壌:小石で覆われた粘土石灰質土壌 醸造:房ごと破碎。13品種のブドウを搾汁前にブレンドし優しく圧搾。12日間コンクリートタンクで自然発酵。最も古くて60年以上使い古した容量50hlの大樽で2年熟成。Alc.:14%前後

■コメント■ 濃い赤色〜深い紫色の色調。飲み始めは、熟れた黒い果実、チェリー、ラズベリー、黒コショウ、スパイスの風味が前面に表れます。数年間の熟成期間を置くことで、プラム、核果実、なめし皮、毛皮、白檀のアロマが表れます。濃厚で力強く柔らかなタンニンが感じられる丸みのある味わい。時が経つにつれて複雑味とスパイシーな味わいが増してゆきます。赤身の肉、特にタイムで香りづけした羊肉、カレー、タバコなどと良く合います。瓶詰の翌年から5~20年が飲み頃です。(適温:16℃前後)

★パーカーポイント 96-98 点: このキュヴェは、2019 年に比べて 2020 年のほうがより印象的だ。非常に複雑な花の香りにガリーグ、ラズベリー、チェリーのアロマを湛えたこのワインは、ペゴールのワインの中でも驚くべき芳醇さを備えている。シルキーかつエレガントなミディアム〜フルボディーの味わいが長い余韻を生む。ペゴールの真骨頂とも言えるワイン。

《飲み頃:2022-2037 年 | 2022/5/6 掲載》

他誌評価:★ジェームス・サックリング 96 点



2017 Châteauneuf du Pape Rouge Cuvée Laurence

上代価格 ¥14,800(税抜)

2018 Châteauneuf du Pape Rouge Cuvée Laurence

上代価格 ¥16,500(税抜)

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ キュヴェ ローランス JAN コード: 4543190170925 (2017VT), 4543190176668 (2018VT)

【辛口/赤】 品種: グルナッシュ 80% シラー 6% ムールヴェードル 4% 他 10% 土壌: 鉄・砂を含む粘土石灰土壌を小石が覆う
醸造: 房ごと圧搾しコンクリートタンクで 12 日間マセラシオン、温度調節せずに自然発酵。50hl の古い大樽で 4 年熟成。
Alc.: 14%

■コメント■ 赤レンガのような輝きを湛えたガーネット色。プラムを思わせる核果実のアロマ、なめし皮、毛皮、下草の香りに加え、数年間の熟成を経て成熟した灌木林を思わせる大地の香りが広がる。口に含むとシナモン、胡椒、グリソンのような獣肉を思わせる複雑でスパイシーな香りが口内を満たす。長期熟成の効くワインで 5-10 年間は素晴らしい香りと味わいが続きます。ジビエ、シチュー、トリュフ入りのオムレツにブルーチーズを添えた料理などと最高の相性です。17℃前後でサーブして下さい。

2017VT★パーカーポイント 93 - 95 点: 革やプラム、ガリグなどの繊細なアロマが香り立ち、しなやかで丸みのある完成度の高い味わいが口中に広がる。シルキーで滑らかな質感を持つフルボディで、長い余韻が印象的。リリース後すぐに味わってもよいが、今後 10 年半は美味しく味わえるだろう。《飲み頃: 2022-2037 年 | 2022/5/6》

2017VT 他誌評価: ★ジェームス・サックリング 97 点

2018VT★ヴィノス 95 点: ふくよかで官能的。ラズベリージャム、熟したブラックベリーやブラックチェリー、ガリグ、白コショウ、砕けた岩を思わせる刺激的なアロマが溢れるように香り立つ。しっかりとしたタンニンを持ち、長い余韻がどこまでも続く。

《飲み頃: 2023-2043 年 | 2023/3 掲載》



Château PÉGAU シャトー ペゴー

シャトー・ペゴーは、シャトーヌフとアヴィニョンの間を流れるローヌ川沿いのソルグ村近郊にあり、卓越したコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュや、ヴァンド・タブルを生産しています。平均樹齢は 50 年で、グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー、サンソー、カリニャン、クレレット、ブルブルーランなどの品種を栽培しています。2011 年、ペゴーの当主は、シャトーヌフから僅か 6km 離れた 41ha のこの畑をひと目で気に入り購入を決め、「シャトー・ペゴー」と名づけました。土壌や畑の特質、個々の品種特性の研究を日々継続的にを行い、苗の剪定や土地の耕作に加え、春にグリーン・ハーヴェストを行います。初めての収穫は 2012 年。テロワールを生かしたペゴーならではのワイン造りを目指しています。

2021 Côtes du Rhone Blanc Cuvée Lône

上代価格 ¥3,000(税抜)

2022 Côtes du Rhone Blanc Cuvée Lône

上代価格 ¥3,300(税抜)

コート デュ ローヌ ブラン キュヴェ ロンヌ

JAN コード: 4543190175715 (2021VT), 4543190176996 (2022VT)

【辛口/白】 品種: クレレット 40%、ブルブルーラン 30%、グルナッシュ・ブラン 20%、ユニ・ブラン 10% 土壌: 石の多いローム土壌 Alc.: 13%前後 醸造: 直接圧搾法で圧搾しステンレスタンクで冷却。1 カ月かけて一定の温度で発酵させ、ステンレスタンクで約 5 ヶ月熟成。

■コメント■ 「ロンヌ」とは、ローヌ河の脇を流れる支流の名前です。ペゴーにとってこのワインは、太く大きな流れを持つ本流の脇を並行して流れる支流のようなワインです。黄金の輝きを湛えたクリーンでくっきりとした鮮やかな発色。ズバイモを思わせる核果やハニーサックルなどの白い花のアロマに、エキゾチックなアカシアの花が仄かに香ります。口に含むと、フレッシュで爽やかな酸が生き生きと感じられ、アルコール分もしっかりとした美しくバランスの良い味わいが長い余韻を生みます。リリース直後〜1 年間で飲み頃の早飲みタイプの白ワイン。肉や貝と最高のリアージュがお楽しみいただけます。12℃前後でサーブして下さい。

2021VT★ジェームス・サックリング 92 点: 高級なソーヴィニヨン・ブランや引き締まったリースリングを思わせる大胆で魅力的な辛口の白。凝縮感に加えてしっかりとしたストラクチャーを持つフルボディの味わいで、果実味の豊かさよりも快活さが際立つ。春の草木の豊かな香りを伴う爽やかな後味が長い余韻を生む。今飲んで、熟成させても美味しく味わえる。《2022/3/21 掲載》

他誌評価: 2021VT★ワイン・エンスージアスト 91 点



2021 Vin de France Rosé Pink Pégau

上代価格 ¥2,600(税抜)

ヴァンド フランス ロゼ ピンク ペゴー

JAN コード: 4543190150798

【辛口/ロゼ】 品種: サンソー 70% グルナッシュ 20% カリニャン 10% 土壌: ローム質 Alc.: 14%前後 醸造: 手摘みで厳しく選別し、圧搾後ステンレスタンクで 24 時間冷却。1 カ月かけて発酵させ、ステンレスタンクで 2 カ月熟成。

■コメント■ 鮮やかに輝く透明感のある明るいサーモンピンクの色調。白桃と赤スグリの実を思わせるチャーミングなアロマ。グレープフルーツのようなフレッシュな果実味が心地よく感じられ、余韻の長い後味が広がります。フレッシュで明るい酸が心地良く生き生きと感じられるロゼです。アペリティフとして単体でも楽しめ、タラなどの白身魚のクリームソースや和え、クリーミーなソースを絡めた野菜料理などとも大変良く合います。12℃前後でサーブして下さい。

★ジェームス・サックリング 92 点: 柔らかさと繊細さを併せ持つユニークなスタイルのローヌ産ロゼ。中盤に心地よいクリーミーな質感が広がる。仄かなクランベリーやフレッシュなハーブの繊細なアロマが香り立つ。しなやかさと温かみを感じる後味で、長い余韻が続く。今が飲み頃。《飲み頃: 2022 年 | 2022/3/3 掲載》



2019・2020 Côtes du Rhône Rouge Cuvée Maclura

コート・デュ・ローヌ・ルージュ・キュヴェ・マクルーラ

上代価格 ¥2,600(税抜)

JANコード:4543190148993

「マクルーラ」とは、シャトーの庭園に植えられたクワ科の樹木の名前で、オレンジの香りがするゴツゴツした実を实らせます。もぎたての果実のような芳醇で生き生きとした味わいを持つワインで、スパイスの風味が繊細なタンニンと共に徐々に発展してゆきます。

【辛口/赤】 品種:グルナッシュ 60%、シラー20%、ムールヴェードル 10%、サンソー10% 土壌:小石で覆われたローム質土壌 Alc.:14%前後 醸造:ブドウは除梗せず房ごと圧搾。天然酵母で発酵。エナメルタンクで1年熟成。

■コメント■ 深みと艶のある色合いを湛え、黒スグリと甘草のピュアなアロマが広がります。口当たり柔らかくエレガントな味わいです。赤肉のグリルやロースト、生ハム、ジャーキーなどと抜群の相性。3〜4年は熟成が効きます。提供温度:17℃前後

2019VT★ジェームス・サックリング 93点: この酒齢の若いワインから、黒鉛、生肉、ブラックチェリー等の南ローヌならではのエキサイティングなアロマが溢れんばかりに香り立つ。凝縮感とともにしっかりとストラクチャーが感じられるが、きめ細やかで上質なタンニンにより、飲みやすい味わいに仕上がっている。心地よいスパイシーな風味を帯びた後味がしなやかな長い余韻を生む。今飲んでよいが、熟成させても美味しく味わえるだろう。《2022/3/21 掲載》

2020VT★ジェームス・サックリング 92点: チェリーやベリー、ドライハーブ、コーラ、ベーキングスパイスを思わせる非常に複雑なアロマを持つ。きめ細やかなタンニンを備えたミディアムボディ。まろやかさとともに豊潤な味わいが広がり、終盤に向けてチェリーやチョコレートのニュアンスが漂う。生き生きとしたフィニッシュが印象的なバランスの良い味わい。今飲んでよいが、熟成させても美味しく味わえる。

《2023/5/22 掲載》



NV Plan Pégau / Vin de France (VT 18' 19' 20')

プラン・ペゴ / ヴァンド・フランス

上代価格 ¥3,300(税抜)

JANコード:4543190175708

シングルヴァンテージ・ワインをブレンドして造られたワイン。伝統的な手法を守り、テロワールの持ち味を最大限に生かした味わい特徴的です。

【辛口/赤】 品種:シラー30%、グルナッシュ 30%、メルロ 20%、他 20% 土壌:粘土質 Alc.14.5% 醸造:房ごと圧搾した後 10日間マセラシオン。温度管理せず野生酵母で自然発酵させた後、5年物の樽で1〜3年熟成。

■コメント■ 色合いは、灰かにオレンジ色を帯びた鮮やかなレッド。赤果実とスパイスのアロマが香ります。エレガントで複雑味があり、長い余韻が印象的。3〜5年程寝かせることで、テロワールを活かしたペゴーならではの味わいが引き出されます。タイムなどスパイスで香りづけした赤身肉のグリル、ジビエなどと最高の相性です。(サーブの適温:17℃)

(VT 15' 16' 17')★パーカーポイント 90点:フェロー家のヴァン・ド・フランス・プラン・ペゴ・ロット#15-16-17は、シャトーヌフ・デュ・パプの外にペゴーが所有する畑から収穫されたマルチ・ヴァンテージ・ブレンドで、セパージュには、メルロやカベルネ・ソーヴィニオンといったローヌのアペラシオンの規格から外れる品種が含まれているが、アペラシオンの主要品種であるグルナッシュとシラーもそれぞれ 1/3 ずつ使用している。フローラルでハーバルなニュアンスが力強く感じられ、時折表れるなめし皮的な要素は、如何にもペゴーのワインならではの、黒果実を思わせるシルキーで重層的な果実味に、ドライで旨味のある後味。ペゴーのスタイルに興味はあるが、フラッグシップのシャトーヌフ・デュ・パプにはなかなか手が出ないふところ事情を持つ読者にとって、プラン・ペゴーはまさに打ってつけのワインと言える。《飲み頃:2020-2025年 | 2020/10/31 掲載》



2019・2020 Côtes du Rhône Villages Rouge Cuvée Setier 上代価格 ¥3,000(税抜)

コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ルージュ・キュヴェ・スティエ

JANコード:4543190149006

「スティエ」とは、昔、穀物やワインを計量する測りとして使用されていた容量 66L の石の鉢の呼称で、コート・デュ・ローヌの中でも特に良質なワインをつくと認められた「コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ」のイメージを象徴しています。

【辛口/赤】 品種:グルナッシュ 60% シラー20% ムールヴェードル 20% 土壌:表面を小石で覆われたローム質土壌 Alc.:14%前後

醸造:除梗せず房ごと圧搾し 10日間マセラシオン。エナメルタンクを使用し、天然酵母で温度管理せずに自然発酵。その後、エナメルタンクで1年熟成。

■コメント■ 深みのある美しいガーネット色。甘草、タール、チェリーの香りが全面に表れています。力強くバランスのとれた味わいと広がりのあるフィニッシュ。5〜10年寝かせると良いでしょう。赤身肉を使った煮込み料理、タイムで香り付けした子羊肉の煮込みに、スパイスを効かせたクスクスなどの煮込み料理と良く合います。提供温度:17℃。

2016VT★パーカーポイント 92点:2016年のキュヴェ・スティエは、平均樹齢50年のグルナッシュ 60% ムールヴェードル 20% シラー20%をブレンドしたワイン。スマイラズベリーのアロマにレザールやミントのニュアンスが感じられる。豊かなタンニンはまだ健在で、滑らかな質感を備えた長い後味が印象的。フルボディ。少なくとも10年間は熟成可能だろう。

《飲み頃:2020-2026年 | 2020/10/31 掲載》 2016VT 他誌評価:★ワイン・スペクテーター90点

