

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。ドゥニの子供であるデルフィーヌとジュリアンもワイナリーに参加し、家族一丸となって優れたワインを生み出しています。

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】



◀ヴィノス 2023/4 掲載記事より抜粋 / 記者: Nicolas Greinacher ▶

ドテクニカル・ディレクターのディディエ・ネグロンは、常にトップを走り続け、表情豊かで骨格のしっかりとした熟成が効くワインを手掛けている。この温暖な地中海性気候下においてAOC規定内で、エレガントさとフレッシュさを保つにはどうすべきか様々な意見を交わした。ネグロンはワイン造りに関して収穫日を見極め、全房発酵を行い、サンソーのようにフレッシュな酸と低いアルコールを持つ品種に重点を置いている。2020年と2021年の赤4本と2021年の白1本を試飲した。チャレンジングな年となった2021年の赤は洗練されており、心地良いが、よりコクと複雑性を備えた2020年に軍配があがる。

【写真右:醸造責任者ディディエ・ネグロン】



■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■ 前年よりも遙かに良年で、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平均収量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を備え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たい気候に恵まれた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。

■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月の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。この年のワインは、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。

■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。

担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

■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備したバランスの良いワインに仕上がりました。

2019 Vin de France Rouge Plaisir 75cl

上代価格 ¥2,400(税別)

ヴァンドゥ フランス ルージュ プレジール

JAN: 4543190156820

【辛口/赤】 品種: グルナッシュ 70%、マルセラン 30% 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。主にタンクで熟成。Alc.: 15%前後

■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、ミネラル香やスモーク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。比較的酒齢の若いうちが飲み頃。

★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。



2022 Rhone by Roger Sabon

上代価格 ¥3,000(税別)

ローヌ バイ ロジエ サボン

JAN: 4543190177238

【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: 前菜やパーベキュー、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ェンダール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》

2022 Lirac by Roger Sabon

上代価格 ¥3,800(税別)

リラック バイ ロジエ サボン

JAN: 4543190177245

■テクニカル情報■ 産地: 南ローヌ/AOCリラック 品種: グルナッシュ 70%、シラー10%、ムールヴェードル 10%、カリニャン 10% アルコール: 14-15%前後 土壌: 粘土・石灰岩質 醸造: ブドウは手摘みし除梗。発酵中の温度は28℃前後に保ち、フレッシュな果実のアロマと抽出成分のバランスをとっています。マセラシオンはおよそ1ヶ月と長めにとり、定期的にルモンタージュを施しながらゆっくりとタンニンを抽出。ワインの殆どはタンクで熟成させる。収穫から8～9ヶ月後に瓶詰。

■コメント■ 外観は紫色を帯びたルビーレッド。バタースコッチや下草、腐植土の香りが表情豊かに香ります。円熟したタンニンを湛えたスパイシーな味わいを持つエレガントなフルボディ。酒齢の若いうちは赤果実や黒果実の風味に溢れ、熟成と共にスパイス、森の大地、胡椒の風味が表れてきます。★相性料理: ハムや赤身の肉、牛乳から作る様々なチーズ。(提供温度: 16～17℃)

2018VT★パーカーポイント93点: 2018年のリラック・バイ・ロジエ・サボンは、2016年のリラック(PP91点評価)よりも更に見事な仕上がりにある。繊細なベリー系果実の香りが背景に広がる薫り高くフローラルなアロマが飲み始めから香る。クリーミーでしなやかな味わいのミディアム～フルボディで、余韻の長い後味が続く。筆者はこのワインを試飲する前に40以上のリラックをブラインド・テイスティングしたが、それでも尚、「痺れるように感動的な逸品である」とノートにしたためた。10年近くにわたり格別な飲み頃が続くに違いない。

《飲み頃: 2019-2027年 | 2019/11/1掲載》 2018VT他誌評価★ワイン・スペクテーター89点



2018 Châteauneuf du Pape Rouge Les Olivets

上代価格 ¥5,500(税別)

2021 Châteauneuf du Pape Rouge Les Olivets

上代価格 ¥6,500(税別)

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ レ オリヴェ

JAN: 4543190150729 (2018VT), 4543190177252 (2021VT)

【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93点: ガリーグの複雑なハーブと熟したブラックチェリー、プラムの豊かなアロマが渾然一体となって香り立つ秀逸なヴィンテージ。味わいはフルボディで、しなやかさや見事な凝縮感に加えて、まるやかでクリーミーな質感があり、エスプレッソと甘草の風味が後味に広がる。今後5～7年に渡って美味しく味わえるワイン。《飲み頃: 2020-2027年 | 2020/9/25掲載》

2018VT他誌評価: ★ワインスペクテーター93点: ★ヴィノス92点

2021VT★ヴィノス91点: 赤果実の鮮やかなアロマに仄かなメントールのニュアンスが香る。ミディアム～フルボディの驚くほどエレガントで洗練された味わい。《飲み頃: 2024-2034 | 2023/4掲載》



2020 Châteauneuf du Pape Rouge Réserve

上代価格 ¥7,000(税別)

2021 Châteauneuf du Pape Rouge Réserve

上代価格 ¥8,000(税別)

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ レゼルヴ

JAN: 4543190172158 (2020VT), 4543190178044 (2021VT)

【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%前後 土壌: 粘土石灰岩質 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。



2020VT★ワイン・スペクテーター94点:濃厚で力強い赤。瑞々しい黒系果実やリコリスのアロマがあり、その間を縫うように黒鉛のニュアンスが香る。焦がしたサンダルウッドに加えてハーブやヨードを思わせるビターなアクセントが円熟感を引き立て、スモーク香を帯びた後味にグリップの効いたタンニンが感じられる。《飲み頃:2023-2035年 | 2023/2/28 掲載》 2020VT 他誌評価:★パーカーポイント91-93点 ★ヴィノス93点

2021VT★ヴィノス93点:飲み始めはやや還元的だが、グラスを回すと徐々に繊細なバラの花びら、熟したラズベリーやイチゴ、ミントのアロマが表れる。同じヴィンテージのレ・オリヴェよりもやや筋肉質だが、滑らかなタンニンを備え、生き生きとした酸が調和を生む。風味豊かな長い余韻で締めくくられる。《飲み頃:2025-2036年 | 2023/4》 2021VT 他誌評価★ジェームス・サックリング91点

2021 Châteauneuf du Pape Rouge Prestige

上代価格 ¥11,000(税別)

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ プレステイージュ

JAN: 4543190177269

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% その他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ヶ月と長くたって色素とタンニンを抽出。40hlと25hlの大型のキヤスクで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。

★ヴィノス93点:熟したラズベリーやレッドチェリー、ブラックチェリー、リコリス、ガリーグの繊細な香りが溶け合う。非の打ち所がないバランスと見事な透明感を湛えた味わい。《飲み頃:2025-2036年 | 2023/4 掲載》 他誌評価:★ジェームス・サックリング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)

JAN: 4543190148207(2011VT,2012VT), 4543190153980(2013VT,2016VT,2017VT)

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ご堪能ください。

【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。一部除梗しホールパンチ果汁使用。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く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。昨年テイステイングした際は、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。一見相反すると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》 2017VT 他誌評価★ワインスペクテーター95点 ★ヴィノス94-95点

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》 2016VT 他誌評価★ワインスペクテーター97点 ★ヴィノス95点

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》 2013VT 他誌評価★ワインスペクテーター94点 ★ヴィノス93点

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》 2012VT 他誌評価★ワインスペクテーター95点 ★ヴィノス94点

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》 2011VT 他誌評価:★ワインスペクテーター95点

