

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く間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築し、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】

■2020 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。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 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 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。

■2023 ヴィンテージ情報■ 冬の間は雨があまり降らなかったものの、5~6月は適量の雨が降りました。続く夏は暑く乾燥し、ブドウの成長が進みました。収穫は8月中旬~10月末まで続き、平均32-35hl/haと豊作の年となりました。白ワインは、柑橘類、桃、マンゴーなどの豊かな果実のアロマとバランスの良い酸を備えています。赤ワイン用のセラー、サンソーは瑞々しい黒果実の風味とストラクチャー、グルナッシュ、ムールヴェードルは、ラズベリーなどの赤果実、滑らかなタンニンを用意したワインに仕上がりました。この年は、赤白ともに繊細で、微かに塩味を帯びた持続性のある味わいが特徴です。

■2024 ヴィンテージ情報■ この年の生育期は乾燥した冬で幕を開けました。春は気温が高かったため、萌芽は例年より早く始まりました。また大雨により、べト病が発生した地域もありましたが、その一方で土壌に十分な水分が蓄えられました。7月末から8月上旬にかけては、非常に暑い日が続き、雨量もほんのわずかでした。9月に入りやっと雨が降り、収穫時期は好天に恵まれました。この年は、春に発生したべト病やグルナッシュの花振るい、7月中旬の局地的な雹害の影響により、2023年より少ない収穫量となりました。しかしながら、ブドウの品質は申し分なく、フェノール類はバランス良く成熟し、酸は例年より高めで、赤白ともに素晴らしいワインに仕上がっています。

2023 Châteauneuf du Pape Blanc Cuvée Réservee

シャトーヌフ デュ パプ ブラン キュヴェ レゼルヴェ

上代価格 ¥11,500(税抜)

JANコード:4543190180603

【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% プールブルーラン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。

■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℃)

★ジェームス・サックリング 94点:クリーミーなコクと柑橘類のフレッシュな風味が見事に融合した素晴らしいシャトーヌフの白。ミディアム〜フルボディの味わいで、ザボンやグレープフルーツのアロマが豊かに香る。しっかりとしたストラクチャーのある後味に新鮮なセージや柑橘類の果皮を思わせる複雑なアロマが広がり、長い余韻へと続く。今飲んでも、熟成させても美味しく味わえる。《2024/6/17掲載》

★ワイン・アドヴォケート 92点:ハーブや新鮮な白い果肉のフルーツ、春の花々、ジャスミンを思わせるアロマが香る。ミディアム〜フルボディ。円やかな質感と快活な酸を備え、中盤に洗練されたシャープな味わいが広がり、果実味を湛えた美しい余韻が長く続く。

フレッシュで生き生きとした白。《飲み頃:2024-2032年 | 2024/9/13掲載》

他誌評価:★ワイン・スペクテーター93点 ★ヴィノス92点



2020 Châteauneuf du Pape Rouge Cuvée Réservee

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ キュヴェ レゼルヴェ

上代価格 ¥15,000(税抜)

JANコード:4543190175722

ヴィノス Top 100 Wines 2024 選出ワイン(49位)

「傑出した2020キュヴェ・レゼルヴェは、華やかさと力強さを兼ね備え、複雑なアロマを伴う生き生きとした濃厚なフルボディの味わいを特徴としている。ペゴーの職人技を体現した秀逸なシャトーヌフ(ヴィノス/Nicolas Greinacher)」

【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、タパス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)

★ワイン・アドヴォケート 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〜フルボディの味わいが長い余韻を生む。ペゴーの真骨頂とも言えるワイン。

《飲み頃:2022-2037年 | 2022/5/6掲載》

★ヴィノス 96点:ここ最近生産されたペゴーのシャトーヌフ・デュ・パプ・ルージュ・キュヴェ・レゼルヴェの中で、最も力強いヴィンテージの一つ。クレーム・ド・カシスや熟したラズベリー、イチゴ、生肉、タバコ、リコリス、ヨード、ガリグを思わせる濃厚なアロマを持つ魅力的なワイン。多彩な表情を見せる生き生きとしたフルボディで、実に素晴らしい。この卓越したキュヴェを手掛けたフェロー家とチームに惜しみない賛辞を贈りたい。今後20年かけてこのキュヴェは圧倒的な魅力を放つだろう。《飲み頃:2027-2046年 | 2023/3掲載》

他誌評価:★ジェームス・サックリング 96点 ★ワイン・スペクテーター92点



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。

2023・2024 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:4543190179706

【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.:14%前後 醸造:手摘みで収穫。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 3 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。ネクタリン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。

2023VT★ジェームス・サックリング 92 点:本格的なローヌ産白の入門編として最適なこのワインは、濃厚で、蠟のニュアンスに加えて、レモンの砂糖漬けやグレープフルーツの皮の豊かなアロマを持つ。豊潤で力強い後味に広がるクリーミーな質感と柔らかなタンニンのバランスが素晴らしい。長い余韻が印象的。今飲んででも熟成させても美味しく味わえるだろう。《2024/4/9 掲載》

2023VT★ワイン・スペクテーター91 点:桃やメロンを思わせる柔らかな香りを伴う見事な凝縮感と力強さを備えた味わいながらも、ほろ苦いチョーキーなミネラルやグリーンハーブ、スモーク、レモンの皮の風味やキリリとした酸が感じられる。ふくよかな味わいに躍動感と張りを感じる。《2024/12/31 掲載》 2023VT 他誌評価:★ヴィノス 90 点

2024VT★ジェームス・サックリング 93 点:南ローヌの白にしては生き生きとしていて、キリッとした印象。ミディアムボディで、熟したレモンやポメロ(柑橘類の一種)の香りが繊細でクリーミーな味わいと見事に調和している。蠟のニュアンスと塩気を帯びた爽やかな余韻が印象的。今が飲み頃。《2025/4/9 掲載》

2024VT★ワイン・アドヴォケート 89 点:花や白系果実、洋ナシのアロマにミニティなニュアンスが溶け合う。程よい厚みを備え、円やかでエレガント。豊潤で生き生きとした心地よい余韻が続く。《飲み頃:2025-2030 年 | 2025/10/17 掲載》

2024VT 他誌評価:★ヴィノス 89 点



2022 Côtes du Rhône Rouge Cuvée Maclura

上代価格 ¥3,000(税抜)

コートデュローヌルージュキュヴェマクルーラ

JANコード:4543190185134

「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実らせませす。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

★ジェームス・サックリング 93 点:力強く、上質なコート・デュ・ローヌ。スイートチェリーやラズベリー、スイートスパイスのアロマが香る。ミディアム~フルボディで、きめ細やかながらも力強いタンニンを持つ。見事なバランスと洗練されたスタイル。コショウのような風味が漂う鮮やかで焦点の定まった余韻が印象的。《2025/4/9 掲載》

★ワイン・アドヴォケート 90-92 点:ブルーベリーやラズベリー、ブラックチェリーの香りが幾重にも層を成す魅力的なノーズ。見事な凝縮感を備えたフルボディの味わいは張りがあり、パウダリーな余韻がどこまでも続く。

《飲み頃:2024-2030 年 | 2024/5/17 掲載》



2022 Côtes du Rhône Villages Rouge Cuvée Setier

コートデュローヌ ヴィラーージュ ルージュ キュヴェ スティエ

上代価格 ¥3,300(税抜)

JANコード: 4543190181129

「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。リコリス、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年寝かせることで良いでしょう。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タスクスなどの煮込み料理と良く合います。提供温度:17°C。

★ワイン・アドヴォケイト 91-93 点:芳醇なアロマと凝縮感を備えたワインで、スミレのようなフローラルなアロマがロースト肉、タール、濃厚なプラムのアロマと溶け合う。ピロードのような質感を持つフルボディの味わいで、少なくとも10年以上は美味しく味わえるだろう。《飲み頃:2024-2033年 | 2024/5/17 掲載》

★ジェームス・サックリング 92 点:ダークベリーやグリル肉、石、野生のハーブのアロマにベーキングスパイスのニュアンスが香る。ミディアムボディでチョーキーなタンニンを持つ。しっかりとした質感を伴う味わいは、やや噛み応えがあり、焦点が定まっいてシリアスな印象。しっかりとした後味。《2024/4/9 掲載》 他誌評価:★ヴィノス 89 点



NV Plan Pégau / Vin de France (VT 19' 20' 21')

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

シングルヴィンテージ・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が特徴的です。

【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、仄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つけた赤身肉のグリル、ジビエなどと最高の相性です。(サーブの適温:17°C)

(VT 19' 20' 21')★ジェームス・サックリング 92 点:ダークベリーやローストした肉、ブラックペッパーのアロマが香る。繊細なタンニンを伴うミディアムボディの味わいは、焦点が定まっいて、風味豊か。濃密なフィニッシュが印象的。今飲んでも熟成させても美味しく味わえるだろう。《2024/5/3 掲載》

