

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》

常にトップを走り続けるテクニカル・ディレクターのディディエ・ネグロンが手掛けるワインは、表情豊かでしっかりとした骨格を備え、熟成ポテンシャルが高い。私たちは、地中海性気候の影響を受けたこの温暖な地域で、AOCの規定を守りながらエレガントさとフレッシュ感を保持したワインを造るには、どのような方法があるのか様々な意見を交わした。ネグロンがその方法として最も重要視しているのが、収穫時期の見極めで、次に全房発酵の採用。さらに、フレッシュな酸をもたらす、最終ブレンドの時点でアルコール度数を抑えることのできるサンソーのような品種にも重きを置いている。

【写真右:醸造責任者ディディエ・ネグロン】



■2019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。

■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る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。赤ワイン用のシラー、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備え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、猛暑が続き、雨量もほんのわずかででした。9月にやっと雨が降り、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。

2024 Chateauneuf du Pape Renaissance Blanc

上代価格 ¥8,300(税別)

シャトーヌフ デュ パプ ルネッサンス ブラン

JANコード: 4543190180498

【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 土壌:粘土石灰質、砂質 醸造:早朝の最も涼しい時間帯に手摘みし、空圧で優しく圧搾。容量25hlの円錐形の木製タンクで16~18℃に保ちながら低温発酵。同じタンクで澱とともに寝かせ、定期的にバトナージュをしながら6ヶ月熟成。

★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、フォアグラなどとも抜群の相性です。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。ジュシーで丸みのある味わいで、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。

★ワイン・アドヴォケート 92点:フレッシュで芳醇な2024年ルネッサンスは、実に素晴らしい。白い果実や洋ナシ、ハーブ、仄かにフレッシュミントの香りが広がる。ミディアム~フルボディ。瑞々しく、滑らかな質感を備えた重層的な味わい。唾液を誘う心地よい余韻がどこまでも続く。《飲み頃:2025-2040年 | 2025/10/17掲載》



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

Millésimes

2023 Vin de France Rouge Plaisir 75cl

上代価格 ¥2,800(税別)

ヴァンド フランス ルージュ プレジール

JANコード: 4543190185479

【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。



2023 Rhone by Roger Sabon

上代価格 ¥3,000(税別)

2024 Rhone by Roger Sabon

上代価格 ¥3,300(税別)

ローヌ バイ ロジェ サボン

JANコード: 4543190177238(2023VT), 4543190186858(2024VT)

【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ェ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》



2023 Lirac by Roger Sabon

上代価格 ¥4,200(税別)

リラック バイ ロジェ サボン

JANコード: 4543190180481

【辛口/赤】 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℃)

★ワイン・スペクテーター89点: 魅力的で洗練されたリラック産のワインで、熟したスイート・チェリーやローストしたアップルウッドの香りが際立つ。黒鉛のニュアンスと官能的な味わいが調和し、やや収斂性のあるタンニンが余韻を引き締める。この土地ならではの個性が表現されたワインで、味わう喜びをもたらしてくれる。《飲み頃:2024-2028年 | 2024/10/28掲載》



2023 Châteauneuf du Pape Rouge Les Olivets

上代価格 ¥7,000(税別)

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ レ オリヴェ

JANコード: 4543190181761

2024 Châteauneuf du Pape Rouge Les Olivets

上代価格 ¥7,500(税別)

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ レ オリヴェ

JANコード: 4543190187619

【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の大型の木製キヤスクか容量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。

2023VT★ヴィノス 89-91点: 熟したレッドチェリーやブラックチェリー、リコリス、ブラックプラムのアロマに程よいスパイスのニュアンスが重層的に香る。フルボディ。瑞々しさを湛えた滑らかな口当たりで、鮮やかな酸が全体をバランス引き締め、爽やかな余韻で締めくくられる。《飲み頃:2027-2037年 | 2024/8掲載》



2022 Châteauneuf du Pape Rouge Réserve

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ レゼルヴ

上代価格 ¥8,300(税別)

JANコード: 4543190181778

【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。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。

★ヴィノス 92-94点:森のイチゴやリコリス、ブラックチェリー、生肉、スマレを思わせる香りが全面に感じられる。広がりのある長い余韻で締めくくられる。フルボディでしっかりとしたタンニンを持つ2022年は、馴染むまで少なくともあと5年はかかるだろう。

《飲み頃:2029-2042年 | 2024/6掲載》

★パーカーポイント 93+点:鉛筆やリコリス、スパイス、黒色のワイルド・ベリー、新鮮なタイムを思わせる濃密で深みのあるアロマを持つ。凝縮感のあるミディアム〜フルボディで、完璧なバランスを備え、ピロードのようなタンニンが中盤の重層的な味わいを支えている。塩味のある長い余韻で締めくくられる。この力強いシャトーヌフ・デュ・パプが真価を発揮するまで、まだ時間がかかるだろう。《飲み頃:2025-2044年 | 2024/9/27掲載》

★ジェームス・サックリング 93点:チェリーやレッドベリー、温かいハーブ、ベーキングスパイス、石を思わせる、緻密かつ見事に構成されたアロマを持つ。きめ細やかなしっかりとしたタンニンを備えたフルボディ。ダークチェリーや青果実の豊潤な果実味が中央に広がる。焦点の定まった生き生きとした味わいで、果肉感とともにシリアスさを感じる。持続性のある余韻が印象的。《飲み頃:2026年以降 | 2024/6/17掲載》

他誌評価★ワイン・スペクテーター 93点



2021 Châteauneuf du Pape Rouge Prestige

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ プレスティージュ

上代価格 ¥11,000(税別)

JANコード: 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。

★パーカーポイント 95点:レゼルヴほどの開放感と華やかさはないものの、非常に良く熟し、凝縮感がある。ブラックチェリーやプラムの香りにダークチョコレートのニュアンスが溶け合う。フルボディの豊かな味わいは、ピロードのように滑らかで、非常に心地よい。

《飲み頃:2023-2040年 | 2024/5/17掲載》

★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

★ワイン・スペクテーター 93点:生き生きとした透明感のある赤ワインで、プラム、チェリーやハーブグリの香りに塩やヨードのニュアンスが溶け込み、紅茶や焼いたハンノキの香りが長い余韻に広がる。持続性のあるタンニンが味わいを引き締める。《飲み頃:2025-2032年 | 2024/2/29》

