



葡萄の栽培・醸造を担うティエリ(中央)、ティエリの右腕として醸造をサポートしつつ、国内販売を担当するダヴィド(左)、事務や直売所で活躍するセリーヌ(右)。

リラックで見せるモダンスタイル

現地評価誌でラヤスと同格とされる、3ツ星生産者の挑戦

クロ デュ モン オリヴェは、1932年に設立されたシャトーヌフ デュ パブの生産者です。ドメーヌは現在、サボン家のティエリ、ダヴィド、セリーヌの3人が管理しています。彼らのワインは、長期熟成によって真価を發揮するような、いわゆるクラシック スタイルで知られています。フランスのワインガイド『ル ギド デ メイユール ド ヴァンド フランス 2021』では、南ローヌで4軒しか獲得していない、最高評価の3ツ星生産者として格付けされています。残りの生産者は、ラヤスとヴェー ドンジョン、そしてこの2021年版で昇格したクロ デュ パブのみです。2019年12月/2020年1月号として刊行された『ラルヴュ デュ ヴァンド フランス No.637』では、5ページにわたって特集が組まれ、最も古いもので1957年に遡る17VTの垂直試飲記事が掲載されました。その際、「若いうちは、彼らのワインは少し縮こまって感じるかもしれないが、熟成を経ることで大変素晴らしく花咲いてくれる。熟成で彼らのワインがへたってしまうということはまずないだろう。(中略)今すぐ抜栓したい衝動に耐え、素晴らしい複雑味が出てくるまで待たなければならない」とコメントされています。



従来のイメージを覆すリラックでのワイン造り

2012年、ドメーヌは財産分与によって分割され、畑の一部を失い、セラーを移転することになりました。これによりワインの生産量は減少し、世界中の需要を満たすため、ストックしていたバックヴィンテージのワインもリリースしなければなりません。そこで、新たに葡萄畑を求めて辿り着いたのが、シャトーヌフ デュ パブに近いリラックのエリアでした。2017年に、葡萄が植えられた状態のリラックの畑を親族から購入し、この年初めてリラックをリリースしました。また、リラックとして納得出来なかったワインは、格下げしてヴァンド ペイとして販売しました。

ただ需要を満たすのではなく品質を最重視する彼らの哲学が、新しいラインナップにもしっかりと表現されています。また、これらのワインは従来の古典的なイメージとは異なり、若くても美味しく楽しむことが出来るモダンなスタイルに仕上げられています。

シャトーヌフのトップ生産者が新たに挑戦するリラックのトップ キュヴェ
クロ デュ モン オリヴェの新境地

「ワイン アドヴォケート
 2019.11.1」

93 pts
 /100

「デカンター
 2019.10.1」

92 pts
 /100

このキュヴェのファースト ウィンテージ。ティエリ サボンによると、特に魅力的なタンクからセレクトした「サンソーとグルナッシュの果実味を保ったワイン」ということだ。リラックのスタイルである赤い果実と華やかな香りに、チェリーの種やアーモンドが混ざる。口当たりは豊かで、しなやかでこなれたタンニンがあり、重さは一切感じられない。いつまでも優しく続く余韻。持続性と存在感があるが、軽やかで飲みやすい。控えめだが親しみやすく、非常に良くバランスのとれた真のフィネスを持つリラック。生産量は3,000本。
 — 「デカンター2019.10.1」



リラック ルージュ マリー ジョセ 2018
 Lirac Rouge Marie Jausset

110 本限り

このキュヴェは、ドメヌの創立の礎となった葡萄畑を相続した、曾祖母マリー ジョセへのオマージュとして生産される特別なリラックです。リラックの畑の中で最も優れた区画を選び、さらに最良のタンクからワインを選んだスペシャル キュヴェで、シャトーヌフ デュ パプの最高峰「キュヴェ デュ パペ」に相対するワインとなっています。ブラックチェリーや赤のプラム、ラズベリー、焼いたスパイス、野生的なハーブのアロマがあります。非常にしなやかなタンニンが心地よく感じられます。

畑は、ローヌ川右岸のサン ローラン デ ザルブル村とサン ジェニー デ コモラ村にある3つの区画、「レ コース (Les Cosse)」、「カヴェイラック (Caveyrac)」、「モンコー (Montcau)」の葡萄を使用しています。土壌は、鮮新世に形成された砂質が主で、幾つかの区画は赤みを帯びたシリカに砂利の混ざる組成となっています。収穫は注意深く選別しながら手摘みで行い、最高の葡萄だけを摘み取ります。葡萄は一部を除梗します。発酵はコンクリートタンクで行います。エレガントさとフレッシュさのあるワインにしたいので、抽出を強くしすぎないようにしています。フリーランとプレスは、別々に熟成させます。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
 葡萄品種：サンソー50%、グルナッシュ 40%、ムールヴェードル 10%
 熟成：85%をステンレスタンク、15%をバリック（新樽でない）で数ヶ月
 品番：FC-448/JAN：4935919314480/容量：750ml **¥5,940**(本体価格¥5,400)

昔から知っている方にこそ飲んでいただきたい、古典派という従来のイメージを覆すワイン
 若いうちから楽しめるモダン スタイルが体感できます

「ラ ルヴェ デュ ヴァン
 ド フランス No.637」

17 pts
 /20

砂質、赤い珪土（シリカ）と小石（ガレ）の混ざる土壌で育つグルナッシュ、シラー、サンソーのブレンドによるこのワインは煮詰めた赤い果実、ガリグのノートを持つ。口当たりは力強く、骨格があり、非常にスパイシーなタンニンが感じられる。
 — 「ラ ルヴェ デュ ヴァン ド フランス No.637」

リラック ルージュ 2017
 Lirac Rouge

クロ デュ モン オリヴェの新たな挑戦を象徴するワインです。凝縮された果実味、しっかりとした骨格、タンニンがありますが、それと同時に非常にしなやかさも感じさせてくれます。畑はサン ローラン デ ザルブル村とサン ジェニエド コモラ村にあり、レ コス (Les Cosses)、レ テ (Les Thez)、ラ フレシネッド (La Fressinede) の小区画に分かれています。土壌は主に砂質で、一部の区画は赤い珪土（シリカ）と小石の混ざる土壌です。収穫は良い葡萄だけを選別しながら手摘みで行います。葡萄は一部を除梗し100%コンクリートタンクで発酵させます。発酵中、ルモンタージュとデレスタージュを行いますが、フレッシュさとエレガントさを保つため、抽出を強くしすぎないようにします。フリーランジュースとプレスジュースは別々に醸造し、マロラクティック発酵までコンクリートタンクで行います。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
 葡萄品種：グルナッシュ 60%、シラー20%、サンソー20%
 熟成：95%をフードル、5%をバリック（新樽でない）
 品番：FC-303/JAN：4935919313032/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

