

# Domaine de L'Oratoire St. Martin

ドメヌ ド ロワトワール サン マルタン



フランス/コート デュ ローヌ

## 【WINERY INFO.】

所在地: コート デュ ローヌ

所有畑: 25ha(うち、23.5ha が AC ケラーヌ)

オーナー: フレデリク & フランソワ アラリー

『ベタンヌ+ドゥソーヴ 2018』

# 最優秀 オーガニック生産者

80年代の終わりに、フレデリクとフランソワ アラリー兄弟は、文字通りコート デュ ローヌの評価とその村を再発明した数少ないワイン生産者の一人だ。彼らは、ワイン造りに感性、厳格さをもたらした。それはこのエリアの他の生産者にとって異質なもので、全く新しい概念だった。その後、数十年の間に、彼らは自らのドメヌをコート デュ ローヌ随一の魅力的で安定感のあるドメヌのひとつにした。25ヘクタールを所有し、ビオディナミ農法と受け継いだ印象的な樹齢の古い葡萄樹から、彼らは豊かさ喜びを兼ね備えたワインの造り方を知っている。赤ワインは、いつも構成がしっかりしているもののタンニンの粗さは全くなく、過熟ではなく適正に熟した果実を正確に表現しており、キュヴェやヴィンテージにもよるが、1年から3年を経ないと最善の状態にならない。

「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2018 より抜粋」



▲「デカンター 2016.7」ではケラーヌ ルージュ レゼルヴ デセニョールが表紙を飾りました。

▶「デカンター 2016.6」のケラーヌ特集では写真付きで紹介。写真左:フレデリク(兄) 写真右:フランソワ(弟)



*'We really want the wine to raise its game, and allow us to show that Cairanne is more elegant and fine than our neighbours'*

Frédéric Alary (pictured above left) of Domaine de L'Oratoire St-Martin, with his brother François

## ビオという言葉が出る前から、先代達は 当たり前に行ってきた

フレデリク アラリー

畑は、AC ケラーヌに 25ha(23.5ha、AC コート デュ ローヌに 1.5ha) 所有しています。葡萄はビオディナミで栽培しています。農薬や化学肥料は使用しません。祖父母や父は、いつも月と星を気にした農作業をしていました。ビオディナミは、20世紀はじめにルドルフ シュタイナーが提唱した理論に基づいて、その後学術的に確率された農法といわれていますが、フレデリクやフランソワ兄弟にとって、先代達がずっと行ってきたこの農法は小さい頃から教えられてきた当然の方法であり、知識でした。

現在、畑は AB(アグリカルチャー ビオロジック)、ユーロリーフ、そしてデメテルの認証を受けています。





## 手作業による畑の掘り返し、深い土壌にこそテロワールの違いがある

フレデリク アラー

除草剤を使わないため畑の掘り返しが必要になりますが、機械は樹を傷つけてしまうので、手作業で行います。ほとんどの畑が斜面にあるため、作業にはより手間がかかります。土の掘り返しを行うことで、水平方向に広がった根を切断し、垂直方向に伸びるように矯正します。土壌は最初の 50cm はどこも同じで、それよりも深い部分で初めてミネラルやテロワールの違いが現れてきます。ここまですることによって初めて、単なるオペレーションの違いだけではない「お隣さんとの違い」が出てくるのです。ピオを取り入れる生産者は、この最初の 50cm の葡萄ではなく、テロワールを表現できる根の深い葡萄を求めています。テロワールを求めるため、当然天然酵母による発酵をします。ピオが目的なのではなく、初めにそれぞれのドメーヌの個性を出すという目的があり、その手段としてピオを推進するのです。

## 葡萄を食べてフルーツを感じたら収穫を始める

フレデリク アラー

ロラトワール サン マルタンでは、収穫時期に葡萄を食べ、その時フルーツを感じたら、すぐに収穫を始めます。葡萄が黄金色になったら、収穫するという方法は昔のやり方で、現在は適していないと考えています。収穫は、早朝に手摘みで行います。収穫した葡萄は、畑にて最初の選別を行い、その後セラーにて振動式の選果台を使用して2度目の選別を行います。



▲「ルヴェ デュ ヴァンド フランス No.615」より immerge(イメルジュ)について紹介。

## 自然が保たれた土壌で育った葡萄のため、手を加える必要がないエレガントとフィネスを追求する

フレデリク アラー

ルモンタージュやピジャージュは行いません。発酵途中に果汁の一部を取り除き液面を下げた後、発酵槽にすのこを入れ、果帽(タンクの上部に浮かぶ果肉、果皮、種子などの固形物)を果汁に押し込み、浮き上がるのを防ぎます。その後、取り除いた果汁を再度入れます。この伝統的な方法は果帽が空気と接触しないため、微生物の繁殖による品質劣化のリスクが小さくなります。また、攪拌による果汁へのストレスが少ないうえ、タンニンを過度に抽出することなく発酵を延ばすことが可能になり、ワインにボディを与え、タンニンが溶け込みやすく、滑らかさも向上します。そのため、ワインはバランスが取れており、繊細で優雅になります。「自然に保たれた土壌が葡萄に力を与えているので、手を加える必要はない。エレガントさとフィネスのみを追求している。」とフレデリクは語ります。



## バリックは使用しない、天然酵母を使用

フレデリク アラー

ワインのクラス別に醸造設備(タンク・樽)を使い分けています。樽熟成は樽香を付けるためではなく、酸化のために行います。小さなバリックを使わない理由は、バリックでは理想よりも酸化が進んでしまうため、樽との接点が少ない大きな樽を使います。また、酵母は天然酵母を使用します。選別酵母ではどれも同じようなワインになってしまうからです。



## SO<sub>2</sub>は醸造段階では使用しない

フレデリク アラー

「SO<sub>2</sub>を使うと、ワインがとげとげしく、刺さるような品質になり荒くなってしまうため、醸造の段階では使用しないようにしている。SO<sub>2</sub>を使用しないようにするには、健全な葡萄のみ使う必要がある。だから、葡萄の選別に注意を施す。」

## 月が満ちていく過程でボトリング フレデリク アラー

「ボトリングは月のカレンダーに従って行う。どのタイミングでボトリングするかによって、果実味が豊かになったり、アロマがより開いたり、酸が豊かになったり、ワインの特徴も異なる。SO<sub>2</sub>はボトリング時に初めて、極少量添加する。認められている使用量の最大値の10分の1程度に抑えている。」

## 規定が厳しくなっても、何の問題もない

フレデリク アラー

ケラーヌは、それまでは村名を表記することが出来る AC コート デュ ローヌ ヴィラージュでしたが、2015 ヴィンテージから、AC ケラーヌとしてリリースが認められました。それに伴い、栽培や醸造に関する規定が厳しくなりましたが、「私たちは以前から(30年間ずっと)30hL/haの収穫量でした。SO<sub>2</sub>もボトリング時に少量しか使用していないし、ピオディナミなので除草剤も使わず、収穫も機械を使わず、手作業を行う。そのため従来の造り方でこれらの基準を全てクリアしている。だから何も変わらないよ。」とフレデリクは話していました。



### <ACケラーヌの主な規定>

- コート デュ ローヌ ヴィラージュ時は全体で1350haが認められたが、その中でクリュに昇格したのは1000ha。外れた350haはACコート デュ ローヌへ。
- 収穫は機械の使用が禁止。手作業のみ。
- 除草剤は禁止。除草は掘り起こしのみ。
- 収穫制限 42hl/ha から 38hl/ha へ。



## Les P'tits Gars

レ プティ ガー

ロラトワール サン マルタンのエントリーレベル。プティ ガー「P'tits gars」とは「小さな男の子たち」という意味で、フレデリクとフランソワの2人の兄弟のことを指しています。父親が自分たち兄弟のことをそう呼んでいたことに由来しています。彼らは年が11ヶ月しか離れておらず、よく双子と間違えられていたそうです。



### コート デュ ローヌ ブラン レ プティ ガー 2018

#### Côtes du Rhône Blanc Les P'tits Gars

樹齢の若いクレレット ロゼとグルナッシュ グリを主体に造られています。収穫した葡萄は、ステンレスタンクに入れ、低温で発酵させています。このワインはAOCケラーヌの基準を満たしていますが、フレデリクは、葡萄の樹齢が若いため、これをケラーヌとして出すには複雑さが足りないと判断し、コート デュ ローヌとしてリリースしています。品質には絶対に妥協を許さない彼のポリシーが反映されています。

【白・辛口】 葡萄品種：クレレット ロゼ、グルナッシュ グリ、ルーサンヌ

熟成：ステンレスタンク オーガニック認証：ユーロリーフ

品番：FC-285/JAN：4935919312851/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

180本  
限り



### コート デュ ローヌ ルージュ レ プティ ガー 2017

#### Côtes du Rhône Rouge Les P'tits Gars

※無くなり次第 2018VT に切り替わります

土壌は、粘土石灰岩。除梗して、8日間醸しを行います。ステンレスタンクで8ヶ月熟成させます。濾過も清澄もせず、瓶詰します。美しい赤紫色、甘いフレッシュな香り、適度な渋みとはちきれそうな果実味があります。バランスの良いきれいなスタイルです。

【赤・フルボディ】 葡萄品種：グルナッシュ、シラー

熟成：タンクで8ヶ月 オーガニック認証：demeter・ユーロリーフ

品番：FB-754/JAN：4935919217545/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)





# Réserve des Seigneurs

レゼルヴ デ セニョール

ロワトワール サン マルタンが造る A.C.ケラーヌの入門ワイン。タンクで発酵、熟成を行います。サン マルタンの才能が発揮されており、価格を超える素晴らしい品質を持っています。特に白は生産量も少なく毎年入手できる数量は僅かで入手困難なワインとなっています。



## ケラーヌ ブラン レゼルヴ デ セニョール 2018 Cairanne Blanc Reserve des Seigneurs

畑は、粘土石灰岩土壌です。手摘みで収穫し、選別します。すぐに压榨し、タンクで発酵させます。タンク（コンクリート、ステンレス）で6ヶ月熟成させます。薄い緑色。白い花やアカシアの香り。洋梨やトロピカルフルーツの風味があります。「ブレンドした方が個々の特徴がよくでることがある。特に、ブレンドすることでルーサンヌのフルーティさやクレレットのミネラル感を引き出せる」とフレデリクは話していました。★ワインアドヴォケイト245で92点

【白・辛口】 葡萄品種：ルーサンヌ、クレレット、グルナッシュ ブラン

有機認証：demeter、ユーロリーフ

品番：FC-121/JAN：4935919311212/容量：750ml



¥3,300(本体価格¥3,000)

## ケラーヌ ルージュ レゼルヴ デ セニョール Cairanne Rouge Reserve des Seigneurs

手摘みで収穫し、選別します。100%除梗した葡萄を破碎して、ピジャージュしながら伝統的な方法で12日間マセラシオンを行っています。その後9ヶ月タンクで熟成させます。濾過も清澄もせず瓶詰します。濃い紫がかった赤色。赤い果実、皮、タバコの香り。スパイスや胡椒の風味があり、目の詰まったしなやかなタンニンを持っています。

★ワインアドヴォケイトで91点(2015VT) ★ワインアドヴォケイト245で90点(2017VT)

【赤・フルボディ】 葡萄品種：グルナッシュ 60%、ムールヴェードル 30%、シラー10%

オーガニック認証：demeter、ユーロリーフ

2015VT 品番：FC-119/JAN：4935919311199/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

2017VT 品番：F-574/JAN：4935919045742/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



# Les Douyes

レドゥイユ

標高 200m の丘の斜面に畑は広がっています。上部の区画にドゥイユに使用する樹齢の古いグルナッシュと、ムールヴェードルを植えています（混植）。このワインは以前、キュヴェ プレステージュとしていたワインです。2011年から名前を変更しました。



「自分が知る限り、ケラーヌ最古の葡萄。この樹齢のものはめったにないよ。」とフレデリクは語ります

## ケラーヌ ルージュ レドゥイユ 2012

Cairanne Rouge Les Douyes ※無くなり次第 2013年に切り替わります

2011年から名前を変更しました。1905年に曾祖父が植林した樹齢約110年のムールヴェードルとグルナッシュが混在する畑の区画名が「レドゥイユ」です。毎年、ここの葡萄の粒は非常に小さいのが特徴です。葡萄は混植区画のため、一緒に摘み取り、一緒に醸造します。非常に樹齢が高いため、収穫量は僅か15hL/haです。大樽で18ヶ月熟成させます。レゼルヴ デ セニョールと比べて、より深くリッチなスタイルです。

★2012VT、2013VTがワインアドヴォケイト223で90点

【赤・フルボディ】 葡萄品種：グルナッシュ 60%、ムールヴェードル 40%

熟成：大樽で18ヶ月 オーガニック認証：AB、ユーロリーフ

品番：FB-689/JAN：4935919216890/容量：750ml



¥4,620(本体価格¥4,200)





# Haut Coustias

オー クスティア

ロラトワール サン マルタンの最上級キュヴェがオー クスティアです。レ ドゥイユよりもさらに高い丘の頂上に位置し、A.C.ケラーヌの中で、最も標高の高いエリア(標高250-300m)です。粘土層の50cm下に固い岩盤があり、その隙間を葡萄の根がはっています。表層に丸石も見られます。反対側には、モン ミライユ、モン ヴァントゥー、シャトヌフの街を一望できる南向きの畑です。レ ドゥイユと同じく、グルナッシュ、ムールヴェードルは混植されています。場所によっては樹齢の古い樹と若い樹が並ぶところもあります。表層に丸石も見られる特徴的なエリアです。



ムールヴェードル主体で造る最上級キュヴェ  
毎年僅かな数量しか入手できない希少品

ケラーヌ ルージュ オー クスティア  
Cairanne Rouge Haut Coustias

ACケラーヌではムールヴェードルの比率が10%前後のワインが多数を占めていますが、サン マルタンでは30~60%使用します。シラーは、1955年頃曾祖父がエルミタージュから持ってきたもので、通常のシラーよりも小さい実を付けます。グルナッシュとムールヴェードルは混植しています。除梗します。シラー以外はブレンドし、18日間発酵、大樽で24ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。まるでインクのように濃く不透明な紫色、ブラックベリーやキルシュの香り、樽の風味もある、とても力強い味わいです。

【赤・フルボディ】 葡萄品種：ムールヴェードル60%、シラー20%、グルナッシュ20%  
熟成：大樽で24ヶ月  
オーガニック認証：AB(2012VT)、demeter、ユーロリーフ(2014VT)

2012VT ★ワインアドヴォケイト223で90点  
品番：F-484/JAN：4935919044844/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

2014VT ★ワインアドヴォケイトで91点  
品番：FC-120/JAN：4935919311205/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



各ヴィンテージ  
15~20ケースしか入手出来ない  
最上級キュヴェ



「ローヌで最高の白」と太鼓判を押すワイン  
毎年僅かな数量しか入手できない希少品

ケラーヌ ブラン オー クスティア 2016  
Cairanne Blanc Haut Coustias

マルサンヌがフレッシュさを与え、ルーサンヌがアロマを出し、クレレットが骨格を形成します。土壌は、粘土石灰岩です。収穫は、手摘みで行い、20hL/haに制限します。品種別に樽やタンクを使い分けて醸造、熟成、12ヶ月寝かせます。醸造中にはSO2を加えないため、一部マロラクティック発酵が起こります。輝きのある黄色。洋梨や花梨、白い花の香り。上品でソフト、ボリュームもあり、誰をも虜にしてしまう不思議な魅力があります。

★ワインアドヴォケイトで92+点

【白・辛口】 葡萄品種：マルサンヌ、ルーサンヌ、グルナッシュ ブラン、クレレット  
熟成：樽とコンクリートタンクで12ヶ月  
オーガニック認証：demeter、ユーロリーフ

品番：FC-122/JAN：4935919311229/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



各ヴィンテージ  
10ケースしか入手出来ない  
最上級キュヴェ