



タヴェル、リラック、シャトーヌフ デュ パプ全てでトップ評価を得る生産者 「ドメーヌ ド ラ モルドレ」 来日セミナーレポート

2023年4月17日(月)、フランス・コート デュ ローヌ南部の生産者「ドメーヌ ド ラ モルドレ」より、販売担当のピエール マラヴァル氏に、弊社営業スタッフ向けの社内セミナーを行なっていただきました。詳しくは右のQRコードよりご確認ください。また、セミナーでは紹介されていないアイテムについても、本紙にてご紹介させていただきます。

URL はこちら <https://www.inaba-wine.co.jp/blog/?id=1683857792-376253&ca=1>



①コート デュ ローヌ ロゼ 2021 (左)

Côtes du Rhône Rosé

★「ヴィノス 2022.6」90点

【ロゼ・辛口】 国/地域等：フランス/AOCコート デュ ローヌ

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー

オーガニック認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-618/JAN：4935919316187/容量：750ml



70本限り

¥3,300(本体価格¥3,000)

②タヴェル ロゼ ラ ダム ルス 2021 (右)

Tavel Rosé La Dame Rousse

★「ワイン エンスージアスト 2022.8.1」93点、「デカンター2022.10.1」92点

【ロゼ・辛口】 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOCタヴェル

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー、クレレット

オーガニック認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-620/JAN：4935919316200/容量：750ml



210本限り

¥4,950(本体価格¥4,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年6時点のものです。



③コート デュ ローヌ ルージュ 2021 (左)

Côtes du Rhône Rouge

★「ヴィノス 2022.6」90点

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/AOCコート デュ ローヌ

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー、カリニャン、ムールヴェードル

オーガニック認証：AB、ユーロリーフ、デメター

品番：FC-619/JAN：4935919316194/容量：750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)



④リラック ルージュ ラ ダム ルス 2020 (右)

Lirac Rouge La Dame Rousse

★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」2星

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOCリラック

葡萄品種：グルナッシュ、シラー

オーガニック認証：AB、ユーロリーフ、デメター

品番：FC-623/JAN：4935919316231/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



250本限り

⑤【参考品】リラック ルージュ ラ レイヌ デ ボワ

Lirac Rouge La Reine des Bois

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOCリラック

次回 2020VT

7月中旬頃入荷予定

※価格は未定です。

以下はセミナーでは紹介されていないワインです。
いずれも貴重な在庫となりますので、完売の際はご容赦ください。

シャトーヌフ デュ パプにおける最上区画「ラ クロー」からのワイン
凝縮感がありながらもエレガントで、モルドレの個性が存分に発揮されています

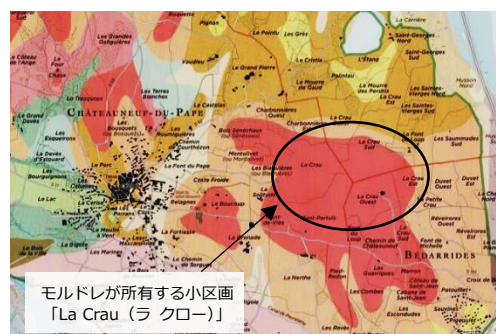
シャトーヌフ デュ パプ ラ レイヌ デ ボワ

Châteauneuf du Pape La Reine des Bois <木箱 6本入り>

2019VT：74本限り

2020VT：56本限り

エレガンスと集約を兼ね備え、余韻の長さが他のワインとは比べ物にならない、パーフェクトとも言えるシャトーヌフデュ パプです。シリカと小石の混ざった粘土質土壌。収穫量を30hL/haに抑えて造っています。100%除梗します。発酵は50hLのコンクリートタンクを使用。30日という長い時間をかけ、28~30度でゆっくりと発酵させます。30%はオーク樽で、残りはステンレスタンクで熟成させています。透けて通らない深く濃いルビー、なめし革、黒トリュフやコーヒー、凝縮した赤い果実のアロマがあります。ふくよかで集約があり、フレーバーにあふれています。リコリスを思わせるフルーティで長い余韻があります。



モルドレが所有する小区画「La Crau (ラ クロー)」

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOC シャトーヌフ デュ パプ

葡萄品種：グルナッシュ、ムールヴェードル、他 熟成：30%オーク樽、残りはステンレスタンク

オーガニック認証：AB、ユーロリーフ、デメター (2020VTのみ)



【2019VT】品番：FC-406/JAN：4935919314060/容量：750ml ¥14,300(本体価格¥13,000)

★「ヴィノス 2021.10」95点、「ワイン アドヴォケイト 2022.5.6」95点、「ワイン スペクテーター2022.1-2月号」94点、「デカンター2022.6」93点

【2020VT】品番：FC-624/JAN：4935919316248/容量：750ml ¥16,500(本体価格¥15,000)

★「ヴィノス 2021.10」95点「ワイン アドヴォケイト 2022.5.6」(92-94)点、「デカンター 2022.4」92点、「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」1星



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 6 時点のものです。



モルドレの個性が早くから楽しめる秀逸なシャトーヌフ デュ パプ

シャトーヌフ デュ パプ ラ ダム ヴォヤージューズ Châteauneuf du Pape La Dame Voyageuse <木箱 6 本入り>

2016VT : 80 本限り
2018VT : 48 本限り

「ラ ダム ヴォヤージューズ」とは「旅をする女性」という意味です。土壌はガレ ルレと呼ばれる丸石の下に粘土とシリカ（珪土）を含む組成です。収穫は選別しながら行います。葡萄は 100%除梗します。選別酵母と天然酵母を使用しています。発酵は 50hL のコンクリートタンクで行います。30 日間の長い醸しを行います。15%を 1〜3 年樽で、85%をステンレスタンクで熟成させます。レイヌ デ ボワとの違いは、よりグルナッシュの比率が高く、熟成のタンクの比率を多くしていることです。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOC シャトーヌフ デュ パプ
葡萄品種：グルナッシュ 90%、ムールヴェードル 4%、シラー 4%、他
熟成：1〜3 年樽 15%、ステンレスタンク 85% オーガニック認証：AB、ユーロリーフ



【2016VT】 品番：FC-063/JAN：4935919310635/容量：750ml **¥8,360**(本体価格¥7,600)
★「ワイン アドヴォケイト#239」94 点、「ワイン スペクテーター2018.11.30」93 点、「ヴィノス 2018.07」92 点

【2018VT】 品番：FC-446/JAN：4935919314466/容量：750ml **¥9,350**(本体価格¥8,500)
★「ヴィノス 2021.10」92 点、「ワイン アドヴォケイト 2020.9.25」90 点



リラックなどの樹齢の若い葡萄を使用して造るテーブルワイン スタンダードクラスでありながら、モルドレのこだわりと品質の高さに驚かされます

ラ ルミーズ ド ラ モルドレ ルージュ 2021 La Remise de La Mordorée Rouge

150 本限り

モルドレのシンボルである鳥（ウッドコック）は、森の中の決まった場所に毎年生息します。その場所の名前が「ラ ルミゼ」というところから、このキュヴェ名を付けました。葡萄はリラック、コート デュ ローヌの若い樹齢のものを使用。土壌は、粘土と砂です。平均樹齢は 12 年です。収穫は手摘みで、収穫量は 50hl/ha です。深い赤色で、赤い果実、黒い果実（ブラックベリー、ブラックカラント）、花（スマイル、ポタン）の香りがあります。素晴らしい口当たりで、新鮮さがあります。全ての品種を混ぜて発酵させているため、クリストフは「ポトフワイン」と表現していました。こうすることで互いに味を付け合うそうです。100%除梗し、天然酵母を使いステンレスタンクに入れ最高 25 度で 21 日間の長い醸しをします。全体の 60%がフリーラン、40%にプレスを使用。熟成はステンレスタンクで 7 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/ヴァン ド フランス
葡萄品種：グルナッシュ、他 熟成：ステンレスタンクで 7 ヶ月 オーガニック認証：AB、ユーロリーフ
品番：FC-616/JAN：4935919316163/容量：750ml **3,080**(本体価格¥2,800)



各ヴィンテージの入荷量は僅か 120〜180 本の極めて入手困難な白ワイン

リラックブラン ラ レイヌ デ ボワ 2021 Lirac Blanc La Reine des Bois

20 本限り

グルナッシュ ブラン、ヴィオニエ、ルーサンヌ、マルサンヌなど多種の葡萄をブレンドして造っています。土壌は、砂と赤粘土に小石が混じっています。収量は 35hL/ha に抑えています。温度管理の下でスキンコンタクトをして、破碎せずに圧搾します。2017VT からは、樽は使わず、ステンレスタンク 100%で発酵、熟成させています。緑がかったゴールド、白い果実、桃、アプリコット、洋梨のアロマ、フレイバーに満ちた、まろやかな味わいです。

★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」2 星

【白・辛口】 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOC リラック
葡萄品種：グルナッシュ ブラン、クレレット、ヴィオニエ、他
オーガニック認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-622/JAN：4935919316224/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

