



左から、アンヌ、カトリーヌ、フレデリック、グレゴワール

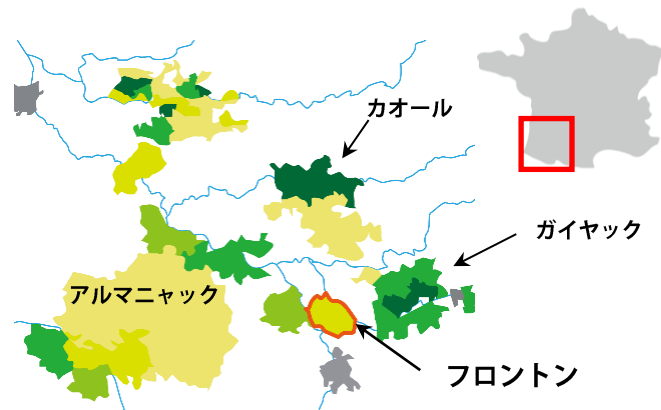
フロントンの土着品種ネグレットの個性を表現した こだわりのワイン

ドメーヌ ル ロックは、南西地方の A.O.C.フロントンの中心、ガロンヌ川とタルン川の間位置する家族経営のドメーヌです。この土地の土着品種ネグレットを中心に、個性的なワインを手掛けています。38ha の畑を所有し、年間約 15 万本のワインを生産しています。ドメーヌは 1980 年代にジャン-リュック リブとフレデリック リブの兄弟によって設立されました。1974 年に兄弟の祖父がセラーと畑を購入しましたが、彼らの父親の時代まではフロントンの協同組合に葡萄を売っていました。兄のジャン-リュックは父と一緒に畑で働いていました。フレデリックが醸造学の勉強を終えて大学を卒業し、フロントンのいくつかのワイナリーで働いた後、兄弟は、協同組合を離れて自分達のドメーヌを設立することを決意しました。初めて二人が造ったワインのファーストリリースは 1986 年です。それから 30 年以上にわたり、ジャン-リュック、そしてフレデリックと彼の妻カトリーヌを中心にずっと家族経営でワイン造りを行ってきました。数年前からは、フレデリックとカトリーヌの末娘のアンヌ、ジャン-リュックとフレデリックの甥のグレゴワールが加入しました。ジャン-リュックは引退し、ドメーヌはフレデリックとカトリーヌ、アンヌ、グレゴワールが共同で経営しています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 10 月時点のものです。

ネグレットを主体とする赤とロゼの産地 “フロントン”

フロントンは、フランス・南西地方に位置する小規模な生産地域です。土着品種のネグレットを主要とする赤ワイン、ロゼワインがA.O.C.として認可されています。ガロンヌ川とタルン川に挟まれた場所に広がり、土壌は砂利質で鉄分や石英を多く含んでいます。カオールよりもさらに南側にあり、西にはブランデーで有名なアルマニャックが広がっています。1975年にA.O.C.コート デュ フロントネとして認定された後、2005年に現在の名称であるA.O.C.フロントンに変更されました。南西地方の中でも知名度は決して高くはありませんが、ドメヌ ル ロックはこの地で素晴らしいワインを手掛けています。



「畑で多くの仕事をするのが私たちの哲学です。それは設立当初から変わっていません」



ル ロックでは、1981年からオーガニックに近い栽培を行ってきました。2022VTから公的認証が表示出来るようになります。畑の畝と畝の間には草を生やしています。冬の間は、飼育している50頭の羊を畑に放しています。羊に草を食べてもらうことで、科学的な除草剤を使用せずに自然なやり方でカバークロープの量をコントロールしています。「この羊の放牧については、同じエリアの他の生産者がやっていないことで、私たち独自の取り組みです。私たちの哲学は設立当初から何も変わっていません。生き物すべてを尊重し、自然環境に配慮したワイン造りを目指しています。この土地は自分達だけのものではなく、より良い自然環境を保ちつつ、次世代に引き継いでいくべきだと考えています。畑では出来るだけ多くの手をかけ、反対にセラーではなるべく介入しません」とアンヌは話します。収穫は若い葡萄の区画や特定の区画は手摘み、それ以外は、機械で行います。

日々の作業は年によって異なります。雨が多い年は、夏の間は房の周りの葉を落とし、葡萄が乾くようにしています。一方、暑い年は逆に葉を残して、強い日照や熱さから葡萄を守るようにしています。フロントンでしか主に栽培されていない葡萄品種、ネグレットをメインに、シラーやカベルネ ソーヴィニヨンからのワインを造っています。多くは赤ワインで、少しのロゼワインとロゼのスパークリングワイン（ペット ナット）、そして少量の白ワインを造っています。畑は3つのエリアに分かれており、それぞれ土壌タイプが異なっていて3つのテロワールがあります。異なるテロワールから、それぞれの特徴を持ったアロマの異なるワインを造ることが出来ます。自社で栽培している葡萄はすべて自社のワインに使っています。「オーガニック栽培を行なっていることもあり、低収量なので、時にはもっと葡萄があったらいいのと思うくらいです。そのため、他の生産者に売る葡萄はありません」。

収穫は若い葡萄の区画や特定の区画は手摘み、それ以外は、機械で行います。また、収穫した葡萄はすべて除梗（破碎はしない）します。葡萄は完熟の状態収穫し、丁寧にセラーに運びます。集約のあるワインにするため、発酵には長い時間（4~5週間）をかけています。また発酵はすべて葡萄の果皮についている野生酵母で行います。赤ワインはすべてコンクリートタンクで発酵させてからプレスしています。発酵・熟成させる数ヶ月の間、それぞれのタンクの温度をチェックして、ワインの状態についてモニタリングしています。このように、醸造では出来る限り介入しないことによって、テロワールがしっかりと表現されると考えています。



「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 2023.3/No.668」

“ 凛々しいフロントン ”

と題して5ページにわたり、
ドメヌ ル ロックの特集記事が掲載されました！

トゥールーズの北に位置するフロントンで、リブ家が
このアペラシオンを代表するブドウ品種であるネグレットを強く守り
また、意欲的な白ワインも生産しています。

—「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 2023.3/No.668」より—

＼ ドメーヌ ル ロックより、2種類の個性溢れるワインが入荷いたしました /

土着品種ブイスレで造る、希少な1本

＼ NEW /

ル ブイスレ ブラン 2022

Le Bouysselet Blanc

土着品種のブイスレはほとんど忘れ去られていた品種でしたが、もともとフロントンの地で栽培されていました。近年になってフロントンのワイン生産者によって偶然に再発見され、再び注目を集めるようになりました。白い果実やレモンやグレープフルーツなど柑橘系の果物に甘いスパイスの要素が混ざる複雑なアロマがあります。樽熟成によるしっかりとしたボディ、かすかにスモーキーなニュアンスが感じられます。爽やかな余韻がいつまでも続きます。畑の土壌はブルベヌ（小石、砂利、シルトを含む）とルージェ（粘土とシルトが混ざる、一部鉄分を含む赤粘土）です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。発酵、熟成ともに樽で行います。全体の50%のみ除梗します。葡萄を压榨した後、400Lのオーク樽に入れ発酵させた後、同じ樽で12ヶ月、澱と共に熟成させます。

★「メイユール ヴァン ド フランス 2024」91点

【白・辛口】 <Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：ブイスレ100% 熟成：400Lの樽で12ヶ月

有機認証：ユーロリーフ

品番：FC-950/JAN：4935919319508/容量：750ml

120本限り



¥5,720(本体価格¥5,200)

ネグレット × フェル セルヴァドゥ フロントンとマルシャックの主要品種を見事に融合させた 創造性溢れるキュヴェ

＼ NEW /

クロ ロック 2022

Cros' Roc

アンヌの父、フレデリックが30年来の友人であるマルシャックのドメーヌ デュ クロのフィリップ トゥリエ氏とのコラボレーションで造り出したキュヴェです。葡萄に対する好奇心と情熱に溢れるワインメーカーである二人は10年以上前から、フロントンの主要品種であるネグレットとマルシャックの主要品種であるフェル セルヴァドゥをブレンドし、一つのワインを造るという構想を温めてきました。毎年、テイスティングを繰り返し、話し合い、時には失敗しながら試行錯誤を重ねた結果、この「クロ ロック」が誕生しました。ネグレットはフロントンのドメーヌ ル ロック、フェル セルヴァドゥはドメーヌ デュ クロで別々に醸造し、フロントンのドメーヌ ル ロックのセラーでブレンドし、コンクリートタンクで熟成させています。スパイシーで力強いアロマがあり、しっかりとした骨格が感じられます。フレッシュかつストレートな味わいですが、口当たりは非常にしなやかです。ネグレットとフェル セルヴァドゥのバランスのとれた表現が楽しめるワインです。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：ネグレット60%、フェル セルヴァドゥ40%

熟成：コンクリートタンク

品番：FD-324/JAN：4935919963244/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年10月時点のものです



ネグレット単一で仕込んだワインのポテンシャルの高さを体感していただける
ル ロックのトップ キュヴェ

ル オー デュ ボア 2020 Le Haut du Bois

ネグレット 100%で造る、ドメーヌ ル ロックのトップ キュヴェです。ネグレットに特徴的な黒い果実とスパイスの混ざる複雑なアロマが広がります。タンニンもしっかりと存在していますが、ベルベットのようになやかに、同時に驚くほどフレッシュな軽やかさがあります。フロントンの畑は3段のテラスから構成されていますが「オー デュ ボワ」は3段目に位置しています。土壌は、砂利の比率の多いブルベヌ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）です。葡萄の樹齢は40年と古いため、自然に集約がありリッチな実をつけます。収穫した葡萄は除梗しますが全体の15%は全房を使用します。発酵は20~25度に管理しながら15hLのコンクリートタンクで5~6週間行います。ピジャージュを行いながらマセラシオンをします。発酵後、20hLのフールドルに移し14ヶ月熟成させます。

★「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 2023.3」94点

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%>

国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.フロントン

葡萄品種：ネグレット 100% 熟成：20hLの樽で14ヶ月

品番：FC-947/JAN：4935919319478/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

ネグレット 100%のワインの個性を知るのに相応しい1本

ラ フォル ノワール ダンバ 2021 La Folle Noire d'Ambat

“Ambat (アンバ)”は、このワインに使用するネグレットの畑の名前です。100%ネグレットによるワインで、ブラックチェリーや繊細な花の豊かなアロマが広がります。口を含むと豊かな個性が感じられ、ベルベットのようになやかなタンニンがあります。土壌はブルベヌ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）で、表土はルジェと呼ばれる粘土シルト、さらに酸化鉄を多く含む粘土も見られます。平均樹齢は20年です。葡萄の果皮についている野生酵母を使い、開放式の小型タンクで25~28度に温度管理しながら2週間発酵させます。20hLの樽で8~10ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くろ過して瓶詰めします。★「メイユール ヴァンド フランス 2023」92点

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.フロントン

葡萄品種：ネグレット 100% 熟成：20hLの樽で8ヶ月~10ヶ月

品番：FD-109/JAN：4935919961097/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



ネグレット単一で造る、個性溢れるペット ナット

ロック アンビュル ペティアン ナチュレ 2023 Roc Ambulle Petillant Naturel

※商品の特性上、温度上昇に伴い再発酵が起こる場合がございます。通年、冷蔵保管をお願い致します。

ネグレット 100%で造るペティアン ナチュレです。ザクロや小さな赤い果実を思わせる香り高いアロマが広がります。エレガントで繊細な泡がたいへん心地よいワインです。収穫した葡萄は除梗した後、直接圧搾し、SO₂を添加せずにステンレスタンクに入れます。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い、18度で約3週間行います。発酵の途中、残糖が20~30gになった時点で温度を3度下げます。軽くフィルターをかけ、酵母の動きを止めます。その後、ボトルに移します。ボトルの中で発酵が始まり、二酸化炭素が発生し、おだやかな発泡ワインが出来ます。

【ロゼ・微発泡・辛口】 <Alc.10.5%> <王冠栓>

国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：ネグレット 100% 有機認証：ユーロリーフ

品番：FC-948/JAN：4935919319485/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年10月時点のものです

ネグレットとシラーをブレンドし、素晴らしいワインが出来ることを知らしめました
ル ロックのフラッグシップ



LA REVUE DU VIN
 DE FRANCE
94 /100

ドン キショット 2019
 Don Quichotte

ネグレットにシラーをブレンドすることでいかに良いワインが出来るかを証明するために、A.O.C.の規定の限界（シラー40%以下）までシラーの比率を上げて造ったのがこのキュヴェです。地元の新報にも取り上げられ、ネグレットとシラーを合わせることで素晴らしいワインが出来ることを周囲に知らしめました。難題に果敢に挑戦する姿を周囲の人々が「まるでドン キホーテのようだ」と言ったことから、ワインの名前となりました。

小石を多く含むブルベヌ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）の複数の区画の葡萄をブレンドしています。葡萄の果皮についている野生酵母を使い、それぞれの品種は別々に開放式のコンクリートタンクで25~28度に温度管理しながら4週間発酵させます。途中で、ピジャージュを行い、アロマやタンニンを抽出します。20hLと400Lの樽で18ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もせず瓶詰めします。

熟した果実やスパイシーな果実のノート、花のようなタッチの香り。豊かな口当たり、美しいタンニン、甘草のようなフィニッシュ、トーストのニュアンスがあります。長く持続性のあるワインです。期待したい。
 —「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 2023.3」より

- ★「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 2023.3」94点
- ★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」1星

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.フロントン
 葡萄品種：ネグレット60%、シラー40% 熟成：20hLと400Lの樽で18ヶ月
 品番：FD-110/JAN：4935919961103/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

ドメヌのフラッグシップ “ドン キショット” の弟的存在

レ プティ カイユ デュ ロック 2020
 Les Petits Cailloux du Roc

ドメヌ ル ロックのフラッグシップ「ドン キショット」と同様に、ネグレットを主体にシラーをブレンドして造るワインです。スパイシーでエレガントなアロマがあります。口に含むと繊細なタンニンが感じられます。非常にバランスが良く、余韻にはペッパーや香り高いスミレの花のニュアンスが漂います。土壌は、堆積土とブルベヌ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）と礫質で構成されています。果皮についている野生酵母を使い、開放式のコンクリートタンクで25~28度に管理しながら3~4週間発酵させます。その間、ピジャージュします。コンクリートタンクで18ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽ろ過して瓶詰めします。 ★「メイユール ヴァンド フランス 2024」90点

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%>
 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.フロントン
 葡萄品種：ネグレット70%、シラー30% 熟成：コンクリートタンクで18ヶ月
 品番：FD-108/JAN：4935919961080/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年10月時点のものです

Devigne en care
Domaine Le Roc
 La verticale de la Cuvée Don Quichotte

Avec ses 60% de négreutte et 40% de syrah, cette cuvée a fait en son temps lever un sourcil aux puristes de l'appellation. Pensez donc, de la syrah à Fronton ! Créée en 1996, elle est toujours issue des mêmes parcelles de bouillottes caillouteuses, plantées en 1976 et récoltées à petits rendements. Les grincieux ont depuis baissé pavillon.

Les vins à attendre

2019 Des notes de fruits noirs et épices, une pointe florale au nez. Bouche simple, avec une belle architecture tannique, une finale réglissée, sur des notes grillées. Un vin long et résolvant. Attendez.

2018 Un nez plus frais, avec des notes mentholées, de la rose, jûlé fruit en bouche, avec un équilibre admirable, sur le fruit et les épices, une tenue fine, des tannins bien soignés.

On peut ouvrir

2016 Un nez ouvert, sur le fruit, un peu grillé, avec des notes poivrées. Bouche bien ouverte, avec un fruité encore jeune, des tannins fondus, une finale sur le fruit.

2015 Nez aux senteurs de pruneaux, de cerise noire, avec des épices exotiques, curry. Bouche structurée, profonde et concentrée, avec de beaux tannins mûrs, veloutés, une finale complexe.

2014 Nez sur des notes mentholées, d'agave. Bouche fraîche, tendue, avec des tannins aromatiques, bien soignée.

2012 Le nez est plus évoluté, mais avec de la netteté : fruits cuits, tapenade. La bouche est encore sèche, avec du tonus et une finale sur des notes mentholées. La syrah prend le dessus.

2011 Nez ouvert, avec des notes épiciées, poivrées, de la complexité : bouche élégante, avec une aromatique fraîche, des tannins fondus, une allonge sur la promesse de fruit.

En pleine maturité

2010 Très aromatique, avec des notes d'eau-de-vie, de rose, de fruits exotiques, très complexe, avec une bouche riche, expansive, sur son plateau de qualité. Un vin intemporel, très personnel.

2009 Très noir : pruneaux, cacao, fleurs séchées, gras et velouté. Il dévoté en style un peu médian, une architecture tannique présente mais assez jactée, très fraîche. Finale aromatique, sur le fruit noir.

2006 Belle aromatique secondaire, avec des notes de sucre, fruits un peu grillés, épices, vanille. Bouche expressive, avec du fruit évoluté, des tannins encore présents, avec des épices.

L'âge de la complexité

2000 Nez sur des notes mentholées de céleri, cardamome, avec une évolution positive. Bouche très fine, élégante, encore jeune. Un jûlé vin de gastronomie.

1998 Le nez est complexe, avec du cacao, des notes de sucre brûlé, mentholées, sans vraie identité. Bouche aromatique, légère, avec des tannins soignés.

1996 Jûlé nez verticaux très ouvert, des notes de globe, romarin, sésame ; bouche très expressive, avec un bel équilibre entre fruit et tonus, jûlé professeur tannique encore jeune.

▲「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 2023.3」に掲載された、ドン キショットの垂直試飲の記事。

カベルネ フランを少量ブレンドし、より親しみやすいスタイルに仕上げました

ル クラシック フロントン 2019

Le Classique Fronton

カシスを思わせる豊かなアロマが広がります。黒い果実のコンポートやスパイスの要素が感じられます。口に含むとアロマと同じフレーバーが広がり、繊細なタンニンのある非常にバランスのとれた味わいです。表土は白色のブルベヌ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）、下層土はマール（泥灰土）と砂利、そしてグレップと呼ばれる様々な大きさの砂利、砂、シルトの混ざる固い土で構成されています。栽植密度は4,500~5,000本、収量は40hL/haです。収穫した葡萄は品種ごとに別々のコンクリートタンクに移します。発酵は25~28度に温度管理しながら3~4週間行います。熟成もコンクリートタンクで12~18ヶ月行います。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.フロントン

葡萄品種：ネグレット70%、シラー20%、カベルネ フラン10%

熟成：コンクリートタンクで12~18ヶ月

品番：FC-946/JAN：4935919319461/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



ル ロックを象徴する品種 シラーを100%使用した特別なキュヴェ

ラ ヴィエイユ シラー ド デリエール シェ マムート 2020

La Vieille Syrah de Derriere chez Mammouth

「マムート（マンモス）」は、前オーナーのジャン リュック（右写真）のニックネームです。シラー100%で造るため、A.O.C.フロントンを名乗ることは出来ず、ヴァンド フランスとしてリリースしています。このキュヴェは1haの単一区画の葡萄から造られます。様々な花やスパイスのアロマが広がります。口に含むとシラーらしいスパイスの要素が感じられます。ボディはしっかりとしていますが、上品さを兼ね備えています。洗練されたタンニンはバランスがよく、豊かで力強い余韻が感じられます。土壌は小石を多く含むブルベヌ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）です。葡萄の果皮についている野生酵母を使い、開放式のコンクリートタンクで25~28度に温度管理しながら4~5週間発酵させます。途中、ピジャージュを行い、アロマやタンニンを抽出します。20hLと400Lの樽で20ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もせず瓶詰めします。

★「メイユール ヴァンド フランス 2023」91点

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/南西地方

熟成：20hLと400Lの樽で20ヶ月 葡萄品種：シラー100%

品番：FD-111/JAN：4935919961110/容量：750ml



¥4,950(本体価格¥4,500)

4種の葡萄を混醸して造る、味わい深い白ワイン ブルゴーニュのシャルドネを意識した、樽発酵・樽熟成がコンセプト

ル ロック ブラン 2022

Le Roc Blanc

洋梨やトロピカルフルーツを思わせる甘く華やかなアロマが広がります。凝縮された果実味を程よい酸が支えています。礫質とこの地方特有のブルベヌ（小石、砂利、砂、シルトを含む土壌）がみられる土壌です。葡萄の平均樹齢は25年です。収穫は9月の第二週に行います。収穫した葡萄を除梗します。すべて一緒にバリックに入れ発酵、熟成させます。発酵は葡萄の果皮についている野生酵母の働きで行います。発酵は約18度で3週間ゆっくりと行います。熟成も同じ樽で澱と共に7~8ヶ月行います。その間、定期的にバトナージュを行い、澱を攪拌します。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトリングします。年間生産量は約4000本です。

【白・辛口】 <Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：シャルドネ40%、セミヨン30%、ミュスカデル20%、ヴィオニエ10%

熟成：樽で澱と共に7~8ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FC949/JAN：4935919319492/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年10月時点のものです