

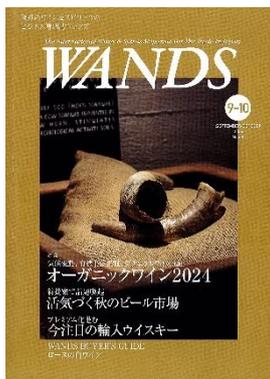
# WANDS BUYER'S GUIDE

## 「ローヌの白ワイン」特集で高評価！



3位 / 51本

92.5  
point



👑 No.3

サン・ジョゼフ・ブラン・シリシ 2021  
ドメヌ・ピエール・エ・ジェローム・クルソドン

92.5  
point



ほど良い肉付きのボディを下支えする酸味もあり、立体感がある。心地良い苦味があり、ローヌの教科書的な白ワイン(井)。全体にまったりとして口中で香ばしさも感じられる。ほのかな収斂性と苦味が引き締める(名)。リッチでアルコールも高いが、美しい酸がバランス(柳)。

産地呼称：AOCサン・ジョゼフ  
品種：マルサンヌ100%  
栽培醸造：モーヴ村の畑。粘土と花崗岩の土壌。平均樹齢35年。压榨後、ステンレスタンクにより18℃で発酵、熟成。  
希望小売価格：6,820円  
輸入元：福業

ほど良い肉付きのボディを下支えする酸味もあり、立体感がある。  
心地良い苦味があり、ローヌの教科書的な白ワイン。  
全体にまったりとして口中で香ばしさも感じられる。  
ほのかな収斂性と苦味が引き締める。  
リッチでアルコールも高いが、美しい酸がバランス。

(井黒 卓氏)

(名越 康子氏)

(柳 忠之氏)

### サン ジョゼフ ブラン シリシ 2021 Saint Joseph Blanc Silice

白い花のアロマが広がり、口に含むと集約のある果実のフレーバーがあり、アルコールと酸のバランスは非常に良く、とてもピュアでエレガント、洗練されたスタイルのワインです。「シリシ (Silice)」はシリカのことで、花崗岩はシリカを多く含むことから、土壌に由来する名前がついています。畑はモーヴ村にあり、標高 120~200m に位置し、南/南東向き、土壌は粘土と花崗岩の混ざる組成です。平均樹齢は 35 年、葡萄の仕立てはゴブレ、栽植密度は 7,500 本/ha、収量は 38hl/ha です。急斜面にあり、機械を入れることが出来ないため、畑仕事は手作業で行います。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。さらにセラーに運んでから選果テーブルで 2 度目の選別を行います。選別した葡萄は空気圧プレスでゆっくりとやわらかく压榨します。澱引きをした後、ステンレスタンクに入れ 18 度で発酵させます。マロラクティック発酵は自然に起こるのを待ちます。熟成もステンレスタンクで行います。

- ★「WANDS 2024.9-10」の「WANDS BUYER'S GUIDE」3位/92.5点
- ★「ラ ルヴュ ド ヴァンド フランス No.672」90点
- ★「デカンター 2023.6」91点 ★「アシェット 2024」3星

【白・辛口】<Alc.13.0%>

国/地域：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

生産者：ドメヌ ピエール & ジェローム クルソドン

葡萄品種：マルサンヌ 100%

熟成：ステンレスタンク

品番：FC-453/JAN：4935919314534/容量：750ml

¥6,820(本体価格¥6,200)

### ドメヌ ピエール エ ジェローム クルソドン

ドメヌ ピエール エ ジェローム クルソドンは、ジャン-オーギュストと息子のアントナンによって、19世紀の末にモーヴに設立されました。3世代目のギユスターヴの時代には、ワインを小さな樽に詰めて鉄道で運び、パリのカフェなどに販売するようになりました。先見の明があった彼は、この地で最も早く自家元詰めボトルワインの販売を始めたパイオニアの一人でした。4世代目に当たるピエールは、ワインの高い品質こそがクルソドンの地位を将来的に確固たるものに出来ると考えていました。そこで彼は、作業が困難という理由から見捨てられていた急斜面の区画の葡萄の植え替えを行い、高品質で個性を持ったワインの生産を行いました。現在、クルソドンの所有する畑の多くは、モーヴの急斜面に位置しています。他に、トゥルノン、サン ジャン ド ミュヅルという、1956年のA.O.C.設立当初のオリジナル部分、つまりA.O.C. サン ジョゼフの中でも非常に優れたエリアにあります。認証は取得していないものの、自然環境を尊重した栽培を行っています。除草剤を使用せず畑を耕し、肥料は動物の糞由来のオーガニックなものを使用しています。



## 6位 / 51本 & 井黒 卓氏のお気に入り

91.5  
point

熟したうま味を伴う果実。まろやかでクリーミーな食感。

それを下から支え、リフトする酸味。まさに黄金比率。

(井黒 卓氏)

スパイスや熟したモモの香り。なめらかなアタックで酸もソフト。

(名越 康子氏)

冷やしめの温度で引き締めて飲みたい。

凝縮感、ボリューム感はあるが、重心は低すぎない。

(柳 忠之氏)

### シャトーヌフ デュ パブ ブラン 2022

Châteauneuf du Pape Blanc

【限定 90本】

白ワインの畑は、粘土砂質土壌の斜面で、すべて南向きです。モンタリヴェ、シュマン ド ソルグ、カバヌ、パレストールの畑です。除梗せず全房で压榨します。一晚置いて、澱下げします。ルーサンヌのみ樽を使用、他はステンレスタンクで発酵、澱と共に熟成させます。瓶詰め直前に、タンクと樽のワインをブレンドします。フレッシュさを保つため、マロラクティック発酵は行いません。

★「WANDS 2024.9-10」の「WANDS BUYER'S GUIDE」6位/91.5点 & 井黒卓氏のお気に入り

★「メイユール ヴァン ド フランス 2024」95点

【白・辛口】 <Alc.15.0%>

国/地域：フランス/コート デュ ローヌ

等級：A.O.C. 生産者：クロ デュ モン オリヴェ

葡萄品種：クレレット、ルーサンヌ、ブルブルー、  
グルナッシュ ブラン、ピクブル ブラン、ピカルダン

熟成：主にステンレスタンク、一部樽で熟成

品番：FC-769 / JAN：4935919317696 / 容量：750ml

No.6 シャトーヌフ・デュ・パブ  
ブラン 2022

クロ・デュ・モン・オリヴェ

熟したうま味を伴う果実。まろやかでクリーミーな食感。それを下から支え、リフトする酸味。まさに黄金比率(井)。スパイスや熟したモモの香り。なめらかなアタックで酸もソフト。冷やしめの温度で引き締めて飲みたい。(名)。凝縮感、ボリューム感はあるが、重心は低すぎない。クリーンでピュアな味わい(柳)。

産地呼称：AOC シャトーヌフ・デュ・パブ  
品種：Cl, Rs, Bb, GB, Pp, Pd  
栽培醸造：粘土砂質土壌。全房压榨、Rsのみ樽、ほかはステンレスタンクで発酵。MLFなし  
希望小売価格：9,900円  
輸入元：稲葉

91.5pt



## 8位 / 51本

91  
point

レモンの香り。火打石のような還元香。はつらつとした味わいで、

ローヌらしからぬ独創性があり、ユニークなスタイル。

(井黒 卓氏)

白い花、柑橘、白桃などが立ち上る。フレッシュでボリュームもあり、

ワインだけで楽しめる。余韻に青リンゴなどアロマティック。(名越 康子氏)

リッチでボリューム大きく、かつフレッシュ。(柳 忠之氏)

### ヴァケラス ブラン

キュヴェ ル パンシャン 2022

Vacqueyras Blanc Cuvée Le Penchant

珍しい AOC ヴァケラスの白ワインです。2013VT から造り始めたキュヴェで、2016VT からクレレットを加え、それによりフレッシュさが出ています。青りんごを思わせるピュアなアロマ、非常にフレッシュでありながら、まろやかさも感じられます。余韻にかすかに感じるほろ苦さが、ワインに複雑さを与えています。「パンシャン」とは傾斜、斜面の意味です。畑は、粘土質の多いマール土壌です。収量は 32hL/ha、収穫は手摘みで行います。収穫後、葡萄が酸化しないようドライアイスで温度を低く保ちます。低温で静置して澱を沈めます。全体の 80%はステンレスタンクで、残りの 20%は新樽で発酵、6ヶ月熟成させています。清澄、軽くフィルターをかけてボトリングしています。

★「WANDS 2024.9-10」の「WANDS BUYER'S GUIDE」8位/91点

【白・辛口】 <Alc.14.0%>

国/地域：フランス/コート デュ ローヌ

等級：A.O.C. 生産者：ドメヌ フォン サラド

葡萄品種：ルーサンヌ、クレレット、他

熟成：ステンレスタンク 80%、新樽 20%で 6ヶ月

品番：FD-045 / JAN：4935919960458 / 容量：750ml

No.8 ヴァケラス・ブラン  
キュヴェル・パンシャン 2022

ドメヌ・フォン・サラド

レモンの香り。火打石のような還元香。はつらつとした味わいで、ローヌらしからぬ独創性があり、ユニークなスタイル(井)。白い花、柑橘、白桃などが立ち上る。フレッシュでボリュームもあり、ワインだけで楽しめる。余韻に青リンゴなどアロマティック(名)。リッチでボリューム大きく、かつフレッシュ(柳)。

産地呼称：AOC ヴァケラス  
品種：Rs, Cl など  
栽培醸造：粘土の強い泥灰土壌。手摘みのブドウを全房压榨。80%をステンレスタンク、20%を新樽で発酵。6ヶ月熟成。  
希望小売価格：4,180円  
輸入元：稲葉

91pt



¥9,900(本体価格¥9,000)

¥4,180(本体価格¥3,800)