

タヴェル、リラック、シャトーヌフ デュ パプすべてで最高峰に君臨 南ローヌのトップ生産者“ドメーヌ ドラ モルドレ”



Domaine de la Mordorée ドメーヌ ドラ モルドレ

「アンブル デロルムは現在、タヴェルにあるこのドメーヌの指揮を完全に執っているようだ。ビオディナミと有機栽培を実践するモルドレは、いわゆるローヌ左岸におけるこれらの実践の旗手である。(中略)ここはシャトーヌフ デュ パプの確かな供給元であることに変わりはないが、その真価はタヴェルとリラックにあり、それらはしばしばこれらのオペレーションの中でも最高の部類に入る」

—『ワイン アドヴォケート 2023.9.30』より



“【現地視察レポート】伝説となった醸造家、クリストフ デロルムの遺志が宿る別格のワイン。ヴァンド フランスから圧巻のクオリティ！”

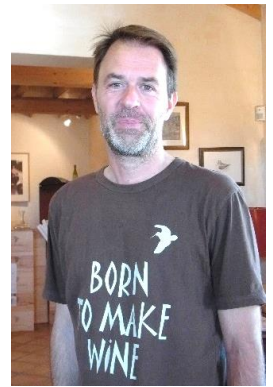
ドメーヌ ドラ モルドレの 2024 年版現地視察レポートを弊社ホームページにて公開中です。

QR コードまたは URL (<https://www.inaba-wine.co.jp/news/1728959821-469539>) より、該当ページにアクセスできます。ぜひご覧ください。



伝説となった醸造家 — クリストフ デロルム —

ドメーヌ ド ラ モルドレは、1986年にフランス デロルムによって設立されました。その後、1989年よりフランスの長男であるクリストフが中心となってワイナリーを牽引するようになると、わずか10年ほどで南ローヌのトップ ドメーヌの一員として知られるようになりました。かの有名なロバート パーカー氏は『ワイン アドヴォケイト』で、「シャトーヌフ デュ パヴ ラ レイヌ デ ボワ」の2001VTに100点満点を献上し、その品質を絶賛しました。タヴェルについては、同じく『ワイン アドヴォケイト』が、「ラ レイヌ デ ボワ」に2011~2017VT、2022VTで93点を与えており、常に安定したクオリティの高さで知られています。また、『ヴィノス』でのタヴェルのトップスコアは94点で、モルドレの「ラ レイヌ デ ボワ」の2020VTが獲得しています。さらに、『ワイン アドヴォケイト』のリラックのトップスコアは94点で、「ラ レイヌ デ ボワ」の2007VT、稀にしか造られない最上級品「ラ プリュム デュ パントル」の2012VT、2016VTのみがこの評価を獲得しています。こうして、瞬く間にスター生産者の地位を確立したクリストフでしたが、2015年、惜しまれながらこの世を去りました。2017年に独立するまでローヌ担当だったジェブ ダナックは、『ワイン アドヴォケイト#221』で次のようにコメントしています。「2015年の6月10日の朝、クリストフ デロルムが52歳の若さで心臓発作によりこの世を去った事を知り、私はショックで落ち込んだ。(中略)彼は信じられないほど熱血的な人物で、何が何でも品質を追求していた」。同誌には、クリストフが書いた次のような文章も掲載されています。



クリストフ デロルム

「これは他の人には受け入れがたいことかもしれませんが、私は最高のワインを得るために出来る限りのことをやらないということが耐えられないのです。私の場合、これは気持ちの問題だけではなく、人生の哲学です。良く出来た仕事に対する愛情と言えるでしょう。決して諦めることなく、全ての細かな点をケアすること。たとえ、すぐに結果が出なかったとしても、です。今、自分がやっていることに常し常で良いか問いかけ、サステナブルな農業をベースにした自分のワイナリーの本当の価値を見失わないようにしながら、常にもっと良い方法があるに違いないと思っています」



モルドレのワイン造りを担うレミ ショーヴェ (左)

トップ ドメーヌのワイン造りを担う醸造家 レミ ショーヴェの手腕

クリストフの築いた伝説は、彼の右腕として2010年から勤務しているレミ ショーヴェへと受け継がれています。また、クリストフの娘アンブルもドメーヌに参加しており、『ワイン アドヴォケイト#245』では、「まだ20代と若いアンブル デロルムのリーダーシップの下、タヴェルの歴史的なエステートは、様々な賞賛すべきワインを造り続けている」と評価されています。新体制でのスタートは、ドメーヌ ド ラ モルドレにとっても予期しないものではありませんでしたが、リリースされたワインは、クリストフの掲げた品質第一主義の哲学を反映した素晴らしいものでした。『ワイン アドヴォケイト#227』は、「これらの2015年の樽サンプルを見る限り、このドメーヌは今でも信じられないほどの実力を持っていることは明らかです」とコメントし、「シャトーヌフ デュ パヴ ラ レイヌ デ ボワ」の2016VTは、『ジェブ ダナック.com』で100点、『ワイン アドヴォケイト #239』で98点を獲得し、新生モルドレの実力を世に知らしめました。

「どんな年だろうと何があろうと、品質を第一に考えている」

ドメーヌ ド ラ モルドレのワイナリーは、タヴェルに位置しており、25kmほど離れたシャトーヌフ デュ パヴのワインも、特別な許可を受けて同じセラーで醸造しています。この隣接したアペラシオンである、タヴェル、リラック、シャトーヌフ デュ パヴのいずれも並外れた品質を備えたワインを生産しており、『ワイン アドヴォケイト』を始め、『ワイン スペクテーター』、『ヴィノス』、『デカンター』などの著名な専門誌や、ジェブ ダナック、ジャンシス ロビンソンなどの評論家によって毎年のように高い評価を獲得しています。「ジャンシス ロビンソン.com」は、リラックについての説明文中で「ドメーヌ ド ラ モルドレは最高の生産者の一つ」と紹介しています。2019年に現地を訪問した際、新たにドメーヌを牽引する立場となったアンブルが言った「どんな年だろうと何があろうと、品質を第一に考えている」という言葉には、偉大な父の時代から変わらないモルドレの哲学が反映されています。



アンブルと母のマドレーヌ

自然と生物多様性を重視した有機栽培が、最高の葡萄と最高のワインを生む

畑は現在42ヘクタールを所有しています。以前からずっとオーガニック栽培を行っていましたが、2013年に正式にオーガニック認証を取得しています。ワインのバックラベルには、ABマーク、ユーロリーフが表示されています。ピオディナミも実践しており、一部のワインにはデメテルが表示されています。他には、新たにHVE (Haute Valeur Environmental 環境価値重視) のレベル3の認証を取得しました。これは、農業従事者のための環境認証で、3段階に分かれている認証の中の最上のレベルに当たります。また、vigneron independent (自家畑、自家醸造を行う小規模な葡萄栽培者の団体)にも加盟しています。すべての畑の葡萄は手摘みで収穫し、厳しい選別をしてワイン造りを行なっています。「私たちの目的は、人と自然を尊重しながら、可能な限り最高の葡萄、そして最高のワインを皆様にお届けすることです。私たちが行うすべての作業は認定を受け、環境と生物多様性を尊重しているものとして承認されています。これらの認証を受けることは、私たちが自然と生物多様性を尊重していることを確かなものにするために必須だと考えています」



様々な認証や加盟団体のロゴマーク

VIN DE FRANCE / ヴァンド フランス

等級なしのワインでさえ、圧倒されるような素晴らしいクオリティを見せつけます。トップ生産者の風格をぜひご体感ください。



① レ ビュ ル ド ラ モ ル ド レ ペティアン ナチュレ ロゼ 2023

Les Bulles de la Mordorée Petillant Naturel Rosé

モルドレがついにリリースしたペット ナットで、この 2023VT がファーストヴィンテージです。生産本数はわずかに 2,000 本しかなく、極めて貴重なワインといえます。森の近くの畑で、砂質や石灰質土壌の複数区画からの葡萄をブレンドしており、フレッシュなワインができるといいます。イチゴやラズベリーを思わせる赤い小さな果実やバラの花のチャーミングなアロマが広がります。フレッシュかつフルーティ、非常に洗練された味わいが楽しめます。手摘みで収穫し、人の手で厳しく選別して健全な葡萄だけを残します。プレスした果汁を発酵させ、発酵の途中で瓶詰を行い、ボトルの中でアルコール発酵が完了します。果汁に含まれる自然の糖分による発酵の際に炭酸ガスが発生します。

ロゼ・泡・辛口 <Alc. 12.0%> 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、クレレット、他 有機認証：ユーロリーフ、AB
品番：FD-271/JAN：4935919962711/容量：750ml
¥4,400(本体価格¥4,000)



② ラ ルミーズ ド ラ モ ル ド レ ブ ラ ン 2022

La Remise de La Mordorée Blanc

※限定 60 本。無くなり次第、FD-270・¥3,300 に品番・価格が変更となります。

輝きのある美しい金色、白い花や白い果実の豊かなアロマが広がります。口に含むと非常にフルーティでありながら張りがあり、しっかりとしたボディが感じられます。畑の土壌は少し粘土の混ざる砂質です。収穫は厳しく選別しながら 100%手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎し圧搾します。発酵は野生酵母を使い、ステンレスタンクで温度コントロールしながら発酵させます。

白・辛口 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
葡萄品種：クレレット 80%、ヴィオニエ 20% 有機認証：ユーロリーフ
品番：FC-818/JAN：4935919318181/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

③ ラ ルミーズ ド ラ モ ル ド レ ロゼ 2023

La Remise de La Mordorée Rosé

鮮やかで透明感があるロゼカラー、花のアロマをはじめイチゴやレッドカラントなどの赤い果実やシトラスのアロマが感じられます。口に含むと新鮮ではつつとした酸とフレッシュでフルーティな口当たりが感じられます。収穫量は 50hl/ha、収穫は手摘みで行います。石灰質と少し粘土の混じった砂利質の土壌で葡萄の平均樹齢は 9 年です。100%除梗し、破碎せず圧搾します。

ロゼ・辛口 <Alc. 14.0%> 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 有機認証：ユーロリーフ
品番：FD-269/JAN：4935919962698/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

④ ラ ルミーズ ド ラ モ ル ド レ ルージュ

La Remise de La Mordoree Rouge

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。手摘みで 100%除梗し、野生酵母を使いステンレスタンクで最高 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%がプレスジュースで、熟成はステンレスタンクで 7 ヶ月行います。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（スミレ、ボタン）の香りがあります。

赤・フルボディ <Alc. 14.5%> 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、マルスラン、他
熟成：ステンレスタンクで 7 ヶ月 有機認証：ユーロリーフ、demeter
【2022VT】品番：FC-827/JAN：4935919318273/容量：750ml
【2023VT】品番：FD-268/JAN：4935919962681/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

¥3,520(本体価格¥3,200)

⑤ ラ ルミーズ ド ラ モ ル ド レ ルージュ SO2 無添加

La Remise de La Mordoree Rouge Sans Sulfites Ajoute

このワインは SO2 無添加で醸造しており、④とほとんど同じラベルですが、SANS SULFITES AJOUTE のマークがついています。「SO2 を添加しなくてもこれほど素晴らしいワインができる、ということ伝えるワインです」とアンプルは話していました。

赤・フルボディ <Alc. 14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 葡萄品種：マルスラン
熟成：ステンレスタンクで 7 ヶ月 有機認証：ユーロリーフ、demeter
品番：FD-267/JAN：4935919962674/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



A.O.C. COTES DU RHONE / コート デュ ローヌ

自由度の高いヴァンドフランスに対し、この地域の正統派の味わいですが、いずれもモルドレの品質へのこだわりが現れています。

⑥ コート デュ ローヌ ロゼ

Côtes du Rhône Rosé



タヴェルより軽やかでフルーティな飲みやすいワインです。バランスのよいアペリティフとしても楽しめます。温度管理のもと、セニエで醸造します。オレンジに近いチェリーピンク。砂糖漬けのオレンジやチェリー、わずかにアニスのニュアンスも感じられます。フレッシュでまろやか、長い余韻があります。

★2022VT: 「ワイン アドヴォケート 2023.5.19」 90点

ロゼ・辛口 <Alc. 14.5%> 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、他 有機認証: ユーロリーフ、demeter

【2022VT】品番: FC-820/JAN: 4935919318204/容量: 750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)

【2023VT】品番: FD-266/JAN: 4935919962667/容量: 750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)



⑥

⑦

⑦ コート デュ ローヌ ルージュ

Côtes du Rhône Rouge



タヴェルより軽やかでフルーティな飲みやすいワインです。バランスのよいアペリティフとしても楽しめます。温度管理のもと、セニエで醸造します。オレンジに近いチェリーピンク。砂糖漬けのオレンジやチェリー、わずかにアニスのニュアンスも感じられます。フレッシュでまろやか、長い余韻があります。

★2022VT: 「ワイン アドヴォケート 2023.5.19」 90点

赤・フルボディ <Alc. ('21VT) 15.0%、('22vt, '23VT) 14.5%> 国/地域等: フランス/AOC コート デュ ローヌ/AOC

葡萄品種: グルナッシュ、シラー、サンソー、他 有機認証: ユーロリーフ、demeter/AB ('21VTのみ)

【2021VT】品番: FC-619/JAN: 4935919316194/容量: 750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)

【2022VT】品番: FD-265/JAN: 4935919962650/容量: 750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

【2023VT】品番: FD-264/JAN: 4935919962643/容量: 750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

A.O.C. TAVEL / タヴェル

タヴェルはフランス三大ロゼワインのひとつに数えられますが、モルドレを象徴するワインでもあります。骨格があり、集約していながらエレガントな辛口ワインで、熟成にも耐えるポテンシャルを持つ素晴らしいワインに仕上げられています。

⑧ タヴェル ロゼ ラ レイヌ デ ボワ

Tavel Rosé La Reine des Bois



モルドレが例年リリースするタヴェルの高級品で、キュヴェ名の「ラ レイヌ デ ボワ」には森の女王という意味があります。明るく輝きのあるバラ色。フランボワーズやイチゴジャムの香りと共に花やシトラスの香りが感じられます。口に含むと、エレガントですが厚みがあり、しっかりと辛口で骨格があります。タヴェルよりボリュームがあり、余韻も長く感じられます。スタンダードの10%の量までしか造らないタヴェル ロゼの最上級キュヴェです。平均樹齢は40年です。土壌は、砂と粘土の土台に小石が混じったテラス状のヴァロング台地です。100%除梗します。48時間低温で醸しを行い、その後ブナマティックプレスで圧搾、22度で発酵します。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。

★2022VT: 「ワイン アドヴォケート 2023.5.19」 93点、「ワイン スペクテーター 2024.8.31」 91点、
「アシェット 2024」 1星

★2023VT: 「ヴィノス 2024.6」 92点

ロゼ・辛口 <Alc. 14.0%> 国/地域等: フランス/AOC コート デュ ローヌ/AOC

葡萄品種: グルナッシュ、シラー、クレレット、他 有機認証: ユーロリーフ、demeter

【2022VT】品番: FC-821/JAN: 4935919318211/容量: 750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

【2023VT】品番: FD-262/JAN: 4935919962629/容量: 750ml

¥6,820(本体価格¥6,200)



⑧

⑨

⑨ タヴェル ロゼ ラ ダム ルス 2023

Tavel Rosé La Dame Rousse



ヴァロングとヴェスティードの畑の葡萄を使用します。3種の土壌が混ざり合っていて、ガレ ルレ (丸石)、平らな白い石灰岩、砂質土壌です。収穫量は42hL/ha。100%除梗します。低温で36~48時間醸しをすることで、複雑さが生まれます。ブナマティックプレスで圧搾。プレスジュースも使い、より骨格のある味わいにします。18度で、ステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。

ロゼ・辛口 <Alc. 14.5%> 国/地域等: フランス/AOC コート デュ ローヌ/AOC

葡萄品種: グルナッシュ、シラー、サンソー、他 有機認証: ユーロリーフ、demeter

品番: FD-263/JAN: 4935919962636/容量: 750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年12月時点のものです。

A.O.C. LIRAC / リラック

モルドレが造るリラックは、シャトーヌフ デュ パブを思わせるほど品質が高く、このアペラシオンを代表するものとなっています。

⑩ リラック ブラン ラ レイヌ デ ボワ 2023



Lirac Blanc la Reine des Bois

モルドレが造る白ワインの上級品です。グルナッシュ ブラン、ヴィオニエ、ルーサンヌ、マルサンヌ、ピクブルなど多種の葡萄をブレンドして造っています。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。長い余韻が感じられます。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、破砕せずに圧搾します。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。

白・辛口 <Aic. 14.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOC

葡萄品種：グルナッシュ ブラン、クレレット、ヴィオニエ、他

有機認証：ユーロリーフ、demeter

品番：FD-258/JAN：4935919962582/容量：750ml **¥8,250**(本体価格¥7,500)



⑩

⑪

⑫

⑪ リラック ルージュ ラ ダム ルス



Lirac Rouge La Dame Rousse

小石混じりの、粘土質白亜、粘土質石灰岩土壌です。100%除梗します。収穫量は、30hL/haです。温度管理の下ステンレスタンクで、30日間発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。濃いルビーレッド、複雑さのある味わい深い香り。凝縮した果実味があり、かすかな甘みとコーヒーを感じさせる味。心地よい酸味としなやかなタンニンがあり余韻が長く残ります。彼のリラックは5年程かけてよい熟成をします。ロバート パーカー Jr.も「間違いなくこのアペラシオンで造られている最上のキュヴェである。小型化したシャトーヌフ デュ パブのような味のするリラック」と絶賛し、別格の扱いをしています。

★2019VT：「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2024」91点

★2020VT：「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」2星、「ワイン アドヴォケイト 202.9.30」91点

赤・フルボディ <Aic. ('20VT, '22VT) 15.0%, ('19VT) 14.5%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOC

葡萄品種：グルナッシュ、シラー

有機認証：ユーロリーフ ('19VT, '20VT, '22VT)、demeter ('20VT, '22VT)、AB ('19VT, '20VT)

【2019VT】品番：FC-822/JAN：4935919318228/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

【2020VT】品番：FC-623/JAN：4935919316231/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

【2022VT】品番：FD-260/JAN：4935919962605/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

⑫ リラック ルージュ ラ レイヌ デ ボワ



Lirac Rouge La Reine des Bois

クリストフの1番のお気に入りがこのキュヴェでした。ドメーヌを象徴するワインです。古い樹齢の区画の葡萄を使っています。濃いルビー、クレーム ド カシスやブラックベリーの良い香りが感じられます。リッチな味わいでボリュームがあり、フルボディです。ピュアで長い余韻が続きます。シャトーヌフ デュ パブを彷彿とさせる香りと味わいです。小石混じりの、粘土質白亜、粘土質石灰岩土壌です。100%除梗します。収穫量は、30hL/haです。温度管理の下、ステンレスタンクで30日の発酵と長い醸しをします。グルナッシュはシラーと、ムールヴェードルは遅摘みのシラーと混醸することで複雑さが出ます。15%を樽(新樽でない)、残りはステンレスタンクで熟成させています。

★2020VT：「ワイン アドヴォケイト 2023.9.30」93点、「デカンター 2022.04」92点、「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」2星

赤・フルボディ <Aic. ('20VT) 15.5%, ('22VT) 15.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOC

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル 有機認証：ユーロリーフ、demeter/AB ('20VTのみ)

熟成：樽15%、ステンレスタンク85%

【2020VT】品番：FC-823/JAN：4935919318235/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

【2022VT】品番：FD-259/JAN：4935919962599/容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)

◆ラ プリュム デュ パントル

“画家の羽ペン”。2003VT、2005VTに生産した特別なシャトーヌフ デュ パブにのみ使用していましたが、近年、リラックやタヴェルにおいても、特に優れたヴィンテージにのみ、この名前を使用したワインを限定生産しています。

◆ラ レイヌ デ ボワ

“森の女王”。各アペラシオンのトップ キュヴェに使用します。

◆ラ ダム ルス

“赤毛の女性”。各アペラシオンのノーマル キュヴェに使用します。

◆ラ ルミーズ ド ラ モルドレ

“ヤマシギのすみから ルミゼ”。ラ ルミゼという場所の名前に由来します。テーブル ワインに使用します。

◆ラ ベル ヴォヤージュズ (2015VTまで使用)/ラ ダム ヴォヤージュズ(2016VTから使用)

“美しい旅人”/“旅する女性”。シャトーヌフ デュ パブのセカンド キュヴェを造るにあたり、この名前を使い始めました。

A.O.C. CHATEAUNEUF DU PAPE / シャトーヌフ デュ パプ

数多くのライバルがひしめくシャトーヌフ デュ パプにおいても、モルドレはその実力を発揮してきました。過去には、ロバート パーカー やジェブ ダナックから 100 点を献上されています。



⑬

⑭

⑬ シャトーヌフ デュ パプ ルージュ ラ ダム ヴォヤージュズ

Châteauneuf du Pape Rouge La Dame Voyageuse

「ラ ダム ヴォヤージュズ」とは「旅をする女性」という意味です。レイヌ デ ボウとの違いは、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。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。選別酵母と野生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 回使用樽で、残りはステンレスタンクで熟成させます。

★2021VT:「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2024」93 点、「ワイン スペクテーター 2024.3.31」92 点、
「ワイン アドヴォケイト 2023.9.30」91 点

★2022VT:「デカンター2023.9.18」95 点、「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2025」93 点



赤・フルボディ <Alc. ('21VT) 15.5%、('22VT) 14.5%>

国/地域等: フランス/コート デュ ローヌ/AOC

葡萄品種: グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー、他

有機認証: AB、ユーロリーフ、demeter

熟成: 1~3 回使用樽 15%、ステンレスタンク 85%

[2021VT] 品番: FC-825/JAN: 4935919318259/容量: 750ml ¥12,650(本体価格¥11,500)

[2022VT] 品番: FD-257/JAN: 4935919962575/容量: 750ml ¥13,200(本体価格¥12,000)

⑭ シャトーヌフ デュ パプ ルージュ ラ レイヌ デ ボウ

Châteauneuf du Pape Rouge La Reine des Bois

シャトーヌフ デュ パプで最も優れた畑として知られる「ラ クロー」の葡萄を使用しています。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。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、フレイ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。シリカと小石の混ざった粘土土壌。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、34 度でゆっくりと発酵させます。20%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。

★2021VT:「デカンター2022.10.1」95 点、「ワイン スペクテーター 2024.3.31」94 点、「ワイン アドヴォケイト 2023.9.30」93+点、
「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2024」92 点、「アシェット 2024」1 星

★2022VT:「デカンター 2024.3」98 点、「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2025」94 点

赤・フルボディ <Alc. ('21VT) 15.5%、('22VT) 15.0%> 国/地域等: フランス/コート デュ ローヌ/AOC

葡萄品種: グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、他

有機認証: AB、ユーロリーフ、demeter 熟成: 樽 20%、ステンレスタンク 80%

[2021VT] 品番: FC-826/JAN: 4935919318266/容量: 750ml

¥17,600(本体価格¥16,000)

[2022VT] 品番: FD-256/JAN: 4935919962568/容量: 750ml

¥18,700(本体価格¥17,000)



A.O.C. CONDRIEU / コンドリュエ

南ローヌの造り手であるモルドレのラインナップで、最も異質といえるのがこのコンドリュエです。ヴィオニエ 100%で造られ、豊かなアロマを持つこのワインは、本当にごくわずかな数量しか入手することができません。特別オファーを受けて輸入することができた限定品です。

⑮ コンドリュエ 2020

Condrieu

モルドレが唯一生産する北ローヌのワインです。ラベルにはドメーヌ ド ラ モルドレの表記はなく、「クリストフ デロルム」の名義でリリースされています。コンドリュエの畑はわずか 0.8ha しかないため、年間生産量はたったの 1,000 本という希少なワインです。グリーンを帯びた輝きのある金色、白桃など白い果実やマンゴー、パッションフルーツのエキゾチックな果実のアロマがあります。口に含むと非常にまろやかで、深みのある果実のフレイバーが一杯に広がります。複雑で長い余韻が感じられます。畑は脆い花崗岩質の土壌で、急斜面に位置しています。非常に痩せた土壌のため収量は極めて低く、わずか 15hl/ha です。ヴィオニエの樹齢は 25 年です。手摘みで収穫した葡萄は、低温でスキンコンタクトを行います。圧搾した後、樽（新樽ではない）で発酵させます。

白・辛口 <Alc. 14.0%> 国/地域等: フランス/コート デュ ローヌ/AOC

葡萄品種: ヴィオニエ

品番: FC-631/JAN: 4935919316316/容量: 750ml

¥17,600(本体価格¥16,000)

【限定 20 本】

⑮

