

# Château Le Devay (Saint-Romain-En Gal)

シャトー・ル・ドウヴェイ (サン・ロマン・アン・ガル)



## 詳細・歴史

放射線科医師のジャン・シャルル・フルネ氏と言語療法士の妻のフローレンスが、共に栽培、醸造、貿易を学び、2005年に華麗なる転身を遂げ、ローヌ地方随一の銘醸地 Côte-Rôtie / コート・ロティの北側に隣接する Saint-Romain-En Gal / サン・ロマン・アン・ガルの丘の上にある、18世紀に建てられたヴィエンヌ司教の瀟洒な別邸を購入し、彼らの長年の夢と情熱が注がれた小さなドメヌを開きました。ドメヌの運営は夫婦二人三脚で行っており、畑はローヌ川右岸に位置し、標高340m以上の高さであり、広い川面を見下ろしています。

彼らは同じコート・ロティのワイン醸造家らの助言を受けながら、これまで長く忘れ去られていたかつての教会の畑や農場(休耕地)や周辺の更地に新しい命を吹き込みました。まず最初に水質分析を行い、人力で土地を耕してふかふかにし、苗木を植樹し、古い建物をリフォームしてこだわりのプレス機や、最高級のポンプやタンクを選び込み、断熱材の施されたセラー室を設え、13年がかかりようやく2018年にファーストリリースにたどり着きました。とても自然体で手作り感がありながらも、最先端に行く新しいドメヌの誕生です。彼らは持続可能な畑を作るために、ドメヌ内の全ての営みを「ビオディナミ」、「パーマカルチャー(循環型自然農法)」、「アグロ・フォレストリー(動物や植物のサイクルに合わせて樹木を管理する農法)」の原則に基づいて行っています。とても勤勉で愛と情熱に溢れたフォーネ夫妻は、彼らの夢を、美しいローヌ地方のシェール土壌の恵まれたテロワールに託し、その魅力を最大限に表現した個性豊かなワインを生み出すことに成功しました。彼らは、ローマ時代から続くこの地のワイン文化とその環境の両面に長く存続していくことを大切に、自然の摂理に沿ったワイン造りを行っています。



## 産地 [IGP Collines Rhodaniennes]

ローヌ地方 コート・デュ・ローヌ地区の北限のアペラシオンで、[AC.コート・ロティ]の北側に隣接しており、冬には小雪が舞いマイナス10℃にまで下がる非常に冷涼な産地です。



## 畑・ブドウ樹・栽培

生物多様性を重視した環境作りをしており、ブドウの畝以外の敷地はほぼハニーグラスが植えられ、1.5kmに及ぶ防風林の隣にはミツバチが集まる花々が咲き、ブドウ以外にも杏や桃、アーモンドなどの果樹も無農薬で栽培されています。

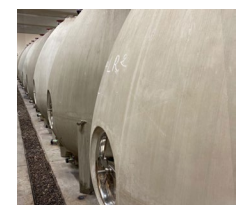
【ブドウ樹】苗木業者に依頼し、最先端の特殊な果樹育成方式を採用して通常より5倍のスピードで成長を促したブドウ樹を植樹しており、樹齢は実質20年と同等の深味を備えています。

【畑総面積】5.5ha (開墾中含む) 【栽培管理】ビオディナミ(認証前) 【標高】320m~400m  
 【栽培品種】ヴィオニエ、ルーサンヌ、シラー 【土壌】泥炭頁岩、雲母片岩など  
 【収量】収量を抑えるためグリーンハーベストを行う  
 【収穫】区画ごとに分け、小さなバスケットを用いて手摘みで行う



## 醸造

【発酵】温度制御可能なステンレスタンク使用 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】数種類の古樽使用  
 【樽】オーストリアのシュトックリンガー社製 他 【2019年年間生産量】8,000本



## ヴィンテージ情報: 2019年

夏の暑さは例年から更にエスカレートしていましたが、北ローヌの中でも最北端に位置するこのエリアでは大きな影響を受けることはありませんでした。一年を通して天候の変化に悩まされることもなく、ブドウはまばゆいばかりの生命力を発揮し、発酵も力強く進み、熟成過程では繊細な果実味と深味が加わり、ミネラルの美しい苦みが後味に長く伸びるような特徴を持った、正に先代の軌跡を辿れるような魅惑的なヴィンテージとなりました。

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

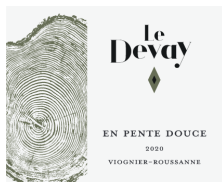
52010120

En Pente Douce Roussanne-Viognier

2020

¥5,200

アン・ポント・ドゥース・ルーサンヌ・ヴィオニエ



【キュヴェ】「En Pente Douce」はフランス語で「傾斜」という意味で、その名の通り斜面に位置する小さな2つの区画で育った2つの品種を用いて造られた白ワイン  
 【品種】ヴィオニエ 90% ルーサンヌ 10%  
 【原産地呼称】IGP des Collines Rhodaniennes  
 【畑立地】標高370m、東向きの斜面 【土壌】表面は粘土質の雲母頁岩(シェール) 【収量】18hl/ha  
 【収穫】2020年9月18日~29日、手摘み 【選果】2回にわたり厳格に行われます  
 【発酵】まず発酵初期に温度制御可能なステンレスタンクを使用してやや低温で野生酵母による自然発酵を促し、発酵中盤になると古樽(600L)に移し替えます。  
 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】古樽(600L)にて10カ月間熟成させ、アンフォラに移し替えてしばらく寝かせます。  
 【テイスティングノート】2つの品種がそれぞれにフレッシュさと果実味を与え、生き生きとして瑞々しく華やかで、解放感を感じさせてくれる非常にバランスの良い仕上がりです。  
 【生産本数】4,476本 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

52013120

## Entre les Murs Viognier

アントル・レ・ミュール・ヴィオニエ

2020

¥6,500



【キュヴェ名】「壁に囲まれたヴィオニエ」

【品種】ヴィオニエ 100%

【原産地呼称】IGP des Collines Rhodaniennes

【畑立地】標高340m、シャトーの目の前の南向きの斜面 【土壌】片岩／シスト／Micaschistes

【収穫】2020年9月18日～29日 【選果】2回にわたり厳格に行われます

【発酵】まず発酵初期に温度制御可能なステンレスタンクを使用してやや低温で野生酵母による自然発酵を促し、発酵中盤になると古樽(600L)に移し替えます。

【マロラクティック発酵】あり：樽使用 【熟成】フランス産とオーストリア産の古樽にて10カ月間

【テイステイングノート】パール・ゴールド色の液体は美しく輝き、繊細な花の香りと熟したフルーツのアロマがとても表現力豊かです。アタックはフレッシュで、噛みしめられるほどの果実味と上質なミネラルが、しっかりとした骨格を成しており、ミネラルと果実味のバランスに優れた上品でしつこさのない余韻が長く続きます。

【リアージュ】食前酒、アスパラガスを使った料理、魚介類全般、フォアグラ、シェールチーズなど

【生産本数】4,261本

【アルコール度数】13.0%

JAN なし

52015119

## Sous les Étoiles Roussanne

スー・レ・エトワール・ルーサンヌ

2019

¥5,800



【キュヴェ名】「星空の下のルーサンヌ」

【品種】ルーサンヌ 100%

【産地】IGP des Collines Rhodaniennes

【畑立地】標高370m、南と東向きの斜面 【土壌】雲母頁岩(シェール) 【収量】18hl/ha

【収穫】2019年9月26日、手摘み 【選果】2回にわたり厳格に行われます

【発酵】果汁を3つに分け、500L～600Lの大き目の樽とフールド樽にて野生酵母による自然発酵

【マロラクティック発酵】あり 【熟成】フランス産とオーストリア産の古樽にて10カ月間

【テイステイングノート】アタックから酸味、果実味、グリセリン、ミネラルが驚くほどのバランスを成しており、熟した果実味が魅惑的で、鉱物を多く含むシェール土壌で育つルーサンヌならではの奥行が飲む者を圧倒し、華やかさと旨味が共鳴しながら余韻へといきないます。

【生産本数】1,843本

【アルコール度数】14.0%

JAN なし

52023120

## Crozes Hermitage Blanc

クローズ・エルミタージュ・ブラン

2020

¥5,200



【品種】ルーサンヌ 50% マルサンヌ 50%

【ブドウ】「L'ANNEXE」ライン：チーム・ルドウヴェイが管理する畑

【産地】Crozes Hermitage 【栽培】ビオディナミの原理に基づく有機栽培

【土壌】風化した黄土

【収穫】手摘み 【収量】39ha/ha

【発酵】12時間コールド・マセラシオンを行い、コンクリートタンクにて野生酵母による自然発酵を促し、中盤で古樽(400L)に移し替えます。

【マロラクティック発酵】あり 【熟成】古樽(400L)にてわずかにバトナージュを行いながら10か月間

【生産本数】971本

【アルコール度数】13.0%

JAN なし



Next page : Red Wine

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
52030120	Cotes du Rhone Rouge コート・デュ・ローヌ・ルージュ	750ml	2020	¥4,100

52030219	Cotes du Rhone Rouge MG コート・デュ・ローヌ・ルージュ マグナム	1500ml	2019	¥8,500
----------	---	--------	------	--------



【品種】《2019年》シラー 100% 《2020年》シラー 94% グルナッシュ 6%  
 【ブドウ】「L'ANNEXE」ライン: チーム・ル・ドゥヴェイが管理する畑  
 【栽培】ビオディナミの原理に基づく有機栽培 【土壌】粘土石灰岩 【植樹】1979年  
 【収量】45ha/ha 【収穫】《2019年》2019年9月27日 《2020年》8月26日～9月15日 手摘み  
 【全房使用率】《2019年》70% 《2020年》30%  
 【発酵】優しく足でフーラーージュ(破碎)し、少しだけルモンターージュを行いながら野生酵母による自然発酵  
 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】2～3年使用のオーク樽(600L)にて18か月間  
 【テイastingノート】明るいうるビー色で、アロマには小さな熟したブラックベリー系果実や、ほのかに甘やかさを感じさせるスパイスの風味がエレガントに感じられます。アタックはしなやかで、ストラクチャーのあるタンニンと、欲張りなほどの果実味が見事に溶け合い、長いフィニッシュへと続きます。爽やかさを備えたオートクチュール・キュヴェと言えるでしょう。  
 【生産本数】《2019年》2,053本 《2020年》4,047本  
 【アルコール度数】《2019年》14.5% 《2020年》13.5%

JAN なし

52033120	Crozes Hermitage Rouge クローズ・エルミターージュ・ルージュ	750ml	2020	¥5,200
----------	--	-------	------	--------



【品種】シラー 100%  
 【ブドウ】「L'ANNEXE」ライン: チーム・ル・ドゥヴェイが管理する畑  
 【栽培】ビオディナミの原理に基づく有機栽培 【土壌】白い砂利と石の多い石灰質  
 【樹齢】約40年 【収量】40ha/ha 【収穫】2020年9月1日～15日、手摘み  
 【全房使用率】0%(すべて除梗)  
 【発酵】コールド・マセラシオンにて1週間寝かせ、コンクリートタンクにてやや高め35～37℃で野生酵母による自然発酵  
 【マロラクティック発酵】あり  
 【熟成】古樽(600L)にて10か月間  
 【テイastingノート】味わい深くスパイシーで、濃厚な果実味があり、フルフレーバーながら、洗練されていて遊び心のあるチャーミングな一面を持っている親しみやすいクローズ・エルミターージュです。  
 【生産本数】1,636本  
 【アルコール度数】13.5%

JAN なし

52036119	Cote Rotie コート・ロティ	750ml	2019	¥12,000
----------	-----------------------	-------	------	---------



【キュヴェ】黄土土壌の持つ独特のテロワールの深みを表現したフィネスとエレガンスに満ちたキュヴェ  
 【品種】シラー 100%  
 【ブドウ】「L'ANNEXE」ライン: チーム・ル・ドゥヴェイが管理する畑  
 【栽培】ビオディナミの原理に基づく有機栽培  
 【産地】コート・ロティ北部Venenay/ヴェレネー村 【土壌】風化した黄土/Loess 【樹齢】約40年  
 【収穫】2019年9月10日、手摘み 【選果】2回にわたり厳格に行われます 【全房使用率】40%  
 【発酵】優しく足でフーラーージュ(破碎)し、少しだけルモンターージュを行いながら野生酵母による自然発酵  
 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】2～3年使用のオーク樽(600L)にて19か月間  
 【生産本数】1,018本  
 【アルコール度数】14.0%

JAN なし

