

Domaine Roche

ドメーヌ・ロッシュ
Cairanne



ケランヌ

17世紀初頭からコート・デュ・ローヌの“ケランヌ”でブドウ栽培を続けているロッシュ家。2009年よりドメーヌ元詰めを始めました。若いドメーヌならではの現代性と経験と伝統を尊重する両面を持ち、ワイン造りに取り組んでいます。

DOMAINE ROCHE



17世紀から続く老舗ブドウ農家

ドメーヌ・ロッシュは2009年にロマン・ロッシュ (Romain Roche) によって設立された若いドメーヌです。ロッシュ家は17世紀初頭から、コート・デュ・ローヌのケランヌでブドウを栽培してきました。この土地への思い入れは強く、ロマンの曾祖父ヴィクトラン (Victorin) はケランヌ協同組合の設立に尽力し、父マルセル (Marcel) は協同組合の会長も務めました。しかしマルセルの代までは、育てたブドウは全て協同組合に販売していました。

当主ロマンはボルドーとブルゴーニュの醸造学校でワインを学び、更にカリフォルニアのクロ・デュ・ヴァルやオーストラリアでも経験を積みました。フランスへ帰国後、父から畑を引き継いだ事をきっかけに、2009年にドメーヌを立ち上げました。当初は借りたカーヴでワインを造っていましたが、2015年にケランヌ村のはずれに現在のカーヴを新設しました。「自分でワインを造る様になりましたが、常に家族のモットーである『全てはブドウ畑から』という点を大切にしています。父は醸造の経験が全くないけれど、ケランヌの畑やテロワールを熟知しています。栽培についてアドヴァイスを貰いながら、この土地や自然を最大限に表現したワイン造りに取り組んでいます。」



当主ロマン・ロッシュ



2016年に誕生!! 新AOP“ケランヌ”

以前までケランヌは村名記載の可能な“AOPコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ”でした。しかし2016年に独立したAOPとして認められ、“AOPケランヌ”が誕生しました。

以前からケランヌの生産者達は結束が強く、常に情報交換や協力をしながらワイン造りを行ってきました。新AOPが認可されるまでには、最初に書類を提出してから8年もの時間がかかりましたが、ケランヌの造り手達が一丸となって取り組んだ結果です。

ケランヌ村は暑く乾燥した地中海性気候で、日照時間に恵まれています。また“ミストラル”と呼ばれる、地中海に吹き降ろす南仏特有の強い北風の影響も受ける場所です。三つの異なるテロワールが存在していますが、ドメーヌ・ロッシュは主に村の北部の“Montage (山)”と呼ばれる地域と、南部の“Garrique (ガリーグ)”と呼ばれる地域に畑を所有しています。標高の高い“Montage”は石灰と泥灰土の南向き斜面で、特にシラーに適しています。フレッシュでスパイス香が特徴のあるワインに仕上がります。一方“Garrique (ガリーグ)”は砂利を含む赤色粘土の平地です。カリニャンやグルナッシュが植えられており、たっぷりと果実味が豊かなワインが生まれます。

■AOP“ケランヌ”は、2016年6月に正式に認可され、独立したクリュの一つになりました。栽培面積は約846ヘクタール。生産量の殆どが赤で、白は僅か4%のみです。

樹齢120年のカリニャン古樹

キュヴェ“ケランヌ・ルージュ・ラ・ブスケット”には、標高300mの畑で育つカリニャンが使われています。このカリニャンは1870年のフィロキセラ被害の直後に植えられた樹齢120年の古樹で、ケランヌ村で最も古いブドウ樹のひとつです。ロッシュ家が代々受け継いだこのカリニャンは地中深くまで根を下ろし、この土地のテロワールを率直にワインに表現しています。ケランヌの特徴を体現したワインです。

また、ロマンは2018年より白ワイン造りにも挑戦しています。今まで自社畑では赤系品種のみを栽培していましたが、2016年に一部の畑をマルサンヌ、クレレット、グルナッシュ・グリに改植しました。特にロマンが目している品種はグルナッシュ・グリです。グルナッシュ・ブランよりもフレッシュさをワインに与える為、水不足や温暖化の影響を受けやすい今日において、注目すべき品種だと考えています。



■左：ケランヌ・ルージュ・ラ・ブスケット ■右：ル・ヴィラン・プティ・カナール・ブランVDF

ケランヌ・ルージュ・ラ・ブスケット

■ Cairanne Rouge La Bousquette



フィロキセラの被害直後に植えられた樹齢120年のカリニャンの古樹と同じ区画のグルナッシュを使用。収量は25~30hl/haと非常に低収量。手摘みで収穫後、除梗。2品種を混醸しています。発酵は25~27°Cで30日程。その後コンクリートタンクで12ヶ月熟成。黒系果実と甘草のアロマ。インパクトのある骨格と繊細で長い余韻が特徴です。

品種：Grenache 85%, Carignan 15%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2020
 バーコード：
 ケース入数：750ml×6
 商品コード：DRBQ20
 小売価格：¥4,600（税抜）

ケランヌ・ルージュ

■ Cairanne Rouge



樹齢の高い50年の自社畑のブドウを使用。手摘みで収穫後、除梗。品種ごとに分けて醸造しています。グルナッシュはコンクリートタンクで発酵・熟成。シラーはステンレスタンクで発酵後、一部は木樽で8~10ヶ月熟成。黒系果実とスパイスのアロマ。凝縮味がありながら、滑らかなタンニンが心地良く、エレガントな味わいです。

品種：Grenache 70%, Syrah 30%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2020
 バーコード：
 ケース入数：750ml×6
 商品コード：DRCN20
 小売価格：¥3,500（税抜）

コート・デュ・ローヌ・ルージュ

■ Cotes du Rhone Rouge



平均樹齢40年の自社畑のブドウを使用。手摘みで収穫後、除梗。品種ごとに分けて醸造しています。グルナッシュはコンクリートタンク、シラー及びカリニャンはステンレスタンクで発酵及び6~8ヶ月熟成。花の様なアロマとフルーティーで飲み心地の良い味わいに仕上げています。

品種：Grenache 60%, Syrah 25%, Carignan 15%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2020
 バーコード：
 ケース入数：750ml×6
 商品コード：DRCR20
 小売価格：¥2,800（税抜）

ル・ヴィラン・プティ・カナール・ブラン

□ Le Vilain Petit Canard Blanc VDF



2016年に赤系品種から改植した自社畑のブドウを使用。AOPケランヌの畑ですが、グルナッシュ・グリの使用は認められていない為、ヴァン・ド・フランスとしてリリース。グルナッシュ・グリが持つフレッシュさが、全体にバランスを与えています。キュヴェ名は「みにくいアヒルの子」という意味。

品種：Marsanne, Clairette, Grenache Gris
 タイプ：白
 ビンテージ：2019
 バーコード：
 ケース入数：750ml×6
 商品コード：DRPC19
 小売価格：¥2,800（税抜）