

# 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ーヌを開きました。ドメー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、最先端を行く新しいドメーヌの誕生です。彼らは持続可能な畑を作るために、ドメー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を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、[AOC.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°C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年と同等の深みを備えています。

【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にて行う

## 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ゥックリンガー社製 他

「L'ANNEXE」

ネゴスではあるが、実質的に自分達で畑の管理をし、収穫も自分達で行っている。



商品コード

商品名

容量

VT

参考上代  
(税別)

52010121

En Pente Douce Roussanne-Viognier

アン・ポント・ドゥーヌ・ルーサンヌ・ヴィオニエ

750ml

2021

¥6,500



【キュヴェ】「En Pente Douce」はフランス語で「傾斜」という意味で、その名のとお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 60% ルーサンヌ 40%

【産地】Saint-Romain-En Gal (IGP des Collines Rhodaniennes)

【土壌】表面は粘土質の雲母頁岩(シェール)

【立地】標高370m、東向きの斜面

【収量】18hl/ha

【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か月間熟成させ、アンフォラに移し替えてしばらく寝かせます。

【アルコール度数】12.5%

JAN なし

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代 (税別)
52013120	<b>Entre les Murs Viognier</b> アントル・レ・ミュール・ヴィオニエ	750ml	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か月間  
 【テイastingノート】ペール・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、シェーブルチーズなど  
 【生産本数】4,261本  
 【アルコール度数】13.0%

52015121	<b>Sous les Étoiles Roussanne</b> スー・レ・エトワール・ルーサンヌ	750ml	2021	¥7,800
----------	---	-------	------	--------



【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】Saint-Romain-En Gal (IGP des Collines Rhodaniennes)  
 【土壌】雲母頁岩(シェール)  
 【立地】標高370m、南と東向きの斜面  
 【収量】18hl/ha  
 【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か月間  
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

52018121	<b>Condrieu</b> コンドリュエ	750ml	2021	¥13,500
----------	---------------------------	-------	------	---------



【品種】ヴィオニエ 100%  
 【ブドウ】「L'ANNEXE」  
 【区画】La Caille 【土壌】花崗岩  
 【立地】コンドリュエ北部、丘上部、南・南東斜面  
 【面積】0.73ha 【樹齢】約50年  
 【仕立】ギュイヨ・サンプル 【収量】40ha/ha  
 【発酵】木樽(500-600L)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】木樽(500-600L)10か月間【新樽率】15%  
 【アルコール度数】13.5%

JAN なし



商品コード	商品名	容量	VT	参考上代 (税別)
52030121	<b>Cotes du Rhone Rouge</b> コート・デュ・ローヌ・ルージュ	750ml	2021	¥5,200
52030220	<b>Cotes du Rhone Rouge MG</b> コート・デュ・ローヌ・ルージュ マグナム	1500ml	2020	¥9,000



【品種】《2020年》シラー 94% グルナツシュ 6% 《2021年》シラー 92% グルナツシュ8%  
 【ブドウ】「L'ANNEXE」  
 【産地】Ardèche  
 【土壌】粘土石灰岩  
 【植樹】1979年  
 【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  
 【アルコール度数】《2020年》13.5% 《2021年》13.0%

JAN なし

52033121	<b>Crozes Hermitage Rouge</b> クローズ・エルミターージュ・ルージュ	750ml	2021	¥6,200
----------	---	-------	------	--------



【品種】シラー 100%  
 【ブドウ】「L'ANNEXE」  
 【土壌】白い砂利と小石の多い石灰質  
 【樹齢】約40年  
 【全房使用率】50%  
 【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めの35~37°C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】2~3年樽(500L)にて10か月間  
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

52028120	<b>Cote Levant Rouge</b> コート・ルヴァン・ルージュ	750ml	2020	¥8,400
----------	---	-------	------	--------



【品種】シラー 100%  
 【産地】Saint-Romain-En Gal (IGP des Collines Rhodaniennes)  
 【土壌】頁岩(シェール) 【立地】東斜面(急勾配)、標高400m  
 【全房使用率】40%  
 【発酵】足で優しくフーラーージュ(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年樽(バリック)18か月間  
 【アルコール度数】12.5%

JAN なし

52036120	<b>Cote Rotie</b> コート・ロティ	750ml	2020	¥13,500
----------	------------------------------	-------	------	---------



【品種】シラー 100%  
 【ブドウ】「L'ANNEXE」  
 【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  
 【発酵】足で優しくフーラーージュ(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  
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

