



Domaine des Accoles
Chapelle Saint Julien



ブルゴーニュ ドメーヌ・ド・ラルロで稀代の天才醸造家と謳われた男の新天地での挑戦と成功

ドメーヌ デ・ザコル

ローヌ川やアルデシュ渓谷から数キロ、IGP(Protected Geographical Indication: 地理的表示保護区)のアルデシュの中心部に位置するサン・マルセル・ダルデシュのコミューンに、21ヘクタール以上のブドウ畑を持つドメーヌの名前は、「アコール(オック語で段々畑)」から生まれました。

有機栽培からビオディナミまで

樹齢50年以上のものが半数を占め、森に囲まれた中新世の粘土石灰質の段丘に植えられています。ブドウの木は生物多様性に配慮して栽培されています。農薬や化学合成肥料は使用せず、天然の芝生のカバーを管理しています。

2011年春には有機農業への転換を開始し、2011年秋から2012年春にかけて最初のビオディナミへの移行を始めました。2014年からAB認証、2015年の収穫からDemeter認証を取得し、この道を歩み続けています。

ドメーヌ・デ・ザコルは、パートナーであるフローレンスとオリヴィエ・ルリッシュが率いる家族のためのアドベンチャーです。

二人はボルドーとディジョンで共に学びました。オリヴィエはブドウ栽培とワイン醸造を、フローレンスは植物保護を学びました。1998年、彼らはブルゴーニュのテロワールを発見しました。その後、ニュイ・サン・ジョルジュにあるDomaine de l'Arlotで13年間指揮を執り、全房発酵や、そしてビオディナミの手法を取り入れた作業を行いました。

ブルゴーニュは美しく、とても歓迎された場所でしたが、家族のルーツはレマン湖から地中海までのローヌ川流域にありました。2005年、フローレンスとオリヴィエは、プリヴァスの近くに古い家を購入し、それを改装しました。その後、少しずつアルデシュのテロワールの発見が始まりました。



2010年、Saint-Marcel d'Ardècheでは、いくつかのブドウ畑が売りに出されていました。高樹齢のブドウの樹、グループ化された区画、有機栽培やビオディナミ農法のドメーヌを立ち上げるのに理想的な条件が揃っていたのです。

そこでブルゴーニュでの成功を捨て、夫婦で新たな冒険を始めることを決めました。2011年初頭にはその想いは確かなものとなりドメーヌ・デ・ザコルは誕生したのです。

ドメーヌ・デ・ザコル設立前は、ブルゴーニュ地方のニュイ・サン・ジョルジュにあるドメーヌ・ド・ラルロで13年間、ジャン＝ピエール・ドゥ・スメ氏のアシスタントを務め、2007年からは彼の後継者として活躍していました。1990年代末にはドメーヌ・ド・ラルロの有機栽培化に尽力し、2001年にはビオディナミ農法への転換を果たしました。

2011年2月、オリヴィエと妻のフローレンスは、サンマルセル・ダルデシュ(ローヌ川の右岸から数キロ離れた場所)の町に18ヘクタールのブドウ畑を購入し、古木のカリニャンとグルナッシュ、そしてカベルネ・ソーヴィニヨン、シラー、シャルドネを植えました。オリヴィエは、有機農法やビオディナミ農法の知識を引き継いで、最初からすべてのブドウの木を転換しました。「Des Accoles」とは、オック語で「段々畑」を意味し、ラベルのデザインは、多様な土壌タイプを持つこの土地の、それぞれのワインのテロワールを反映したユニークな特長を表しています。それぞれのテロワール、ブドウ品種、ヴィンテージを表現することを目指しています。

「私たちは、ラルロで培った同じ精神で仕事をしたいと思っています。ブドウの樹への繊細なアプローチはとても重要なのです。」オリヴィエ・ルリッシュ Olivier Leriche

生産ワイン

新キュヴェ2種を含め、2021年には11のキュヴェがあり、アルデシュのテロワールの素晴らしさを発見できます。手摘みされたブドウから造られた私たちのワインは、一部は全房で、天然酵母によって醸造されます。その後、果実味、喜び、エレガンスを求めて、常に気を配りながら熟成されます。2021年には、11のキュヴェがリリースされており、ドメヌのテロワールをより深く知って頂けるようになりました。純粋なブドウ品種、ブレンド、若い芽や、古木からの区画ごとのヴィンテージなどが新しい扉へと誘ってくれるはずです。ザコルのワインは、ABおよびDemeter(ビオディナミ農法)の認証を受けています。

VIN DE FRANCE に関して

2016年産以降、故意にIGPの名称を取得していません。Accolesの造るワインのスタイルは繊細でエレガントですが、この地方の典型的なワインに比べると、濃厚さに欠けると判断され、IGP Ardecheに認証されなかったことが何回かありました。その他にも、IGP Ardècheが求める要項をクリアしていないこともあります。例えばRecto/VersoにBlanc de Noirでの漬込みや、l'inattenduの無名ブドウ品種などが理由です。格付けに縛られるのではなく自由に美味しいものを造ることを求めVIN DE FRANCEとしてリリースしています。

2011年春に有機栽培とビオディナミ農法を開始し、農薬や合成肥料を使用せず、ブドウの木の間に草が自然に生えるようにしています。2015年にはビオディナミ農法の認証であるDemeter認証を取得しています。土壌は、森林に囲まれた中新世に遡る粘土と石灰岩の段丘で構成されています。南フランスのこの地域は日照時間が長いため、ブドウの手入れには細心の注意が必要ですが、中央山岳地帯に近いので、冷涼な気候パターンとなっています。ローヌ地方の伝統的なワイン造りとは異なりますが、オリヴィエは、ブルゴーニュで過ごした日々から得たワイン造りの哲学に忠実であるために、早めに収穫します。これにより、アルコール度数の低い、より親しみやすいワインが生まれます。収穫は8月中旬から下旬にかけて、果実が熟していても熟しすぎていない状態で行い、フレッシュさと良い酸味を維持します。収穫は、午後的高温(約30°C)を避けるため、早朝に行われます。手作業で収穫されたブドウはラルロ同様に小さな箱に入れられ、冷蔵設備のあるトラックに直接入れられた後、セラーに運ばれます。その目的は、収穫時からタンクに入るまでの間、果実を常に低温に保つことです。果実は、ブドウの品種に応じて、可能な限り全房を使って重力を利用した果汁移動がなされます。果汁は自然に近い状態を保ち、天然酵母で発酵されます。ワインは、その土地の持つテロワール、ブドウ品種、ヴィンテージを表現するものとなります。生産量は年間約50,000本です。世界的にも人気が高く入手困難なドメヌとなっており、産地に関係なく光り続ける彼の手腕は常に注目を集めています。

<生産ワイン一覧>

Le Rendez-vous des Acolytes ル・ランデヴー・デ・ザコリット **赤ワイン**
Grenache / 旧樽熟成約1年 / 平均年産18,000本

Le Cab'des Acolytes ル・カブ・デ・ザコリット **赤ワイン**
Cabernet Sauvignon / 旧樽熟成約1年 / 平均年産4,600本

Gryphe グリフ **赤ワイン**
Carignan / 旧樽熟成約2年 / 平均年産3,800本

Chapelle des Accoles シャペル・デ・ザコル **赤ワイン**
Grenache, Carignan, Syrah, Cabernet Sauvignon
Couston, Cinsault, Aramon, Aubun / 旧樽熟成約2年 / 平均年産9,000本

Miocène des Accoles ミオセヌ・デ・ザコル **赤ワイン**
Grenache, Carignan / 旧樽熟成約2年 / 平均年産3,200本

PolySève des Accoles ポリセーヴ・デ・ザコル **赤ワイン**
赤白ロゼ全15品種使用 各最古樹区画選別 / 1,321本(2018年産)

Clair Obscur des Accoles クレール・オブスキュール・デ・ザコル **オレンジワイン**
Clairnettes Blanches, Clairnettes Roses 古木ブドウを12日間ほどマセラシオン / 550本(2020年産)

Le Rosé des Acolytes ル・ロゼ・デ・ザコリット **ロゼワイン**
Grenache noir, Cabernet Sauvignon / 旧樽熟成約8ヵ月 / 平均年産2,200本

Les 4 Faïsses des Accoles レ・カト・ファイス・デ・ザコル **白ワイン**
Chardonnay, Grenache noir / 旧樽熟成約1年 / 平均年産2,700本

Recto / Verso レクト/ヴェルソ **白ワイン**
Grenache, Clairette / 旧樽熟成約1年 / 平均年産6,500本

L'Inattendu リーナトンデュ **白ワイン**
Carignan Gris / 旧樽熟成約1.5年 / 平均年産1,500本

*新樽熟成無(ラルロやルフレーヴ等ブルゴーニュ生産者使用樽熟成)天然酵母、手摘み収穫、フィルター&清澄無



Official HP



Instagram



Facebook



MAP





DOMAINE DES ACCOLES

Le Rendez-vous des Acolytes

ル・ランデヴー・デ・ザコリット

ファーストリリース：2012年産
格付：VIN DE FRANCE ROUGE
品種：Grenache 100%
年産数：18,000本
リューディ名：Saint Julien
栽培面積：5.5ha
畑向き：南東向き
土壌：粘土石灰岩
畑標高：80-150m
平均樹齢(2020年時)：20~30年
剪定法：ドゥーブル・コルドン
密植度：4,300本/ha
平均収量：25 hl/ha
収穫：手摘収穫
BIO認証/農法：Demeter, AB, EUROLEAF
除梗：除梗50%
発酵タンク：ステンレスタンク
低温浸漬：低温浸漬無
マロ発酵：マロ発酵有
発酵期間：8日間
発酵温度：最大28°C
酵母：天然酵母
新樽比：新樽無(L'arlot 旧樽メイン)
熟成期間：熟成約1年間
フィルター：フィルター無
コラージュ(清澄)：コラージュ(清澄)無
熟成可能年数：5年
特徴：軽やかで食欲をそそる
相性料理：ラズベリービネガーでデグラセしたマグロのタタキ、椎茸のポワレ

果実味の熟度もしっかりと感じられるが、バランスよく酸も備わり、フィネスがある造り。柔らかくしなやかな果実味と輪郭のくっきりとした洗練されたスタイル。アコリットとは友人の意味で、友人と気軽に飲んで楽しんで欲しいオリヴィエの想いが込められています。

《REAL WINE GUIDE》

2018年産/91~92 飲み頃予想/今~2038 / No.74

もう香りからして堪らん。そしてピュアで優しいうま味に溢れた味わいは絶品中の絶品。タンニンの苦味すらもジューシーさに転じてしまうという、圧巻の薄旨エキス系。これはもうブルゴーニュといってもよい繊細性とエレガンスで、ついにザコルが来ました!いつだってランデヴーは間違いなく美味しかったけれど、この2018年は格別。シンプルでいながら複雑、だけど見事に調和している。うめえ〜が止まらないので、当然のように表紙ワインに決定! 斉藤真理氏評 (21年5月試飲)

2017年産/88+~90 飲み頃予想/2021~2040('20/08試飲) / No.71

2016年産/90~90+ 旨安大賞受賞! 飲み頃予想/今~2035('19/11試飲) / No.68

La Revue du vin de France 2021 ベストビオダイナミ受賞!

France 全土の Biodynamie 609 のドメーヌに Demeter と Biodyvin にサンプル募集を呼びかけ、287 のサンプルを入手し、そのうち 187 の Cuvees が審査委員会を感激させたワインとして紹介されました。各ドメーヌで最も生産されているワインを提出してもらうことで、少量生産キュヴェを避けています。これにより各ドメーヌの実力が判断できます。Les Accoles がその中でもトップワインとして紹介されています。『クラシックな造りのもの、大胆なつくりのもの等スタイルは様々だが、Ardeche の Domaine des Accoles の Rendez vous のように Biodynamie のベストワインには強いインパクトがある。』





DOMAINE DES ACCOLES

Le Cab' des Acolytes

ル・カブ・デ・ザコリット



ファーストリリース : 2011 年産
格付: VIN DE FRANCE ROUGE

品種: Cabernet Sauvignon

年産数: 4,600 本

リュージュ名: Saint Julien

栽培面積: 2 ha

畑向き: 南東向き

土壌: 粘土石灰岩

畑標高: 80-120 m

平均樹齢(2020 年時): 20~30 年

剪定法: ドゥーブル・コルドン

密植度: 4,300 本/ha

平均収量: 18 hl/ha

収穫: 手摘収穫

BIO 認証/農法 : Demeter, AB, EUROLEAF

除梗: 除梗 50%

発酵タンク: ステンレスタンク

低温浸漬: 低温浸漬無

マロ発酵: マロ発酵有

発酵期間: 8 日間

発酵温度: 最大 28°C

酵母: 天然酵母

新樽比: 新樽無(L'arlot 旧樽メイン)

熟成期間: 熟成約 1 年間

フィルター: フィルター無

コラージュ(清澄): コラージュ(清澄)無

熟成可能年数: 5 年

特徴: フルーティーでやわらか。Cab' は Cabernet の略称。Acolytes(アコリット)とはギリシャ語で本来は「使い」の意味ですが、現在では友達や仲間を意味します。2013 年迄カベルネ 80%程度にグルナッシュ 20%でしたが、2014 年からカベルネ 100%。カベルネだけで十分にバランスが取れるのは本格的なビオディナミ栽培の安定が大きな要因です。カベルネ・ソーヴィニヨンの若木(樹齢 20~30 年)から造られたワイン。50%全房発酵(但し年による)。タンニンを抽出しすぎないように、ソフトで早い段階でのプレスを行います。重視したのは、このワインの果実味と自発性です。 フルーティーで心地よいワインで、友人と一緒に気軽に楽しむことができます。

相性料理: 骨付き子羊、煮詰めたソースとハーブ、パネのピューレ添え、焼き肉、コールドミート、チーズなど。でも、スパイシーな料理やチョコレート。

《REAL WINE GUIDE》

2018 年産/90 ~ 91 飲み頃予想/今~2038 / No.74

カベルネ・ソーヴィニヨンをを使ったキュヴェです。ヒノキやドライトマト、イチヂク、価格の香りにほのかに漢方チックなニュアンスもあります。南仏の燦々と降り注ぐ太陽のおかげで甘やかでポリウムが出そうところを、ブドウ本来が持つ酸とほんのりと感じる揮発酸がうまく抑えを効かせてくれている印象。そのおかげでワインは冷涼感のあるエレガントな方向へ仕上がっています。いやぁお上手です。 前田一成氏評(20 年 5 月試飲)

2017 年産/89+ ~ 91 飲み頃予想/2022~2045('20/08 試飲) / No.71

2016 年産/89 ~ 90 飲み頃予想/今~2038('19/02 試飲) / No.65



Gryphe
グリフ

ファーストリリース：2011年産
格付：VIN DE FRANCE ROUGE
品種：Carignan 100%
年産数：3,800本
リューディ名：Saint Julien
栽培面積：1.81 ha
畑向き：北西向き
土壌：粘土石灰岩(白亜紀)
畑標高：150 m
平均樹齢(2020年時)：60年
剪定法：ドゥブル・コルドン
密植度：4,300本/ha
平均収量：16 hl/ha
収穫：手摘収穫
BIO 認証/農法：Demeter, AB, EUROLEAF
除梗：除梗 30%
発酵タンク：ステンレスタンク
低温浸漬：低温浸漬無
マロ発酵：マロ発酵有
発酵期間：16日間
発酵温度：最大 28°C
酵母：天然酵母
新樽比：新樽無(L'arlot 旧樽メイン)
熟成期間：熟成約 2年間
フィルター：フィルター無
コラージュ(清澄)：コラージュ(清澄)無
熟成可能年数：10年
相性料理：赤身の肉、ビゴール産黒豚リブ、森の幸マッシュルームなどのソテー

グリフとは牡蠣の殻を含んだ化石群の総称。ドメヌではカリニャンのパーセルによく見られる特別な土壌。凝縮感が高く、タンニンもくっきりとあるが、円みと熟度の高い果実味、伸びのある酸がバランスよく備わっている。フレッシュな酸がととても適度で全体的にととても品のあるスタイル。この辺りのワインの特徴である重いスタイルではなく、洗練されたワインは料理ととても合わせやすいです。

牡蠣の化石がある粘土石灰質のテロワールに植えられた、樹齢60年以上のブドウから生まれるパワフルでエレガントなワイン。カリニャンは南方系の品種で、ブレンドされることが多いですが、ここでは単独で、好奇心を持って造られました。張りのあるエレガントなヴァラエタルワインで噛み応えのあるキュヴェです。

《REAL WINE GUIDE》

2018年産/90+ ~ 91+ 飲み頃予想/今~2038 / No.74

もう何年もザコルのテイスティングに参加させてもらってますが、ほんとに毎年驚かされます。去年も美味しかったけど、今年もなんでまたこんなに美味しいの!?カリニャン 100%のグリフ、他のキュヴェよりもやや黒系果実のニュアンスが強く、落ち着いたトン。でも正直言って品種はなんでもいい、下手なピノ・ノワールより遥かにエレガント&うま味たっぷりなザコル味、これ一言に尽きます。この価格でこの味わいで入手も難しくない、ほんといろんな意味で凄いワイン。久保匡之氏評(21年5月試飲)

2017年産/90 ~ 91 飲み頃予想/今~2045('20/08 試飲) / No.71

2016年産/90 ~ 91 飲み頃予想/今~2038('19/02 試飲) / No.65





DOMAINE DES ACCOLES

Chapelle des Accoles

シャペル・デ・ザコル

ファーストリリース : 2011 年産
格付 : VIN DE FRANCE ROUGE
品種 : Grenache, Carignan, Syrah, Cabernet Sauvignon
Coustou, Cinsault, Aramon, Aubun

年産数 : 9,000 本
リュージュ名 : Saint Julien
栽培面積 : 3.5 ha
畑向き : 南南東向き
土壌 : 粘土石灰岩
畑標高 : 170 m
平均樹齢(2020 年時) : 55 年
剪定法 : ゴブレ&ドゥーブル・コルドン
密植度 : 4,300 本/ha
平均収量 : 19 hl/ha
収穫 : 手摘収穫
BIO 認証/農法 : Demeter, AB, EUROLEAF
除梗 : 除梗 30%
発酵タンク : ステンレスタンク
低温浸漬 : 低温浸漬無
マロ発酵 : マロ発酵有
発酵期間 : 14 日間
発酵温度 : 最大 28°C
酵母 : 天然酵母
新樽比 : 新樽無(L'arlot 旧樽メイン)
熟成期間 : 熟成約 2 年間
フィルター : フィルター無
コラージュ(清澄) : コラージュ(清澄)無
熟成可能年数 : 10 年

特徴 : 丸みと繊細さ。シャペルは畑の St.Marcel d'Ardeche の丘 St.Julien にある小さな石造りの教会に由来します。60%樽熟、40% ステンレス熟成。グルナッシュとカリニャンは 40 年以上の古木。2014 年に 2.5ha の畑を購入し新たな品種が加わりました。とてもシルキーでしなやかで果実の生命力あふれるキュヴェで年々洗練さが増しています。グルナッシュとカリニャンの古木をブレンドし、カベルネ、シラーに加え、クーストンやオーバンなどの地場品種も使用しています。ブラックフルーツ、色あせたバラ、スマイル、スパイスの香りがし、ソフトでしっかりとしたタンニンが感じられます。口の中で愛撫されるような感覚です。フルーティーでエレガントなワインです。口の中に美しい膨らみがあります。シャクシャクや色あせたバラの香りが絶妙です。果実、花、スパイスのノート。丸みがあり、グルメでエレガント。南部のテロワールを表現しています。

相性料理 : 燻製した鳩のココット鍋の煮込みラベンダー風味、赤身の肉や白身の肉だけでなく、アラカルトの野菜料理。

《REAL WINE GUIDE》

2018 年産/91+ ~ 92 飲み頃予想/今~2038 / No.74

ザコルの試飲で一番初めに出てきたのがこのワイン。そしてこのシャペルがザコルのスタイルの変化を明確に伝えてくれたのだ。香った瞬間にそのエレガントを理解する。魅惑の香り。そして透明感たっぷりの赤黒果実に美しい酸とミネラルが絡むそのスタイルの美しいこと優しいこと。滑らかな液体にはうま味がたっぷりと詰まっています。充実感が半端ない。これは言葉を失う美味しさであり、洗練性に溢れた見事なワイン。ついにザコルの時代が来た! 齊藤真理氏評(21 年 5 月試飲)

2017 年産/90+ ~ 91+ 飲み頃予想/今~2043('20/08 試飲) / No.71

2016 年産/90 ~ 90+ 飲み頃予想/今~2038('19/02 試飲) / No.65





DOMAINE DES ACCOLES

Miocène des Accoles

ミオセヌ・デ・ザコル

ファーストリリース：2011年産
格付：VIN DE FRANCE ROUGE
品種：Grenache
年産数：3,200本
リューディ名：Saint Julien
栽培面積：1.2ha
畑向き：南東向き
土壌：粘土石灰岩(中新世)
畑標高：180m
平均樹齢(2020年時)：70年
剪定法：ドゥーブル・コルドン
密植度：4,300本/ha
平均収量：20hl/ha
収穫：手摘収穫
BIO認証/農法：Demeter, AB, EUROLEAF
除梗：除梗20%
発酵タンク：ステンレスタンク
低温浸漬：低温浸漬無
マロ発酵：マロ発酵有
発酵期間：14日間
発酵温度：最大28°C
酵母：天然酵母
新樽比：新樽無(L'arlot 旧樽メイン)
熟成期間：熟成約2年間
フィルター：フィルター無
コラージュ(清澄)：コラージュ(清澄)無
熟成可能年数：10年

特徴：繊細さと複雑味。ミオセヌとは粘土石灰や化石のある地層が由来。70年以上の古木ワインは土壌の特徴である石灰のミネラル感が印象的なキュヴェ。タンニンもしっかりとし、旨味ある果実味で、エキス分がとても豊富。スパイスの要素がよいアクセント。甘渋い果実の塊が核となっていて、無駄がなく、適度な厚みと素晴らしい奥行き。継ぎ目がなく、円みがあり、とてもエレガントでしなやか。

果実味、エレガンス、緻密さ。樹齢の高いグルナッシュとカリニャンを使用し、力強さと繊細さ、そして新鮮さを兼ね備えた、濃厚でリッチなワインです。ジューシーな黒系果実には深みがあり、スマイルの香りも感じられます。ミオセヌの区画は、すべて"シャペル"の区画に近接しています。ブドウの樹齢は同じで、比率もほぼ同じです。しかし、土壌が違うので、同じワインではありません。スパイシーで長い余韻があり、早くから楽しめますが熟成のポテンシャルも高いです。エレガントで繊細、そしてフルーティ。この若いワインは、その余韻の長さであなたを誘惑するでしょう。テロワールは非常に特殊で、中新世からのもので粘土石灰質の土壌。豊富な石灰岩がフレッシュさと複雑さをもたらし、さわやかで空気感のあるエレガントな果実味が特徴です。口の中での良い余韻。素晴らしいフィネスを持つワインで、レーシーな味わいが特徴です。若いうちにデキャンタージュして、空気を含ませ、アロマを引き出すことをお勧めします。
相性料理：サン・ピエールのオープンオイル焼、トマトコンフィにイチヂクをちらして、白身の肉、魚、野菜

《REAL WINE GUIDE》

2018年産/91+ ~ 92+ 飲み頃予想/今~2040('20/08 試飲) / No.74
造り手を追い続けているとヴィンテージの個性を上書きするほどにステップする瞬間を目の当たりにすることがある。ガリーグ、花、粗挽きのスパイス。そんな分析は無意味だ。考えるなど言わんばかりに、口にした瞬間、絶景を見渡すかのような広大なスケール。果実の情報量が圧倒的なのに威圧感がなく余韻にかけてどんどん上昇。消えない余韻。ブルゴーニュを引き合いに出すのはナンセンスながら明らかに1級以上、精神に訴えかけるような味わい君は見たか?君だけの Big Tree. 村岡覚氏評 (21年5月試飲)

2017年産/90+ ~ 91+ 飲み頃予想/2022~2045('20/08 試飲) / No.71

2016年産/90+ ~ 91+ 飲み頃予想/今~2038('19/02 試飲) / No.65





DOMAINE DES ACCOLES

Les 4 Faïsses des Accoles

レ・カト・ファイス・デ・ザコル



ファーストリリース : 2011 年産 (2016 年未生産)
格付 : VIN DE FRANCE BLANC
品種 : Chardonnay & Grenache noir
年産数 : 2,700 本
リューデイ名 : Saint Julien
栽培面積 : 1.1 ha
畑向き : 南東向き
土壌 : 粘土石灰岩(中新世)
畑標高 : 180 m
平均樹齢(2020 年時) : 30 年
剪定法 : ギュイヨ・プーサール & ドゥーブル・コルドン
密植度 : 4,300 本/ha
平均収量 : 19 hl/ha
収穫 : 手摘収穫
BIO 認証/農法 : Demeter, AB, EUROLEAF
発酵タンク : ステンレスタンク & 木製タンク
低温浸漬 : 低温浸漬無
マロ発酵 : マロ発酵有
発酵期間 : 30 日間
発酵温度 : 最大 22°C
酵母 : 天然酵母
新樽比 : 新樽無
Leflaive(Puligny Montrachet)&Moreau (Chassagne Montrachet)
熟成期間 : 熟成約 1 年間
フィルター : フィルター有
コラージュ(清澄) : コラージュ(清澄)無
熟成可能年数 : 4 年

特徴 : ふくよかで寛大。赤の中心に位置するドメーヌ最初の白。2014 年に植えられ、生産を開始した 4 つのテラス(または "faïsses")と若いブドウの木からなる地理的なブロックを主に使用しています。非常に石灰質の多いテロワールが、このワインにミネラル感と新鮮さをもたらしています。南部のワインでフレッシュな存在です。ラルロと全く同じ造り。全キュヴェでブルゴーニュ旧樽熟成。ブルゴーニュ白とはイメージが少し異なり、典型的な南仏のスタイルとも一線を画す。南仏の厚みと柔らかさは備え、南仏にはないミネラル感とフレッシュでエレガントさがある。双方の良い点を備える。粘性高く、ミネラリーでありながら、伸びのある心地よい酸。香りも白い花やハチミツ、ナッツやハーブの要素
2019 年産は、シャルドネに、白として醸造された少し赤いグルナッシュを加えるなど年毎に調整します。シャルドネを半分ほどオーク樽(4,5 種のワイン樽)で熟成。2019 年は、シャルドネにグルナッシュ・ノワールを 30% 加え、白として醸造。

相性料理 : 仔牛のカルパッチョ、ヘーゼルナッツオイル胡麻和え、チーズ、アペリティブ、魚料理

《REAL WINE GUIDE》

2019 年産/91+ ~ 92+ 飲み頃予想/今~2040 / No.74

ザコルのジャイアントステップは 2019 も同様に記念碑的なヴィンテージとなった。シャルドネに 30% 加わるグルナッシュが果実を大きく押し上げる。蜂蜜、白い花が重なり合う厚みのある果実。わずかに酸化を伴う香味が果実をより膨らませるためのヒントにすぎない。たっぷり詰まったエキスが瞬間で口の中を満たす。果実の塊、巨躯。わずか数秒の間なのに何時間にも渡る物語を見せられたような時間感覚の余韻。選ぶ理由のあるワイン。嬉しくて、嬉しくて、言葉に出来ない。村岡覚氏評 (21 年 5 月試飲)

2018 年産/90 ~ 91 飲み頃予想/今~2040('20/08 試飲) / No.71

2016 年産/89+ ~ 90+ 飲み頃予想/今~2035('19/02 試飲) / No.65



ファーストリリース：2015年産
格付：VIN DE FRANCE BLANC
品種：Carignan Gris
年産数：1,500本
リューデイ名：Saint Julien
栽培面積：0.6 ha
畑向き：南向き
土壌：粘土石灰岩
畑標高：180 m
平均樹齢(2020年時)：60年
剪定法：ゴブレ
密植度：4,500本/ha
平均収量：19 hl/ha
収穫：手摘収穫
BIO認証/農法：Demeter, AB, EUROLEAF
発酵タンク：木製タンク
低温浸漬：低温浸漬無
マロ発酵：マロ発酵有
発酵期間：6ヶ月
発酵温度：最大22°C
酵母：天然酵母
新樽比：新樽無

Leflaive(Puligny Montrachet)&Moreau (Chassagne Montrachet)

熟成期間：熟成約1.5年
フィルター：フィルター無
コラージュ(清澄)：コラージュ(清澄)無
熟成可能年数：10年

特徴：斬新。赤の温度で見いだされるガストロノミックな白。
手作業で収穫されたカリニャン・グリの古樹。直接圧搾、発酵、オーク樽での熟成により、このワインは美しい好奇心を刺激します。

相性料理：ポーチドヒラメのフィレ、ジロール茸のソースがけ。白身の肉、魚、アペリティフ、チーズ、デザート

超稀少種カリニャン・グリの新キュヴェ。リーナトンデュとは予想外の意。畑購入後に複数品種に気付き調査、大変稀少なカリニャン・グリが判明したのが由来。100%樽熟で、ブルゴーニュのドメヌ・ルフレーヴやモローの旧樽熟成。黄金色、長いフィニッシュ。柑橘類、カリン、白い花の香り。このワインはゆっくりとその姿を現します。上質な厚みとミネラル感が魅力。

《REAL WINE GUIDE》

2018年産/90~91 飲み頃予想/今~2038 / No.74

カリニャン・グリ 100%、その個性がどんなもんか詳しくないですが、まあとにかく美味しい!個人的には今年のザコル白が一番。黄色いフルーツの熟した果実味には厚みがあり、アフターまで続くミネラル感。酸はぐいーんと伸びやか。揮発酸が僅かにある気がしますが、全くネガティブに感じない。むしろ、それも含めた全体的なバランスのとり方が神業。ちなみに最近のザコルはちょっと品薄感あります。この凄さにみんなが気づき始めてしまった!?なので、見つけたらとりあえず買いで! 久保匡之氏評 (21年5月試飲)

2017年産/89+~90+ 飲み頃予想/今~2040('20/08 試飲) / No.71

2016年産/88+~89+ 飲み頃予想/今~2035('19/02 試飲) / No.65



ファーストリリース：2017年産（2018年産未生産）
格付：VIN DE FRANCE BLANC
品種：Grenache noir, Clairette blanche & Clairette Rose
年産数：6,500本
リューディ名：Saint Julien
栽培面積：1.85ha
畑向き：北東～南東向き
土壌：粘土石灰岩
畑標高：100～140m
平均樹齢(2020年時)：25年
剪定法：ゴブレ&ドゥーブル・コルドン
密植度：4300本/ha
平均収量：27hl/ha
収穫：手摘収穫
BIO認証/農法：Demeter, AB, EUROLEAF
発酵タンク：ステンレスタンク & 木製タンク
低温浸漬：低温浸漬無
マロ発酵：マロ発酵有
発酵期間：6ヶ月
発酵温度：最大22℃
酵母：天然酵母
新樽比：新樽無

Leflaive(Puligny Montrachet)&Moreau (Chassagne Montrachet)

熟成期間：熟成約1年間
フィルター：フィルター有
コラージュ(清澄)：コラージュ(清澄)無
熟成可能年数：4年
特徴：白と赤の間。"Blanc de noir"と "Noir de blanc"規制に縛られない自由な発想から生まれたキュヴェです。グルナッシュの若木を白ワインとして醸造し、少量の白とピンクのクレレットを加えてマセラシオン。早期に手摘みで収穫されたブドウはすぐにプレスされ、一部はオーク樽で熟成されます。もし、ブドウ品種の色を逆にしたらどうだろうかという想いから生まれた Recto / Verso(表と裏の意)のキュヴェです。フルーティーで伸びのある酸が魅力です。特筆すべきなのは黒ブドウであるグルナッシュ・ノワールとクレレットブランシュと希少なクレレットローズをブレンド。グルナッシュの異なる顔と希少種の融合。赤も白も出来る意味もキュヴェ名には込められています。

相性料理：オレンジジュースでデグラセしたヒメジのフィレのポワレとサツマイモのカレー風味ピュール。山羊のチーズ、魚、白身の肉、アペリティブ

《REAL WINE GUIDE》

2019年産/91～91+ 飲み頃予想/今～2038 / No.74

今回8種類のザコルを試飲しましたが、どれも素晴らしい品質で驚愕し、ほぼ全てのワインに90点以上を付けてしまいました。色調はピンク掛かったゴールドでカルチュの3連リングの様です。香りには清流から感じるクリーンなミネラル、柑橘系の甘い白花の中にバニラさえ感じます。辛口に仕上がっていますが果実のボリュームも大きく、完熟したブラッドオレンジの様なフルーツの甘さがあり余韻も長いです。グルナッシュから造られる白ワインですが、原料となる葡萄の質の高さが伺い知れます。川藤義之氏評 (21年5月試飲)

2017年産/89～90 飲み頃予想/今～2040('20/08試飲)/ No.71





ファーストリリース : 2011 年産(但し当時は NV)

格付 : VIN DE FRANCE ROSE

品種 : Grenache noir & Cabernet Sauvignon

年産数 : 2,200 本

リューディ名 : Saint Julien

栽培面積 : 1ha

畑向き : 北東~南東向き

土壌 : 粘土石灰岩

畑標高 : 100~140 m

平均樹齢(2020 年時) : 25 年

剪定法 : ゴブレ&ドゥーブル・コルドン

密植度 : 4,300 本/ha

平均収量 : 17 hl/ha

収穫 : 手摘収穫

BIO 認証/農法 : Demeter, AB, EUROLEAF

発酵タンク : エナメル鋼

低温浸漬 : 低温浸漬無

マロ発酵 : マロ発酵有

発酵期間 : 1 ヶ月

発酵温度 : 最大 22°C

酵母 : 天然酵母

新樽比 : 新樽無

熟成期間 : 熟成約 8 ヶ月

フィルター : フィルター有

コラージュ(清澄) : コラージュ(清澄)無

熟成可能年数 : 3 年

特徴 : まろやかでフルーティー。グルナッシュの甘さ(50%)、カベルネの爽やかさ(50%)。グレナデンと赤い果実の香り。

相性料理 : 食前酒というよりも食事と楽しむワインです。グリルやデリカテッセンとの相性も抜群です。チェリートマトのタルト、ヤギのフレッシュチーズ添え、肉のグリル、シャルキュトリー。

ブドウをプレス後すぐに取り除いて造られた直接圧搾によるロゼ。ジュースは醸造され、一部はオーク樽と一緒に熟成されます。オリヴィエは水で薄めたようなロゼではなく、重みのある赤ワインのようなロゼを求めています。その狙い通りのワインです。ロゼとは思えない重厚さがあり滑らかなグルナッシュと爽やかなカベルネの競演。軽くチャーミングなロゼとは異なる大人のロゼです。ガーネット色。赤い果実とグレナデンの香り。滑らかな口当たりが特長です。



ファーストリリース : 2018 年産

格付 : VIN DE FRANCE ROUGE

品種 : ドメーヌで扱っている全ての品種の古木(50-70 年)で
パーセルの最良部分を所有面積の比率でブレンド
濃いロゼのような赤ワイン。

すべての品種をブレンドする事で描かれる新たな味わいの表現を
各キュヴェのシンボルカラーを組み合わせたカラフルなラベルで
表しています。

Rouges /Grenache, Syrah, Carignan noir, Cabernet Sauvignon, Couston,
Cinsault, Auben, Aramon, Alicante

Blancs /Chardonnay, Bourboulenc, Clairette Blanche, Carignan Gris,
Grenache Gris

Rosé / Clairette Rosé

年産数 : 2018 年産 1,321 本 (日本先行入荷 180 本)

リュージュ名 : Saint Julien

栽培面積 : 一ha

畑向き : 一

土壌 : 一

畑標高 : 一 m

平均樹齢(2020 年時) : 50~70 年

剪定法 : 一

密植度 : 一本/ha

平均収量 : 一 hl/ha

収穫 : 手摘収穫

BIO 認証/農法 : Demeter, AB, EUROLEAF

発酵タンク : 一

低温浸漬 : 低温浸漬無

マロ発酵 : マロ発酵有

発酵期間 : 一ヵ月

発酵温度 : 最大一°C

酵母 : 天然酵母

新樽比 : 新樽一

熟成期間 : 熟成約一ヵ月

フィルター : フィルター有

コラージュ(清澄) : コラージュ(清澄)無

熟成可能年数 : 一年

特徴 : 一

相性料理 : 一

2018 年産がファーストリリースとなる新キュヴェ。

Polysève とは(ポリ=多数の、セーヴ=樹液、の意)

このキュヴェは未販売で、AMZを通して日本の皆様への特別先行オファー
です。全ての品種の古木(50-70 年)でパーセルの最良部分を所有面積の比率
でブレンドしたものの。濃いロゼのような赤ワインになっています。

ドメーヌ初の蠟キャップ





クレール・オブスキュール・デ・ザコル

ファーストリリース：2019年産 150本(日本未入荷)

格付：VIN DE FRANCE ORANGE

品種：ドメーヌ初のオレンジワイン。

Clairettes Blanches と Clairettes Roses の古木ブドウを使い 12日間ほどマセラシオンをしています。蠟キャップ

年産数：2020年産約 550本 (日本先行入荷 96本)

リュージュ名：Saint Julien

栽培面積：1ha

畑向き：—

土壌：—

畑標高：— m

平均樹齢(2020年時)：一年

剪定法：—

密植度：一本/ha

平均収量：— hl/ha

収穫：手摘収穫

BIO 認証/農法：Demeter, AB, EUROLEAF

発酵タンク：—

低温浸漬：低温浸漬無

マロ発酵：マロ発酵有

発酵期間：一ヵ月

発酵温度：最大—℃

酵母：天然酵母

新樽比：新樽—

熟成期間：熟成約一ヵ月

フィルター：フィルター有

コラーージュ(清澄)：コラーージュ(清澄)無

熟成可能年数：一年

特徴：—

相性料理：—

ドメーヌ初のオレンジワイン。

Clairettes Blanches と Clairettes Roses の古木ブドウを使い 12日間ほどマセラシオンをしています。

Clair Obscur(クレール・オブスキュール)とは、絵画では明暗描法や明暗効果を意味し、(和らいだ) 淡い光、薄明かりなどの意味もあります。

2019年産を試験的に 150本生産されましたが、日本未入荷。

2020年は約 550本造られた為、96本のみ入荷。

オレンジワインは、白ブドウを使い、赤ワインのように果汁と共に果皮や種を漬け込み造ったオレンジ色のワインです。抽出される色にちなんで、オレンジワイン」、生産地によっては「アンバーワイン(琥珀ワイン)」とも呼ばれています。オレンジワインの起源は、約 8000年前にまでさかのぼり、ジョージアで白ブドウを発酵させていたことが発祥とされています。

オレンジワインは、原料が白ブドウなだけで赤ワインと同じプロセスで造られています。ただ白ブドウの果皮には黒ブドウに含まれるアントシアニンがないので赤色にはなりません。代わりに黄色系色素が溶出することで、オレンジに近い色調になります。対極にあるのは黒ブドウから白ワインの様に造られるロゼワインです。

近年、注目を集めている理由の一つに天然の酸化防止剤とも言えるタンニンを含まない白ワインは赤ワインよりも人為的に酸化防止剤である亜硫酸を多く添加する必要がありますが、オレンジワインは赤ワインのようにタンニンが含まれるので亜硫酸量を削減する事が出来ます。ナチュラルなワイン生産者の多くがこの点に着眼し、新たなワインとしてリリースを始めたのは自然な流れかもしれません。

またロゼとも異なり、赤と白でもない独特な味わいを備えておりワインの表現する味わいの幅を広げる事にも貢献しています。スパイスや辛みの強い料理などとも合わせやすく従来になかった新たなペアリングが多くのファンを獲得しています。



2020 年の収穫情報

NOVEMBER, 23, 2020

皆さん、こんにちは。

私たちのドメーヌにとって 10 回目の収穫、そんな特別な年のために 2020 年の収穫のお便りと、ザコルについてのニュースをお届けしたいと思います。



ブドウ畑では... 新緑の中で!

Covid 19 とその日常的な管理が誰もが気になっていたとしたら、それは明らかに、混乱した修正された作業組織を持つ私たちの年を示しています。どこでもそうですが、私たちは適応し、新しい方法を考案しなければなりませんでした。

しかし、ブドウの木とブドウ園での仕事は、人間の背景がどうであれ、存在自体が魔法を与えてくれます。未知の世界での数週間の後、私たちは仕事を続けました。今年は、春に 60 アールのグルナッシュ・グリ、サンソー、クレレットをマサール・セレクションで植えました。

ブドウの木への施肥にも新しい試みがありました。緑肥に切り替えたのです。

春に堆肥を撒くことができなかったのは、現地で配達される堆肥が見つからなかったからです。しかし、問題ありません。

空気中の窒素を回収して植物に供給するマメ科の植物であるベッチとチクリンベッチを混ぜた緑肥を、撒いています。オリヴィエは 9 月末、雨が降る直前に、2 列に 1 列の割合で、畝間に撒きました。発芽して成長しています...

ブドウの季節

春の霜(「綿の中の芽」の段階にあった区画では少しだけ)、早い時期のまとまった開花、そして暑い(しかし暑すぎない)夏が、このブドウ畑のシーズンを彩りました。衛生状態は良好でした。ブドウの木は暑さに悩まされることなく、7 月 20 日頃には熱波の影響もなく、本当に暑くなりました。

収穫は美しく、そして...コロナの感染もなく行われました。

私たちにとって、収穫は早く始まりました。しかし、これはこの 10 年間で 4 回目のことです。2020 年には、さらに例外的に、ブドウ品種がお互いに追従するスピードが速かったです。シャルドネの最初の房を切ったのが 8 月 18 日。その後、3 週間半の収穫が続きました。18 日間の収穫と、1 日は収穫せずにツール・ド・フランスが開催されました(9 月 2 日のゴールはワイナリーからわずか 500m の距離でした)。最後の房を切り、9 月 10 日に新ヴィンテージを迎えました...。凝縮されたバージョンです。

8 月末の嵐で 30mm の雨が降ったため、ブドウの木に水を与えることができ、緑のまま暑さに悩まされることなく、新鮮さを与えることができました。

美味しいブドウ、美味しいジュース、平均を少し上回る収量(32hl/ha)...。そしてなんといっても 感染対策に忠実な私たちの素晴らしいチームには幸運なことに、感染した者はいませんでした。

去年もお伝えしましたね。2020 年に 600 倍の光学顕微鏡を購入し、発酵のメカニズムを理解し、ワインの澱を毎日チェックするために、私たちは自分たちのヴィンテージを注意深く追いました。この日々の観察により、硫黄を使用しない醸造が可能になりました。

2011 から我々の物語は始まり、おかげさまで、2021 年で 10 周年となります。我々のワインを楽しんでくださった皆様のおかげです。この想いを忘れずにこれからも前に進んでいきたいと思えます。

2019 年の収穫情報

NOVEMBER, 23, 2019 |

皆様、こんにちは。

アルデシュの若いドメヌの 9 回目の収穫です。ブドウ栽培では、まだ理性があるような時ではありませんが...

2019 年の収穫便りと、アコルについてのニュースをお届けします。



ブドウ畑の方では... 暑かったですね。

2019 年のシーズンはいくつかの熱波に見舞われ、5 月と 6 月に 40mm、7 月に 22mm、8 月にはほとんど何も降らないという大きな雨不足に見舞われました。

区画の衛生管理は容易でしたが(イノシシでさえ今年の乾燥を恐れ、銃を使わずに駆除できました)、あまりジュシーではなく、皮が厚く、濃厚なワインを生み出すブドウの収穫量が少ないという憂き目に遭うことは、収穫まで続いていました。

しかし、実際はそんなことはありませんでした。多くのビオディナミワイン生産者は、ブドウの木が強いアンバランスの年に対して他の人よりもはるかに抵抗力があることを発見しました。

私たちの場合、2019 年は、干ばつでコンクリートのように固まり、ひび割れを起こしていた土壌が、しなやかさを保ち、ブドウの木は隣のブドウの木よりも水不足に悩まされませんでした。とても美しい状態を保っています。

春には、枯れたブドウの木の植え替えを(ようやく)始めました。サンソーを植え替えました。サンソーは私たちが大好きな地元の品種で、グルナッシュの木に少しでも多様性をもたらしてくれます。乾燥した夏に耐えるだけの十分な根を持っていない "赤ちゃんの樹" に目を配り、定期的に水を与えました。

最高の収穫

8 月 27 日、シャルドネの若い樹の最初の房を切りました。その後、4 週間かけて各品種を収穫し、9 月 20 日にグルナッシュとカリニャンを収穫しました。

早めに収穫することにしましたが、気温が下がらなかったため、後悔はしていません。新たな熱波の中、迅速に収穫を終えました。アルコール度数が上がりすぎる前にブドウを入れることができよかったです。

2019 年のブドウは...

美しいブドウ、きれいな房、ジュース、選別の必要なし... これらすべてを選ばれたトップチームで行います 私たちは、経験を積み重ねて行く為にすぐに彼らと契約しています! 収穫はもちろん手摘みで、平均収量は 35hl/ha です。私たちの土壌とブドウの木にとって、これは素晴らしい収穫です。

そして、予想に反して(暑くて乾燥したヴィンテージ)、最初のジュースはかなり繊細でエレガントなものになりました。これは私たちにぴったりです。この後の熟成は楽しみですね。