

Domaine Roche

ドメーヌ・ロッシュ
Cairanne



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。



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、父から畠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『全てはブドウ畠から』という点を大切にしています。父は醸造の経験が全くなきけれど、ケランヌの畠やテロワールを熟知しています。栽培についてアドバイスを貰いながら、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



■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。

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中央部の“Montagne (山)”と呼ばれる標高の高い、石灰と泥灰土の南向き斜面地域と、南部の“Garrigues (ガリーグ)”と呼ばれる地域に畠を所有しています。“Montagne (山)”は特にシラーに適しており、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“Garrigues (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、果実味が豊かで丸みのある、しなやかなワインが生まれます。

樹齢120年のカリニャン古樹

キュヴェ“ケランヌ・ラ・ブスケット・ルージュ”には、標高300mの畠で育つゴブレ仕立ての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现したワインです。

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。今まで自社畠では赤系品種のみを栽培していましたが、2016年に一部の畠をマルサンヌ、クレレット、グルナッシュ・グリに改植しました。特にロマンが注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・ラ・ブスケット・ルージュ ■右：ル・ヴィラン・ブティ・カナール・ブランVDF



ケランヌ・ラ・ブスケット・ルージュ

■ Cairanne La Bousquette Rouge

樹齢80年以上のグルナッシュとカリニャンが植えられた区画「ラ・モンターニュ」のブドウのみで造られるキュヴェ。灰色粘土と石灰質の小石を含む南向き斜面の畑は低収量で凝縮した果実が得られます。収穫は手摘み、除梗後に混醸。25~27°Cで約30日間発酵後、タンクで12~18ヶ月熟成。黒系果実や甘草の香り、力強い骨格と繊細で長い余韻が特徴です。

品種：Grenache 60%, Carignan 40%

タイプ：赤

ビンテージ：2023

バーコード：無

ケース入数：750ml × 12

商品コード：DRBQ23

小売価格：¥5,400 (税抜)



ケランヌ・ルージュ

■ Cairanne Rouge

平均樹齢50年の有機農法の畑。グルナッシュと古樹のカリニャンは赤粘土と小石の畑「ガリーグ」から、シラーは石灰質粘土の南部の丘陵「ラ・モンターニュ」で育ったブドウ。収穫は手摘みで厳しい選果、除梗後に発酵(25~27°Cで20~30日間)。コンクリートタンクで熟成(10~12ヶ月)。黒系果実とスパイスのアロマ、凝縮感とエレガントを併せ持つ味わいです。

品種：Grenache 70%、Syrah 15%、Carignan 15%

タイプ：赤

ビンテージ：2023

バーコード：無

ケース入数：750ml × 12

商品コード：DRCN23

小売価格：¥3,700 (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手摘みで収穫、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発酵、シラー及びカリニャンはステンレスタンクで発酵。コンクリートタンクで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 50%, Syrah 25%, Carignan 25%

タイプ：赤

ビンテージ：2023

バーコード：無

ケース入数：750ml × 12

商品コード：DRCR23

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年より畑の一部を白品種に改植し挑戦を始めたキュベ。グルナッシュ・グリはAOPでは白ワイン使用不可のため、「Le Vilain Petit Canard」(みにくいアヒルの子)と名付けています。手摘みで収穫後、14°Cで発酵、ステンレスタンクで6~8か月熟成。グルナッシュがもたらす酸と心地よい苦味、果実味の調和が特徴です。

品種：Grenache Gris 50%, Clairette 30%, Marsanne 20%

タイプ：白

ビンテージ：2024

バーコード：無

ケース入数：750ml × 12

商品コード：DRPC24

小売価格：¥3,000 (税抜)



CAIRANNE

CRU DES CÔTES DU RHÔNE

Appellation d'Origine Contrôlée

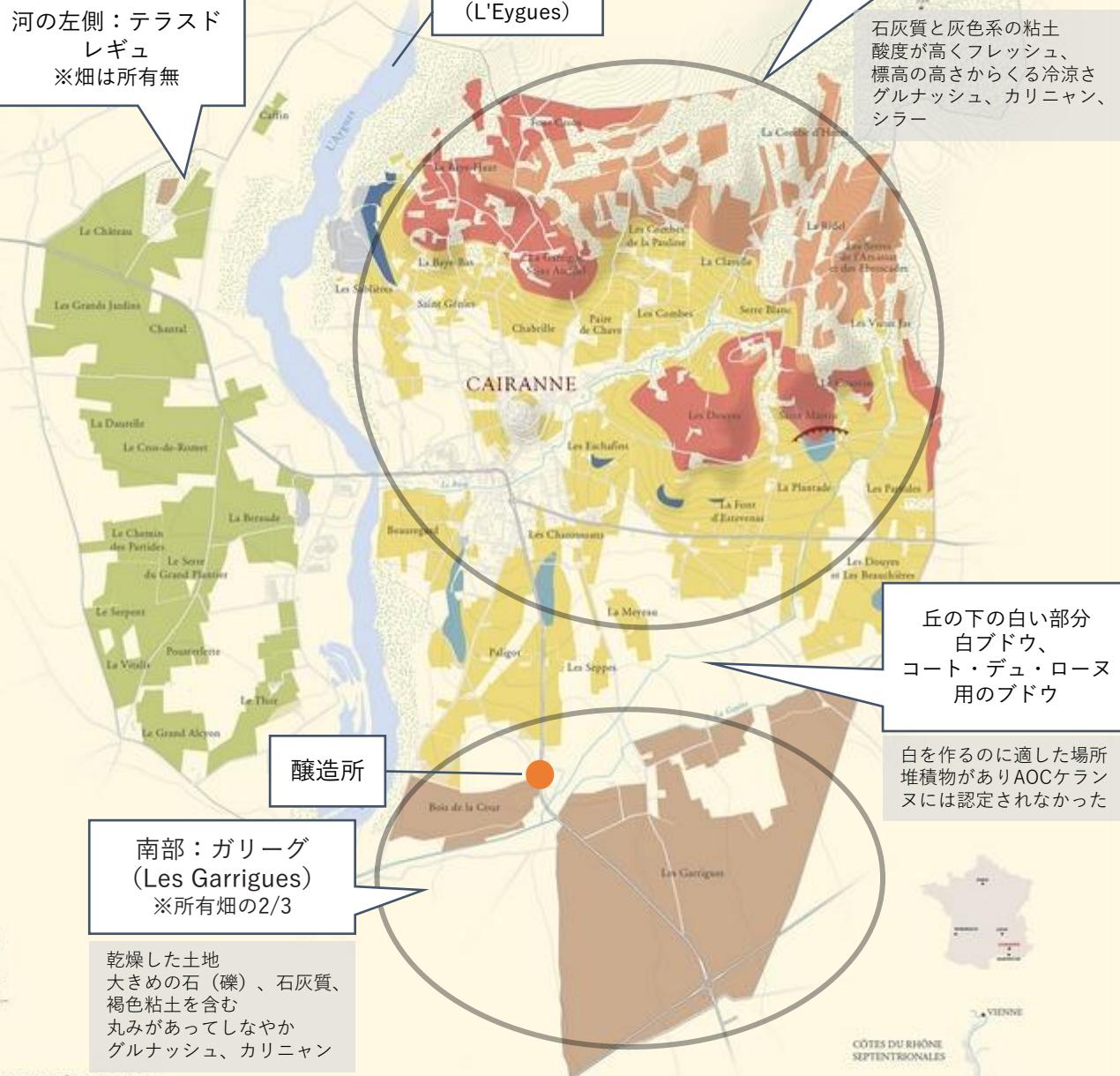
Géologie et Terroirs

河の左側：テラスド
レギュ
※畑は所有無

エギュ川
(L'Eygues)

中央の丘：モンターニュ
(Montagne)
※所有畑の1/3

石灰質と灰色系の粘土
酸度が高くフレッシュ、
標高の高さからくる冷涼さ
グルナッシュ、カリニャン、
シラー



醸造所

南部：ガリーグ
(Les Garrigues)
※所有畑の2/3

丘の下の白い部分
白ブドウ、
コート・デュ・ローヌ
用のブドウ

白を作るのに適した場所
堆積物がありAOCケランヌには認定されなかった



LEGENDE GÉOLOGIQUE

Ma : millions d'années	QUATERNAIRE	0 à - 2,58 Ma
	Calcaires : grès, grès calcaires, marnes grises et jaunes	
	Alluvions récentes : calcaires calcaires recouverts de limons gris	- 0,017 Ma
	Alluvions récentes : calcaires calcaires et sables fins argileux	WURM - 0,02 Ma
	Alluvions anciennes : grès et grès calcaires émanant d'un sol siliceux rouge riche en oxydes de fer	RISS SL2P - 0,130 Ma

TERTIAIRE SUPÉRIEUR	- 2,58 à - 23,03 Ma
PLIOCÈNE	- 2,58 à - 5,35 Ma
Platanière	- 3,60 Ma
Trace de la limite du récif de la mer de la Vésubie au Valais du Rhône	
Marnes bleues et sables siliceux en alternance	
Galets, grès calcaires et bases marnées beige et rouge	MIOCÈNE - 5,35 à - 23,03 Ma
Marnes bleues grises et beige, bases de calcaires calcaires	Mésétier - 5,35 à - 7,24 Ma
Marnes bleues et sables riches en coquilles	Tertiaire - 7,24 à - 11,63 Ma
Sables du Cimetiére (grès et sables marins)	Serravalle - -11,63 à -13,82 Ma

LEGENDE CARTOGRAPHIQUE

Nom du lieu-dit :	Les Combes
Bois	
Route	
Coude de rivière	
Hydrographie	
Limite communale	
Point d'altitude	
	1 km

