



WANDS No.415

1,000 円未満

グラデュム・ガルナツチャ・ロゼ V430

2019年
カンボス・レアレス
バラの花弁、ペリーやチェリー、スモモ
のチャーミングな香り。なめらかな



1,000 円 ~ 1,500 円

デュオ・デ・ブーージュ
サンソー・ガルナツチャ・ロゼ V583

2018年
エルゾーアイ
バラの花弁、控えめな香りで、フレッシュ
な白い果実が香る。しなやかなアタック



マルク・ロザート・オーガニック
V239

2017年
モンカロ
貝殻色。熟した洋梨や白桃などを思わせる
落ち着いた香り。なめらかなアタック



モナステリオー・デ・ラズビーニヤス
ガルナツチャ・ロゼ V574

2018年
ダナンデス・ピノス・イ・ビニエードス
明るいきろべりピンク。熟したチェ
リーの香りをめらかなアタックで、



マレノン社
ロゼ Collection

マレノン・レザール
グリド・グルナツシュ V659

2018年
マレノン
淡い貝殻色。熟した白い果実と花の繊
細な香り。アタックから全体にまろや



クラシック・リュベロン・ロゼ V2371

2018年
マレノン
淡い貝殻色。香りはいくぶん控えめで
白桃などが香る。しなやかなアタック



1,500 円 ~ 2,000 円

フェスティボ・ロゼ V910

2016年
モンテヴィエホ
明るいサーモンピンク。控えめな香りで、
少しドライなチェリーとスライスの香り



2,000 円 ~ 2,500 円

ラブ&ロゼ V708

2017年
シャトー・サンクリット
貝殻色。香りは穏やかだが少しスパイ
シ。なめらかなアタック。よくよま



フルール・デ・グランティエヌ
V931

2018年
シャトー・ムルグ・デュ・グレ
貝殻色。熟した白桃、アプリコットや
チェリーの香り。なめらかなアタック



チロ・ロザート
V497

2017年
イカ
明るいきろべりピンク。穏やかな
マスカレード・チェリーの香り。なめ



チャコリーナ・ロゼ
V392

2018年
イカ
貝殻色。チェリーやスモモのような果
実の丸みある華やかな香り。なめら



マレノン・ベテュラ・ロゼ
V2370

2018年
マレノン
貝殻色。熟した白桃や花などの香りが
広がる。しなやかなアタック。テク



マレノン・オリス・リュベロン・ロゼ
V762

2016年
マレノン
淡いサーモンピンク。熟した果実と香
ばしさが融合した華やかな香り。な



2,500 円 ~ 3,000 円

ル・バラドウ
コート・ド・プロヴァンス・ロゼ
V644

2018年
モンテ・ベスキエ
淡い貝殻色。白桃やスモモのコンビ
ートのような華やかな香り。なめら



TM・ロゼ
V744

2019年
モンテチ
バラの花弁、白桃など白い果実と花の香
りが立ち上る。なめらかなアタック



ボルグレイ・ロザート
V2501

2016年
ミケルサッタ
明るいきろべりピンク。チェリーやア
プリコットなどのドリアフルーツと、



カレデューニヤス・ロザート
フェルメンタード・エン・バリーカ
V2624

2018年
コンゼヒ
明るいきろべりピンク。熟したチェ
リーとローズチーを香ばしい香り



辛口ロゼ図鑑
170

世界遺産・自然保護地区から生まれる

ピュアなリュベロン・ロゼ

マレノン
Marrenon

南東フランス、プロヴァンス地方に位
置するリュベロン。エクサン・プロヴァ
ンスの北、アヴィニョンの東にあり、町
全体が自然公園で、世界遺産・自然保護
地区に認定されている。この地にあるマ
レノンは1965年に小規模生産者が一致団
結して設立した協同組合で、現在650名
が加盟している。合計4,200haの畑と7
つの醸造所はすべて、リュベロンとヴァ
ントウの間にある。AOCリュベロン

400mで風通しが良い。白亜系石灰質の
土壌により、バックボーンがしっかりと
した味わいが形成される。ロゼにおあつ
らえ向きの条件が揃い、生産量の約50%
はロゼワインだ。

例えば「レザール グリド グルナツシュ」は、標高の高い畑のブドウだけを使
用し新シリーズの1銘柄で、斬新でアーテ
イスティックなラベルが印象的。畑は
300~500mの斜面にあり、アロマフレ
ッシュ感を重視している。「ベテュラ
ロゼ」は単一畑シリーズのひとつで、標高
300m以上にありチョーク質土壌のため、
とてもエレガントなワインに仕上がる。
単一畑シリーズには南向き斜面の「オリ
ス リュベロン ロゼ」もあり、樽熟成も
行なっている。いずれも安定した品質に
定評がある。



「レザール グリド グルナツシュ」(左)。IGPメディテラネ。グル
ナツシュ100%。直接圧搾法。温度管理下で発酵後、ステンレ
ス鋼タンクでマレノン・ロゼ。AOCリュベロン。シテラ95%。グル
ナツシュ5%。殺菌は夜間。短時間のスキャンコンタクト後、空



古木のグルナツシュ。
4,200haの畑の中には
古木も多い。ロゼ用のブ
ドウの収穫はアロマフレ
ッシュ感を保つため、す
べて後のうちに行われる。