



WANDS No.441

WANDS BUYER'S GUIDE

5,500円以下 南ロースの赤ワイン

モンテリマルを境に北と南に分かれるロース渓谷地方。シラー主体の北ロースに対し、グルナッシュ、ムールヴェードル、シラーなどをブレンドするのが南ロースの特徴だ。しかし、アペラシオンの数が多くて覚えづらく、南ロースの盟主に君臨するシャトースフ・デュ・パプ以外は影が薄いのが現状である。そこで今回は南ロースのワインを集め、このエリアのワインの優位性や将来性について検証した。構成：柳 忠之

バランスの取れた酸が鍵
テイスターが選んだ南ロースの赤TOP3

👑 No.2

バロン・ルイ

94
point

V258

2016年 シャトー・ド・モンフォーコン



申し分のない凝縮度と緻密でなめらかなテクスチャー。タンニンも融合して心地良い。重厚なウェイトを酸味が支える。余韻にかけて香るエスプレッソの風味(井)。美しいルビー色。なめらかなアタック。穏やかな味わい(名)。スマイレやブラックチェリーのアロマ。緻密でしなやかなボディ。余韻がすこぶる長い(柳)。

原産地：AOCリラック
品種：Gr50%, Sy15%, Cs15%, Cr10%, Mv10%
栽培醸造：サステイナブル。除梗後、7日間発酵。全体で14日間果皮浸漬。一部混醸。70%を1-5年樽で18か月間熟成。
希望小売価格：3,850円
輸入元：飯田

No.5 カンテサンス

2018年
シャトー ベスキエ

生き生きとしたヴァイブラントな香り。サワーチェリー、クランベリー、わずかにスモーク。ジュースで張りのある味わい(井)。フレッシュなプラムやチェリーに黒いスパイス。ブリックとした果実の丸みが印象的(名)。色濃く、凝縮感強く、新樽の香ばしさがモダンな印象(柳)。

原産地：AOCヴァントゥー
品種：Sy80%, Gr20%
栽培醸造：バイオダイナミック。除梗破砕後、ステンレスタンクで発酵。新樽40%と2-3年使用樽で12-15か月間熟成。
希望小売価格：3,960円
輸入元：飯田



V070

🍷 92pt

No.22 グラン・マレノン・ルージュ

2019年
マレノン

濃厚なフルーツに甘いスパイス。筋骨たくましいボディにグリップのあるタンニン(井)。熟したチェリーやスパイスなどが融合した香り。タンニンは果実に包まれポリフェノール(名)。黒い果実に甘苦系のスパイス。スパイシーな後口(柳)。

原産地：AOCリュベロン
品種：Sy70%, Gr30%
栽培醸造：除梗後、実を潰さず、20-25℃で3-5週間の醸し。仏オーク樽(30%新)で12か月間熟成。
希望小売価格：2,750円
輸入元：飯田



V487

90pt

No.32 リラック・ルージュ

2016年
シャトー・ド・モンフォーコン

紅茶にオレガノ、ローリエなどのドライスパイスが感じられ、熟成のニュアンスが強め。味わいも落ち着き、こなれたタンニンに細く長く続く酸味(井)。しなやかなアタックで果実と酸のバランスがほど良い。今飲んでおいしい(名)。まとまりの良いミディアムボディ(柳)。

原産地：AOCリラック
品種：Gr60%, Sy30%, Cs10%
栽培醸造：手摘み。除梗後、8日間の発酵。発酵後も醸しを7日間。コンクリートタンクで18か月間熟成。
希望小売価格：3,080円
輸入元：飯田



V242

89pt

🍷 TASTERS



井黒 卓

東京・銀座のレストラン「ロオジエ」シェフソムリエ。第9回全日本最優秀ソムリエコンクール優勝。第5回A.S.I.アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクールの出場権を得て、史上4人目の日本人優勝を狙う。米国マスターソムリエ協会のサード・ティアド・ソムリエでもある。



名越 康子

WANDS代表。ワイン輸入元を経て、1998年にジャーナリストへと転身。フリーとして専門誌や一般誌に寄稿する。2013年より主に消費者向けのWEBマガジン「Wine Press Japan」主宰。2015年にWANDS入社。2017年1月より現職。市場情報分析から商品の深掘りまで行う。



柳 忠之

ワイン専門誌記者を経て、1997年に独立。業界歴30年におよぶ、フリーのワインジャーナリスト。本誌にはコントリビューティングエディターとして参画。当コーナーの座長を務める。1,000円未満のデイリーワインから、ワン百万円のお宝ワインまで守備範囲は広い。

※現在 2015VT 出荷中