

Côtes du Rhône コート デュ ローヌ	André Perret アンドレ ペレ	Chavanay シャヴァネイ
-------------------------------------	--------------------------------	---------------------------

世界的な名声を得るコンドリュエの第一人者。

シャヴァネイに位置する小さなドメーンですが、絶好の畑コートー ドゥ シェリー（3ha雲母と片岩を含んだもろい花崗岩質）を所有することで世界的な名声を得ています。さらにコンドリュエの新樽発酵を初めて取り入れ、コンドリュエにしっかりした骨格を与え、ワインとしての完成度を増した功績も大です。ここではフランソワ フレール製、アリエー産のものを使用。現在コンドリュエ5ha、サン ジョセフ赤4ha、サン ジョセフ白1ha、他ヴァン ドゥ ペイ等をあわせ、計11haのブドウ畑を所有。畑の日当たりの良さというメリットを生かし、出来るだけ熟したブドウを摘むように心がけ、さらに収量を極力抑えてブドウ自体のポテンシャルを上げています。規定ではAOCコンドリュエは37hl/ha。ペレではこれを大きく下回り平均25~30hl/ha。95年は僅か14hl/ha。ちなみにソーテルヌでも25hlまで認められます。

WHITE WINE

Marsanne, Franc de Pied, Vin de Pays des Collines Rhodaniennes

マルサンヌ フランドゥ ピエ ヴァン ドゥ ペイ デ コリンヌ ロダニエンヌ

台木を接ぎ木していない実生の樹のブドウを使用。8月頃グリーンハーヴェストを行い厚みのある味わいに仕上げる。

特徴	生産量50hl/ha。収穫は手摘み。減農薬で必要量のみ使用。温度、湿度管理を行いながら発酵。				
味わい	柑橘系のアロマが厚みのある味わいに見事に溶け合っている。				
ブドウ品種	マルサンヌ100			Bio認証等	—
方角&標高	—	土壌	砂質	発酵	キューブ&木樽
樹齢&仕立て	平均樹齢25年	熟成	キューブと樽で12ヶ月熟成。		



JAN:	4933238082226	2019	750ml/12	VP2119-10	参考小売価格 (税別)
					¥3,600

Viognier, Vin de Pays des Collines Rhodaniennes

ヴィオニエ ヴァン ドゥ ペイ デ コリンヌ ロダニエンヌ

ヴィオニエのスペシャリスト、アンドレ ペレが手掛ける、ヴィオニエの特徴を存分に引き出した一品。

特徴	平均樹齢10年。生産量40hl/ha。樽で12ヶ月熟成。				
味わい	輝かしい黄色みを帯びた色合い。スマイレの花の香りが特徴。アロマティックなワイン。				
ブドウ品種	ヴィオニエ100			Bio認証等	—
方角&標高	南西向き	土壌	花崗岩質	発酵	ステンタンク50%&木樽50%
樹齢&仕立て	平均樹齢10年	熟成	樽で12ヶ月熟成。		



JAN:	4933238082219	2019	750ml/12	VP2119-20	参考小売価格 (税別)
					¥4,100

Saint-Joseph, Blanc

サン ジョゼフ ブラン

僅か1haの畑から生まれる希少な白。厚みのある華やかな味わい。

特徴	37hl/ha。20度で3~4週間発酵。マロラクティックもかける。樽熟成1年（10%新樽）。				
味わい	蜂蜜や洋ナシ、白い花の香。サンジョセフらしいフレッシュかつ厚みのある味わい。				
ブドウ品種	ルーサンヌ50、マルサンヌ50			Bio認証等	—
方角&標高	南 南東向き	土壌	花崗岩質	発酵	ステンタンク50%&木樽50%
樹齢&仕立て	樹齢ルーサンヌ40年 マルサンヌ20年	熟成	樽熟成1年（10%新樽）。		



JAN:	4933238079646	2018	750ml/12	CR2118-15	参考小売価格 (税別)
					¥5,600
JAN:	4933238082165	2019	750ml/12	CR2119-15	参考小売価格 (税別)
					¥5,800

Condrieu

コンドリュエ

1haのみのコンドリュエの畑。複雑で華やかな香りが特徴的なペレのスタンダードコンドリュエ。

特徴	1/2をステンスタンク、1/2を木製タンクで仕上げる。シュール・リーで12ヶ月間の熟成。				
味わい	白桃やアプリコットの香り。フレッシュでアロマティックな香り。長い余韻。				
ブドウ品種	ヴィオニエ100			Bio認証等	—
方角&標高	南 南東向き	土壌	花崗岩質	発酵	ステンタンク&木製タンク
樹齢&仕立て	平均樹齢20年	熟成	1/2をステンスタンク、残り1/2を木製タンクで仕上げる。シュール・リーで12ヶ月間の熟成。		



JAN:	4933238075839	2017	750ml/12	CR2117-12	参考小売価格 (税別)
					¥8,500
JAN:	4933238079639	2018	750ml/12	CR2118-12	参考小売価格 (税別)
					¥8,000
JAN:	4933238082158	2019	750ml/12	CR2119-12	参考小売価格 (税別)
					¥8,500

Condrieu, Chery

コンドリュエ シェリー

ペレの名を世界中に知らしめた逸品。コンドリュエの中で最も高貴なワインが生み出される

花崗岩の区画。所有者は僅か3人だが純粋にシェリーの名前で出荷しているのはアンドレ ペレのみ。

特徴	平均樹齢60年。1/3をステンスタンク、残り2/3を樽で仕上げる。シュール・リーで12ヶ月間の熟成。				
味わい	シトラスやすみれ、アプリコットやピーチの香り。10年以上の熟成で真価が発揮される。				
ブドウ品種	ヴィオニエ100			Bio認証等	—
方角&標高	南 南東向き	土壌	花崗岩質 ミカシスト	発酵	ステンタンク1/3&木樽2/3
樹齢&仕立て	平均樹齢60年	熟成	1/3をステンスタンク、残り2/3を樽で仕上げる。シュール・リーで12ヶ月間の熟成。		



JAN:	4933238079622	2018	750ml/12	CR2118-05	参考小売価格 (税別)
					¥11,000
JAN:	4933238082141	2019	750ml/12	CR2119-05	参考小売価格 (税別)
					¥11,000

RED WINE

Syrah Franc de Pied, Vin de Pays des Collines Rhodaniennes

シラー フランドゥ ピエ ヴァンドゥ ペイ デ コリンヌ ロダニエンヌ

コリンヌ ロダニエンヌという小高い丘にある区画。台木を接ぎ木していないシラーから。



特徴	平均樹齢25年。生産量50hl/ha。キューヴで12ヶ月間熟成。				
味わい	赤い果実中心の心地良いフルーティーさ。シルキーで木目細かいタンニン。				
ブドウ品種	シラー100			Bio認証等	—
植密度&収穫量	50hl/ha	土壌	砂質	発酵	ステンレスタンク15日間
樹齢&仕立て	平均樹齢25年	熟成	キューヴで12ヶ月間熟成。		

	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN: 4933238082196	2019	750ml/12	VP1119-10	¥2,700

Merlot-Syrah, Vin de Pays des Collines Rhodaniennes

メルロー シラー ヴァンドゥ ペイ デ コリンヌ ロダニエンヌ

メルローの収穫量が少なかったため造られた限定品。



特徴	収穫は手摘み。温度管理しながら21日間ステンレスタンク発酵後、18ヶ月間の樽熟成、				
味わい	ラズベリーやカシスに黒胡椒やナツメグの香り。しっかりとしたタンニンのある力強い味わい。				
ブドウ品種	メルロー60、シラー40			Bio認証等	—
植密度&収穫量	45hl/ha	土壌	砂質	発酵	ステンレスタンク21日間
樹齢&仕立て	平均樹齢13~25年	熟成	18ヶ月間樽熟成。		

	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN: 4933238079684	2018	750ml/12	VP1118-28	¥2,900
JAN: 4933238082202	2019	750ml/12	VP1119-28	¥2,900

Saint-Joseph, Rouge

サン ジョゼフ ルージュ

魅力的なアロマが引き出され、シラー種の魅力を存分に堪能できる。



特徴	生産量37hl/ha。100%除梗。4日間のコールドマセラシオンを経て長期発酵、マセラシオン。				
味わい	チェリーやラズベリーの魅力的なアロマ。スパイスが程良く加わり、丸みのあるタンニンとのバランスが絶妙。				
ブドウ品種	シラー100			Bio認証等	—
方角&標高	南 南東向き	土壌	砂質 花崗岩質	発酵	ステンレスタンク15日~3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢25年	熟成	12ヶ月間樽熟成。		

	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN: 4933238079653	2018	750ml/12	CR1118-15	¥4,700
JAN: 4933238082172	2019	750ml/12	CR1119-15	¥4,700

Saint-Joseph, Rouge, Les Grisières

サン ジョゼフ ルージュ レ グリジエール

古樹のブドウを使用した上級キュヴェ。ブラック ベリーなどの黒果実のニュアンス。力強さとエレガンスが綺麗に調和。



特徴	平均樹齢40年。生産量35hl/ha。18ヶ月間樽熟成される。				
味わい	ブラック・ベリーなどの黒果実のニュアンス。力強さとエレガンスが綺麗に調和。				
ブドウ品種	シラー100			Bio認証等	—
方角&標高	南東向き	土壌	砂質 花崗岩質	発酵	ステンレスタンク15日~3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢40~50年	熟成	18ヶ月間樽熟成。		

	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN: 4933238079660	2017	750ml/12	CR1117-21	¥6,300
JAN: 4933238082189	2018	750ml/12	CR1118-21	¥6,300
JAN:	2019	750ml/12	CR1119-21	¥6,300