

Lises リゼ



北ローヌのトップ生産者として、ギガルやシャープと並び取り上げられる。明確で鮮明な果実の表現を追求するセンスと、才能が類まれなるものであることが証明されている。



クローズ・エルミタージュの神様アラン・グライヨの息子であるマキシム・グライヨが、2003年に畑を購入し、興したドメヌ。タン・レルミタージュの南数キロ、ポーモン・モントウウのコミュニティに位置する。彼は、ブルゴーニュで醸造学を学んだ後、カリフォルニアのターリー・ワインセラーズなどで修行し、現代的醸造技術も吸収した。

父と同じワインではなく、あくまで彼自身のワインを造っており、その強い意志と自信はすでに彼に大物の風格を与えている。初ヴィンテージの2004年で8千本を生産。いきなり素晴らしいワインを世に送り出し、周囲を驚愕させた。パリ随一のワインショップ“Cave d’Auge”で店頭に大陳列され、ロンドンでは“Berry Bros & Rudd”が代理店として名乗りをあげる。『ワイン・スペクテイター』の北ローヌ特集では、ギガルやシャープと並んで堂々のトップドメヌ入りを果たし、「マキシムは彼自身の道を探し続けているが、しかし彼のワインはすでに荘厳で堂々としている。もし、伝統と現代的醸造技術の共存を見たいならば、シェ・グライヨを見るべきだ！」と記され、彼の類まれなるセンスと才能は熱い注目を集めている。

5ha所有する畑は、ローヌ川とイゼール川の沖積土で砂や砂利、丸い小石が混ざり、非常に水はけの良い土地だ。平均樹齢18-25年で、栽培方法は伝統的だが、収量をこのアベラシオンでは非常に低い35-40hl/haと生産効率を無視し、品質重視に徹している。手収穫、除梗後、低温浸漬を数日行った後、かもしを20-25日間行う。強いルモンタージュよりも極力ていねいなピジャージュにより、柔らかい果実味を引出す。樽に詰めた後マロラクティック発酵をする。区画ごとに最適だと思われる醸造分類をし、瓶詰め前に最終的なアッサンプラーージュをする。決して抽出に傾いたワインではなく、マキシムは果実をきれいに表現することにこだわり、新樽の使用も5-10%に抑えている。



現在は、父が引退した後のドメヌ・アラン・グライヨでのワイン造りに専念しており、ドメヌ・デ・リゼはワイナリーの共同創設者であり長年のパートナーである醸造責任者トマ・シュミツテルに任せている。

クローズ・エルミタージュ ブラン 2022 Crozes Hermitage Blanc



限定 希望小売価格 ¥8,600

- 産地: Crozes-Hermitage
- 品種: マルサンヌ70%、ルーサンヌ30%
- 熟成: ドゥミ・ミュイ(600L)11ヶ月(新樽20%)
- 評価: —
- アルコール度数: 14%

メルキュールにあるわずか0.5haの南向きの畑。ミネラル豊かな粘土質土壌からはフレッシュでエネルギッシュなワインが生まれる。ルーサンヌ由来のバイナップル、メロン、ピーチの豊かな果実味とマルサンヌ由来のこくのある芳醇な味わいを、芯の通ったミネラルが支えている。フィニッシュには口内を潤すような瑞々しさが心地よく広がる。

クローズ・エルミタージュ エキノックス 2023 Crozes Hermitage Equinoxe



限定 希望小売価格 ¥4,250

- 産地: Crozes Hermitage
- 品種: シラー100%
- 熟成: 大樽(4000L)8ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5%

ラズベリーやアメリカンチェリーのコンフィチュールを思わせるふくよかな香り。ジューシーな果実、フレッシュな酸、滑らかなタンニンのバランスが非常に良い。当初、春分の頃に瓶詰していたため、フランス語で『春分・秋分の日』を意味するキュヴェ名が付けられた。

クローズ・エルミタージュ 2022 Crozes Hermitage



限定 希望小売価格 ¥6,300

- 産地: Crozes Hermitage
- 品種: シラー100%
- 熟成: パリック、ドゥミ・ミュイ、フードル10ヶ月(新樽5%)
- 評価: JS92
- アルコール度数: 12%

カシスのリキュール、チェリーやラズベリーの凝縮感のある果実香とカオの香りが層をなす。口に含むと驚くほどに肉厚で豊満、丸くふくよかな果実味がドメヌのスタイルを顕著に表している。エレガントでまろやかなタンニンと丸みのある酸、とても長い余韻が特徴である。

サン・ジョセフ 2021 Saint Joseph



限定 希望小売価格 ¥6,900

- 産地: Saint Joseph
- 品種: シラー100%
- 熟成: パリック、ドゥミ・ミュイ、フードル10ヶ月(新樽5%)
- 評価: —
- アルコール度数: 12%

トゥーロン・シュル・ローヌのすぐ近くのヴィラージュで、アラン・グライヨの畑もあるサン・ジャン・ド・ミュソルからのブドウを使用。畑は南向きの斜面で、土壌は花崗岩、これによりシラーはよりミネラリーな性格となり、緊張感と力強さを得る。また、非常にブルゴーニュ的といえるソフトな抽出から、ワインにフレッシュさが備わり、クローズ・エルミタージュよりも固く引き締まったタンニンともバランスが良い。



コルナス 2020 Cornas

限定 希望小売価格 ¥11,100

- 産地: Cornas
- 品種: シラー100%
- 熟成: パリック、ドゥミ・ミュイ(600L)、フードル10ヶ月(新樽5%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

南向きの土地で力強く熟した果実に、花崗岩と僅かな石灰岩に由来するミネラル感と締まったタンニンがある。このワイナリーの特徴である柔らかくボリュームたっぷりの果実味がそれらの要素をまとめている。



クローズ・エルミタージュ ヴィーニュ・フランシュ 2022 Crozes Hermitage Vignes Franches

限定 希望小売価格 ¥13,700

- 産地: Crozes Hermitage
- 品種: シラー100%
- 熟成: パリック、ドゥミ・ミュイ(600L)、フードル12ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12%

接ぎ木をせずに植樹した区画から、わずか約500本のみ生産される。香りは、アメリカンチェリーやブラックカレントなどの熟した果実にかカオやローストアーモンドのような香ばしさがある。はじめに凝縮度の高い果実が口いっぱい広がり、よく熟したなめらかなタンニンの適度な引き締めが心地よい。立体的で満足度が高く、フィニッシュには塩味を伴う長い余韻が続く。