アレクサンドラン
クローズ・エルミタージュ ルージュ



土壌は主に沖積土で、一部ローヌ河によって打ち上げられた石を含みます。デリケートな花と赤い果実のアロマが調和していて、バランスの取れた味わい。フレッシュで軽やかな赤い果実の爽やかさが、繊細なタンニンに支えられ、エレガントな印象を与えます。

産地：フランス、クローズ・エルミタージュ
ブドウ品種：シラー 100%
醸造・熟成：コニカル・タンクと 600 リットルの大樽で 10 ヶ月熟成
希望小売価格：4,000 円＋税

アレクサンドラン
クローズ・エルミタージュ ブラン



平均樹齢 20 年のブドウから造られています。フローラルなアロマが、白い果実やほのかなトースト香と調和しています。まろやかさとフレッシュさのバランスが絶妙で、樽熟成による絹のような舌触りと長い余韻が感じられます。

産地：フランス、クローズ・エルミタージュ
ブドウ品種：マルサンヌ 60%、ルーサンヌ 40%
醸造・熟成：半分を 600 リットルの大樽で、残りを卵型のコンクリート・タンクで 6 ヶ月熟成
希望小売価格：4,400 円＋税

アレクサンドラン
コート・ロティ



土壌は主に花崗岩で、砂や石灰質も含まれています。スミレやブラックオリーブのような黒系果実のアロマに、木樽熟成由来のスパイスや胡椒の香りが調和し、味わいはフレッシュでフィネスに富んでいます。絹のようなタンニンと複雑なチェリーの香りが印象的で、長い余韻が続く洗練された仕上がりです。

産地：フランス、コート・ロティ
ブドウ品種：シラー 98%、ヴィオニエ 2%
醸造・熟成：1 年使用した 600 リットルの大樽で 15 ヶ月熟成
希望小売価格：13,000 円＋税

アレクサンドラン
コンドリュー



土壌はは花崗岩で、表土は分解した花崗岩と黄土が混ざっています。白桃、柑橘類の香りが感じられ、ヴィオニエ特有のエキゾチックな特徴が表れています。フィネスと力強さが調和した味わいは官能的で、複雑さとフレッシュさが絶妙なバランスを保っています。

産地：フランス、コンドリュー
ブドウ品種：ヴィオニエ 100%
醸造・熟成：一部は 225 リットルの樽で澱とともに 8 ヶ月熟成
希望小売価格：10,000 円＋税

アレクサンドラン
エルミタージュ ルージュ

濃い赤色で、ブラックベリーやカシスの黒い果実の香りが広がり、木や下草のニュアンスがほのかに感じられます。甘いスパイスとスモーキーさ、温かみのある樽香が調和しています。力強くもバランスの取れた骨格があり、フレッシュで繊細な味わい。長くエレガントな余韻が続き、アロマティックなフィニッシュが印象的で気品が感じられます。

産地：フランス、エルミタージュ
ブドウ品種：シラー 100%
醸造・熟成：30%を新樽で残りを 1 年樽で 15 ヶ月熟成
希望小売価格：15,000 円＋税

-terroir

複雑で変化に富み、花崗岩、小石、石灰岩からなります。花崗岩のテロワールから作られるワインは、ある種のミネラル感を持ちながら、繊細なタンニンのストラクチャーを持ち合わせています。小石の多いテロワールから造られるワインは、アロマが豊かで複雑になり、ワインの骨格となります。白亜質の土壌は、ワインのフィネスとエレガンスさを与えます。これらのテロワールの複雑性を見事に表現しています。





















LES ALEXANDRINS

Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

株式会社 都光
TOKO TRADING CO.,LTD.
〒110-0005 東京都台東区上野 6-16-17 朝日生命上野昭和通ビル 1 階　TEL 03-3833-3541　FAX 03-3832-6930　https://www.toko-t.co.jp

Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

メゾン・レ・アレクサンドラン

北ローヌの名門　ジャブレ家６代目が挑む 伝統と革新のワイン

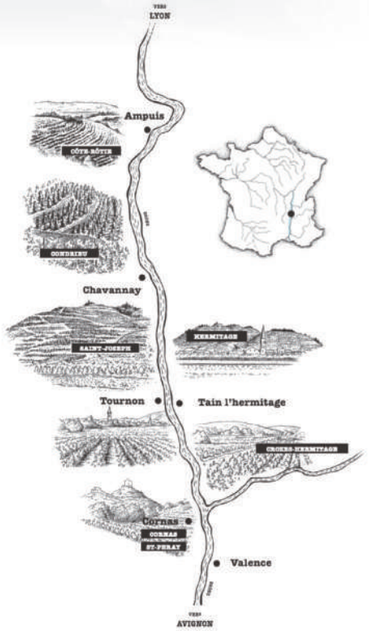
History

北ローヌの名門の血統を受け継ぐ 新進気鋭のワイナリー

北ローヌの名門ワイナリー「ポール・ジャブレ・エネ」の6代目であるニコラ・ジャブレは、シャトーヌフ・デュ・パプの最高峰と称される「シャトー・ド・ボーカステル」を所有するペラン家と協力し、2009年に「メゾン・ニコラ・ペラン」を設立しました。

その後、北ローヌ出身のパートナー、アレクサンドル・カソ氏と手を組み、2012年に「メゾン＆ドメーヌ・レ・アレクサンドラン」が誕生しました。





Northern Rhône

北ローヌに情熱を注ぐ ２人のワインスペシャリスト

「メゾン＆ドメーヌ・レ・アレクサンドラン」の創設者であるニコラ・ジャブレ（写真右）とアレクサンドル・カソ（写真左）は、共に北ローヌの出身です。
ニコラは、エルミタージュの名門生産者として長年の伝統と技術を受け継ぎ、アレクサンドルは北ローヌの畑に精通したスペシャリストとして知られています。２人は、共にテロワールへの情熱を基盤に、北ローヌのワインの新たな可能性を切り拓いています。

メゾン＆ドメーヌ・レ・アレクサンドラン」は、北ローヌの有機栽培生産者のリーダー的存在として知られています。ドメーヌ・レンジのブドウは全て認証を取得した有機栽培のブドウを使用しています。またメゾン・レンジも、現在有機栽培に転換中です。

Blending

ローヌの豊かなテロワールを表現する 卓越したブレンド技術

ドメーヌ・レンジではクラシックなスタイルを重んじる一方、メゾン・レ・アレクサンドランでは、伝統的な技術を活かしつつ現代的な解釈を加えたワイン造りを行っています。慎重なブレンドを通じて深みや複雑さ、そして飲みやすさを兼ね備えた理想的なバランスを作り出しています。

ローヌの主要アペラシオン（エルミタージュ、コート・ロティ、コンドリュー、クローズ・エルミタージュなど）に所有する自社畑や厳選されたパートナーのブドウを使用し、豊かなテロワールを表現しています。



アレクサンドラン シラー



主にローヌの北斜面周辺のヴァン・ド・ペイのブドウを使用しています。ペッパーの香りに、赤と黒のベリーがブレンドされていて、耽美さと凝縮感が見事に調和しています。シルキーなタンニンとともに、チェリーやスミレ、スパイスのニュアンスがあります。

産地：フランス
ブドウ品種：シラー95%、ヴィオニエ5%
醸造・熟成：ワインの一部をステンレスタンクで５～６ヶ月熟成
希望小売価格：1,900円＋税
※スクリューキャップ

アレクサンドラン ヴィオニエ



ローヌ南部のアルデッシュの標高の高い畑で栽培されたブドウから造られるワインは、冷涼な気候の影響を受けています。柑橘類やエキゾチックな果実のニュアンスが感じられ、フレッシュさと存在感のある酸味が完璧に調和しています。

産地：フランス
ブドウ品種：ヴィオニエ100%
醸造・熟成：ステンレスタンクで低温発酵・熟成
希望小売価格：1,900円＋税
※スクリューキャップ

アレクサンドラン コート・デュ・ローヌ　ルージュ



土壌は小石混じりの白亜質粘土です。力強く表現力豊かな香りが広がり、トースト香とともにシラーが程よくブレンドされています。赤い果実の素晴らしいブーケが感じられ、口に含むとエレガンスと寛容さが調和し、繊細なタンニンが熟した黒い果実の豊かな香りと一体となります。

産地：フランス、コート・デュ・ローヌ
ブドウ品種：グルナッシュ60%、シラー40%
醸造・熟成：木製のトロンコニック・タンクとステンレス・タンクで８ヶ月熟成
希望小売価格：2,200円＋税
※スクリューキャップ

アレクサンドラン コート・デュ・ローヌ　ブラン



土壌は石の多い粘土石灰質です。光沢のある美しい淡黄色で、フレッシュさと旨味を兼ね備えています。熟した洋ナシと砂糖漬けのカリンの香りがあります。口に含むと、バランスの取れたまろやかさが感じられ、ジューシーな果実のアロマに変化します。

産地：フランス、コート・デュ・ローヌ
ブドウ品種：グルナッシュ・ブラン60%、ヴィオニエ30%、マルサンヌ10%
醸造・熟成：ステンレスタンクで６ヶ月熟成
希望小売価格：2,200円＋税
※スクリューキャップ