

デキャンター誌、クラスマン・・・各評価誌が絶賛する、
最高のデザートワインの造り手！



Domaine Rotier

ドメーヌ・ローティエ



フランス南西地方ガイヤック地区のタルン川の2番目の段丘に繋がる平野にドメーヌ
・ローティエの畑はあります。

1975年にこの土地を購入し、素晴らしい砂利質の土壌から丁寧に畑の管理を行い素晴らしい
ワインを造っています。

ここでは、紀元4世紀よりこの地で栽培されていたブドウ品種「ロワン・ドゥ・ルイユ」とい
うガイヤックの代表的なブドウを育ててワインを造っています。

地中海の影響を強く受ける気候のガイヤックは、特に甘口の貴腐ワインを造るのに最高の環境
を持っているため、素晴らしいワインが出来ます。

しかし、ボルドー・ソーテルヌ地区に比べ、知名度が低いためあまり知られていませんが、お
買い得なワインを見つけられる産地の一つです。

ドメーヌ・ローティエもその代表的な生産者の一人です。

1985年から化学肥料や除草剤といった物質は一切使用せず、畑は自然の状態に近い理想的な状
態です。この畑から生まれたロワン・ド・ルイユで作られたワインによって、「大味の、大量生
産用ブドウ」というイメージを払うことに成功しました。このような功績から、彼らは「ガイ
ヤック地区の改革のシンボル」と呼ばれています。

ドメーヌ・ローティエは、今ではこのオペレーションを代表する存在となっています。



フランスの厳格なワイン誌『クラスマン』において、

“ガイヤック地区の改革のシンボルであるこのドメーヌは、「ルネッ
サンス」という名のワインで一躍有名になった。

おそらくこの地方の品種からできたワインの中で、最も表現力があり
完璧でムラが無いものだろう”と評されています。

デキャンター誌、クラスマン・・・各評価誌が絶賛する、
最高のデザートワインの造り手！



Domaine Rotier

ドメーヌ・ローティエ



FRANCE

ルネッサンス・ルーージュ

RENAISSANCE ROUGE

- 原産国：フランス
- 産地：南西地方
- 原産地呼称（AOP）：ガイヤック（GAILLAC）
- 土壌：砂利質土壌
- 品種：シラー40%、デュラス 30%、ブラウコル 30%
- 醸造方法・熟成期間：
全品種が個別に 28～30℃で 3～5 週間醸されます。
ブレンドの後、新樽比率 15%のフレンチオークで 1 年
間熟成されます。
- 容量：750ml



2009 年パリ農業コンクールで金賞受賞。ワインエンスー
ジアスト誌では 91 点を獲得。

濃いパープルの色調。甘草や胡椒などのスパイスのニュア
ンス。

鶏肉、ラム肉、ジビエ、マリネした赤身肉と相性がよく、
10 年は熟成します。

ガイヤックの誇る重要な貴腐化する品種、ロワン・ド・ルイユ

ガイヤックの地場品種で、極上のデザートワイン、「貴腐ワイン」を作るこ
のできるブドウの一つです。

直訳すると「目から遠い」という意味で、この名はその房の形状から名づけら
れました。

1 房が 2 部に分かれており、大きな房から少し離れて付く小さな房があります。
この小さな房を収穫人が見落とすことが多いため、地元でこう呼ばれるようにな
りました。

原産はフランスの南西地方で、カベルネ種の仲間に属します。

ルネッサンス・ドゥー

RENAISSANCE DOUX

- 原産国：フランス
- 産地：南西地方
- 原産地呼称（AOP）：ガイヤック（GAILLAC）
- 土壌：砂利質土壌
- 品種：ロワン・ド・ルイユ 100% ※
- 醸造方法・熟成期間：
ブレンドの後、新樽比率 15%のフレンチオークで 1 年間
熟成されます。
- 容量：750ml



アプリコットやイチジクのような香りで、リッチな甘みが口
中に広がります。

2009 年パリ農業コンクールで金賞受賞、ワイン・エンスー
ジアスト誌 92 点、

2011 年ギド・アシェットで“クー・ド・クール”選出など
受賞歴多数です。

