Chateau de Beaupre / シャトー・ド・ボープレ（プロヴァンス / エクサン・プロヴァンス）

シャトー・ド・ボープレは、自然環境の保護と持続可能なワイン造りを追求するエクサン・プロヴァンスのワイナリー。2004年に参画した醸造家ファネット・ダブルのもとで精密な醸造と環境対策を進め、2013年には全農地で有機農業（オーガニック）認証を取得した。人間に自然を合わせるのではなく、自然の循環に人間の作業を適応させることが同ドメーヌの根幹をなす哲学である。
総面積130ヘクタール（うち葡萄畑43ヘクタール）に及ぶ広大な土地では、土壌・水・多様な生態系が互いに影響し合う「好循環」の構築を目指している。葡萄畑の列間には草を覆わせて湿度と保水性を確保し、葡萄を植えていない区画には麦などを作付けることで、土壌の生命力を切らすことなく維持している。
さらに、パーマカルチャーやアグロフォレストリーの観点から先進的な取り組みを展開する。2023年には森林の土壌から採取した微生物を培養した自家製の発酵液肥（LiFoFer）を導入し、土壌の活性化と保水力の向上を実現した。同年冬には畑の合間に500本以上の樹木や生垣を植樹し、生態系同士を繋ぐネットワークを整備した。自然の法則を尊重し、未来へ豊かな土地を継承するための真摯なモノづくりが実践されている。
ドメーヌの名を冠したフラッグシップ的なラインナップである「シャトー・ド・ボープレ」、最高峰の区画や厳選されたブドウから造られるプレミアムラインである「コレクション・デュ・シャトー」、醸造家ファネット・ダブルの就任20周年等を記念して立ち上げられたVin de Franceカテゴリで自由な発想のワインが含まれ、ナチュラルな製法と直感的なアプローチが取り入れられている「ファソン・ファネット」のラインで構成されている。



コトー・デクサン・プロヴァンス・ブラン 2025 希望小売価格（税抜） **¥4,200** **WEBP0001B**

Coteaux d'Aix en Provence Blanc 2025



［白］750ml ［セパージュ］：ロール50%、ソーヴィニヨン25%、セミヨン20%、クレレット5%
標高350mの日照が豊富で粘土石灰質土壌の丘に畑がひろがる。バランスの良いワインに仕上げるために最適な成熟のタイミングを見極めて夜間に収穫。除梗・破砕後、10℃の低温でのデブルバージュを行い、澱引きするとともにステンレスタンクにうつして15℃～18℃で低温発酵。アロマを最大限残すためにシーズン初期の早い段階で瓶詰を行う。まろやかな口当たりと爽やかな清涼感を併せ持ち、柑橘類やエキゾチックフルーツ、白い花を思わせる表現力豊かなアロマが特徴である。卓越したバランスとフレッシュさを堪能できるドメーヌを象徴する一本。
Alc.13.5%



コトー・デクサン・プロヴァンス・ロゼ 2025 希望小売価格（税抜） **¥4,200** **WEBP0002B**

Coteaux d'Aix en Provence Rose 2025



［ロゼ］750ml ［セパージュ］：グルナッシュ60%、サンソー25%、シラー15%
標高350mの日照が豊富で粘土石灰質土壌の丘に畑がひろがる。バランスの良いワインに仕上げるために最適な成熟のタイミングを見極めて夜間に収穫。セニエしたキュヴェを主体に直接プレス圧搾したキュヴェをアッサンブラージュ。アロマを最大限に保持するため、発酵期間中は終始温度管理を行う。美しく淡い色合いを持ち、柑橘やフレッシュなベリーの繊細な香りが広がる。口に含むと豊かでコクのある果実味が感じられ、すっきりとした上品な余韻が残る。高い完成度を誇り、格式ある食卓やガストロノミー料理とのペアリングにおいて真価を発揮する象徴的一本。
Alc.13.5%



コトー・デクサン・プロヴァンス・ルージュ 2023 希望小売価格（税抜） **¥4,200** **WEBP0003B**

Coteaux d'Aix en Provence Rouge 2023



［赤］750ml ［セパージュ］：シラー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%
標高350mの日照が豊富で粘土石灰質土壌の丘に畑がひろがる。バランスの良いワインに仕上げるために最適な成熟のタイミングを見極めて収穫。低温で発酵前のマセレーションを行い果実味と鮮やかな色を引き出す。亜硫酸は加えずに醸造を進めていく。照に恵まれたヴィンテージから生まれたワインで、きめ細かく詰まった美しいタンニンと心地よい爽やかさを備えた深みのある味わい。豊かな口当たりには、ダークチェリー（グリオット）や若々しく魅力的な果実の味わいが凝縮されている。 Alc.14.0%



コトー・デクサン・プロヴァンス・コレクション・デュ・シャトー・ブラン 2024 希望小売価格（税抜） **¥6,000** **WEBP0004B**

Coteaux d'Aix en Provence Collection du Chateau Blanc 2024

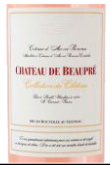


［白］750ml ［セパージュ］：ロール50%、ソーヴィニヨン25%、セミヨン25%
標高350mの日照が豊富で粘土石灰質土壌の丘に畑がひろがる。厳選された最上級の区画の平均樹齢25年のブドウを使用。最適な成熟度を見極めて、夜間に収穫。味わいや香りに奥行きと複雑さをもたらすため、500Lのフレンチオーク樽、磁器製の甕、コンクリートエッグタンクにて発酵。4か月間程度シュル・リー状態で澱と共に熟成。週2回のバトナージュでまろやかさとふくよかな旨味を引き出す。エレガントな酸と芳醇な風味が長く余韻として残り、卓越した熟成ポテンシャルを誇る。特別な日の食卓を彩るにふさわしい、贅沢な逸品。 Alc.14.0%



コトー・デクサン・プロヴァンス・コレクション・デュ・シャトー・ロゼ 2025 希望小売価格（税抜） **¥5,000** **WEBP0005B**

Coteaux d'Aix en Provence Collection du Chateau Rose 2025



［ロゼ］750ml ［セパージュ］：グルナッシュ90%、シラー5%、カベルネ・ソーヴィニヨン5%
標高350mの日照が豊富で粘土石灰質土壌の丘に畑がひろがる。平均樹齢25年のブドウを使用。最適な成熟度を見極めて、夜間に収穫。グルナッシュは16℃の低温でマセレーションを行いアロマを引き出し、シラーとカベルネソーヴィニヨンは500Lのオーク樽で醸造することでアロマの複雑さと深み、力強い骨格をもたらす。通常のアペリティフ向けロゼとは一線を画す複雑なアロマと深いコクを実現している。構造がしっかりとしており、熟成による変化も楽しめる。美食のためのロゼ（ガストロノミー・ロゼ）の代表格ともいえる Alc.13.5%



コトー・デクサン・プロヴァンス・コレクション・デュ・シャトー・ルージュ 2023 希望小売価格（税抜） **¥6,000** **WEBP0006B**

Coteaux d'Aix en Provence Collection du Chateau Rouge2023



［赤］750ml ［セパージュ］：シラー70%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%
標高350mの日照が豊富で粘土石灰質土壌の丘に畑がひろがる。ワイナリーで最も樹齢の高いブドウを使用。凝縮感とストラクチャーのしっかりとしたワインに仕上げるために最適な成熟のタイミングを見極めて収穫。3週間程度のマセレーションから上質なタンニンや味わいをじっくりと引き出していく。発酵後、フレンチオーク樽で12～18か月熟成。カシスや甘草、トーストの複雑なアロマが広がり、深みのある濃密な果実味と絹のように滑らかなタンニンが楽しめる。優れた骨格と豊かな余韻を備え、高い熟成ポテンシャルを誇るワイナリー最高峰の一本。Alc.14.0%

Chateau de Beaupre / シャトー・ド・ボープレ（プロヴァンス / エクス・アン・プロヴァンス）



ファソン・ファネット・ブラン “アレ・ズー・ア・ラ・カーヴ” 2025 希望小売価格（税抜） **¥4,000** **WEBP0007B**

Facon Phanette Blanc "Allez Zou a la Cave" VdF 2025



［白］750ml ［セパージュ］：グルナッシュ・ブラン100%

醸造家ファネットの自由なインスピレーションから生まれたナチュラルな白ワイン。伝統的な規定にとらわれず、ブドウ本来のピュアな風味とフレッシュな酸を活かした直感的なアプローチで仕込む。標高350mの日照が豊富で粘土石灰質土壌の丘に畑がひろがる。バランスの良いワインに仕上げるために最適な成熟のタイミングを見極めて収穫。夜間に収穫、破砕後10℃で静置した後に澱引きして15℃～18℃の低温でステンレスタンク発酵させていくことで豊かなアロマを残す。軽やかでみずみずしいアロマと生き生きとした味わいが特徴。 Alc.13.5%



ファソン・ファネット・ブラン “ブラン・ド・ノワール” 2025 希望小売価格（税抜） **¥4,000** **WEBP0008B**

Facon Phanette Blanc "Blanc de Noir" VdF 2025



［白］750ml ［セパージュ］：カベルネ・ソーヴィニヨン55%、サンソー45%

カベルネソーヴィニヨンとサンソーからつくられる”ブラン・ド・ノワール”。標高350mの日照が豊富で粘土石灰質土壌の丘に畑がひろがる。バランスの良いワインに仕上げるために最適な成熟のタイミングを見極めて夜間に収穫。亜硫酸無添加での醸造。除梗後、低温（10℃～12℃）でデブルバージュを行い、一番搾りの澄んだ果汁のみを使用。マロラクティック発酵は行わない。フレッシュでフルーティー、かつミネラル感があり、口の中に心地よい美しい余韻が長く続く Alc.13.0%



ファソン・ファネット・ヴァン・オランジュ “ケザコ” 2025 希望小売価格（税抜） **¥4,000** **WEBP0009B**

Facon Phanette Vin Orange "Quesaco" VdF 2025



［オレンジ］750ml ［セパージュ］：ロール100%

標高350mの日照が豊富で粘土石灰質土壌の丘に畑がひろがる。バランスの良いワインに仕上げるために最適な成熟のタイミングを見極めて夜間に手摘みで収穫。亜硫酸無添加、自然酵母での醸造。除梗後、2週間の醸し発酵。毎日軽めのピジャージュを行う。50%をコンクリートエッグタンクで2か月熟成させる。爽やかな果実のアロマにメントールを感じさせるユーカリの香り。程よい飲み応えのある質感を備えた、美しく個性的なアロマが特徴。Alc.13.0%



ファソン・ファネット ルージュ “クール・ド・ソース” 2023 希望小売価格（税抜） **¥4,000** **WEBP0010B**

Facon Phanette Rouge "Cool de Source" VdF 2023



［赤］750ml ［セパージュ］：グルナッシュ50%、シラー50%

「湧き水のように軽やか」な飲み心地を目指して仕込まれた自然体の赤ワイン。標高350mの日照が豊富で粘土石灰質土壌の丘に畑がひろがる。バランスの良いワインに仕上げるために最適な成熟のタイミングを見極めて夜間に収穫。12℃の低温でデブルバージュすることでタンニンがおさえられたフルーティーな果汁を得る。渋みを抑えた滑らかな口当たりと、みずみずしい果実のフレーバーが口いっぱいに広がる。”チルド・レッド”として、冷やして美味しく味わえる軽快なスタイルを目指してつくられている、普段のカジュアルな食事やリラックスした時間に寄り添う、ナチュラルでピュアな魅力に溢れた一本 Alc.13.5%



ファソン・ファネット ルージュ “サンク・ソー” 2023 希望小売価格（税抜） **¥4,000** **WEBP0011B**

Facon Phanette Rouge "Cinq Seaux" VdF 2023



［赤］750ml ［セパージュ］：サンソー100%

果実本来のフレッシュさと自然な飲み心地を追求して造られる赤ワイン。標高350mの日照が豊富で粘土石灰質土壌の丘に畑がひろがる。バランスの良いワインに仕上げるために最適な成熟のタイミングを見極めて夜間に収穫。豊かなアロマを引き出すために発酵前に低温で48時間マセレーションをし、その後ゆっくりと発酵を進めていく。ジューシーな赤系果実の香りとスムーズな喉越しが特徴であり、果実味のピュアな旨味がダイレクトに広がる。枠にとらわれない伸びやかなスタイル Alc.13.0%



ファソン・ファネット ルージュ “メルシー・ムッシュ・カリニャン” 2023 希望小売価格（税抜） **¥4,000** **WEBP0012B**

Facon Phanette Rouge "Merci Monsieur Carignan" VdF 2023



［赤］750ml ［セパージュ］：カリニャン100%

標高350mの日照が豊富で粘土石灰質土壌の丘に畑がひろがる。バランスの良いワインに仕上げるために最適な成熟のタイミングを見極めて夜間に収穫。豊かなアロマを引き出すために発酵前に低温で48時間マセレーションをし、その後ゆっくりと発酵を進めていく。 品種本来の個性を素直に引き出し、スパイシーな風味とやわらかな果実味の絶妙なバランスを実現している。フレッシュで生き生きとした飲み口を備えており、造り手の自由な感覚とカリニャンへの敬意が詰まった親しみやすい1本。 Alc.13.0%



ファソン・ファネット ルージュ “リナタンデュ” 2024 希望小売価格（税抜） **¥4,000** **WEBP0013B**

Facon Phanette Rouge "l'inattendu" 2024



［赤］750ml ［セパージュ］：グルナッシュ100%

標高350mの日照が豊富で粘土石灰質土壌の丘に畑がひろがる。バランスの良いワインに仕上げるために最適な成熟のタイミングを見極めて夜間に収穫。亜硫酸無添加での醸造。除梗後、品種の特性を表現するため温度管理された状態（26℃～28℃）で発酵を進めていく。適宜、引き抜いた果汁を果帽にまわしかける作業を行い色と香味を引き出す。 果実味豊かで、しなやかな口当たり、複雑な余韻へとつながる。 Alc.13.5%