

南仏・プロヴァンスのハイエンドロゼワイン「シャトー デスクラン」
2025 年グローバル・ロゼ・マスタースにて 4 銘柄受賞
～ウィスパリング エンジェル、ロック エンジェル、
シャトー デスクラン、シャトー デスクラン ガリユスがメダルを獲得～



MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（東京都千代田区神田神保町）が取り扱うフランス・プロヴァンス地方のワイナリー「シャトー・デスクラン」は、このたび 2025 年グローバル・ロゼ・マスタース・コンペティションにおいて、所有する 4 つの銘柄がメダルを受賞したことを発表いたします。この審査は 5 月 1 日、ロンドンのザ・ロンドナー・ホテルにて実施され、「The Drinks Business」編集長パトリック・シュミット氏をはじめとする経験豊富な審査員団によって行われました。上位のワインには結果に応じて金・銀・銅のメダルが授与され、特に傑出したワインには最高の栄誉であるロゼ・マスターの称号が贈られました。シャトー デスクランのワインは、以下の評価と栄誉を受けました。



ウィスパリング エンジェル 2024

希望小売価格（税抜）：3,100 円（750ml）

世界で最も有名であり、トップクラスの販売実績を誇るロゼのひとつです。20 ポンド以下（約 4,000 円）の淡い辛口ロゼワインのカテゴリーにおいて、品質のベンチマークとされていることは大きな誇りです。その魅力は、桃、梨、赤いベリーの核となる果実味に由来し、フィニッシュにはビターレモンのタッチが加わっています。テクスチャーは、口当たりがソフトでありながら、ドライで柑橘系のエッジでフレッシュ感を与えてくれます。



ロック エンジェル 2024

希望小売価格（税抜）：4,050 円（750ml）

繊細な赤いベリーのアロマに、プロヴァンスハーブのニュアンスが感じられます。口に含むと、桃とザクロの果実味が前面に広がり、澱由来のテクスチャーとクリーミーな口当たりがそれを支えます。ほのかなオークの風味が重みを加え、フィニッシュを引き締めながら深みと余韻の長さを高めます。ミディアムプラスの酸味は心地よく溶け込み、ワインの丸みを帯びたバランスを崩すことなく、フレッシュさを与えています。



シャトー デスクラン 2023

希望小売価格（税抜）：7,000 円（750ml）

淡いピンクの色調で、柔らかな黄桃や熟した梨の果実味に、バラの花びらやクリームニュアンスが重なります。辛口でミディアムボディの味わいは、フレッシュな酸味と凝縮感のある風味、そして層を成すような奥行きのあるテクスチャーが魅力。オールスパイスやナツメグの香りが心地よく広がります。



シャトー デスクラン ガリユス 2023

希望小売価格（税抜）：18,600 円（750ml）

Garrus は究極のロゼであり、あらゆるシーンに寄り添うワインです。その魅力的な個性と興味をかき立てる複雑さで人々を魅了します。ゆっくりと味わっても、さっと飲み込んでも、新鮮で熟した黄や赤の果実の香りから始まり、クリーミーでナッツのような風味が広がります。やがてバニラやトーストのニュアンスへと移ろい、フィニッシュにはオレンジの皮や渋皮のほのかな苦み、さらに焼いたレモンのタッチが加わり、複雑で奥行きのある味わいをご堪能いただけます。

*出典元 2025 年グローバル・ロゼ・マスターズ

シャトー デスクランについて

フランス・プロヴァンスのロゼワインとして世界的にトップクラスの評価を得るシャトー デスクランは、サントロペの海岸から 40 km 北にある、プロヴァンス地方ヴァール県 ラ・モット・アン・プロヴァンスのエスクラン渓谷にある、19 世紀半ばに建築された美しいシャトーを本拠地としています。歴史は 12 世紀以前にまで遡り、地下セラーはこのエリアで現存する最古のものです。2006 年にサシャ・リシーヌ率いる有能な醸造チームによって引き継がれてからは「ロゼワインの品質を上げた革新的なワイナリー」として多くのワイン評論家やジャーナリストから注目され、フランスだけでなく米国市場でも絶大な人気を誇るロゼワインメーカーとして確固たる地位を確立しています。岩が多く石灰質土壌の丘陵地にあるシャトーの敷地面積は 427 ヘクタール。うち 210 ヘクタールのブドウ畑の果実からワインを造っています。気温が低い利点を活かすため、夜間と早朝に手作業で収穫されたブドウを圧搾前に不要な色やタンニンが抽出されないように大切に扱い、除梗後、光学選果機と手作業で選果。圧搾は、ブドウの鮮度を落とさないよう、循環冷却システムによる 7〜8°C の低温環境で、酸化を避けるため窒素ガスを満たして行われています。フリーランジュースを含め、圧搾の度合いで 3 段階に分けられた果汁は、温度管理されたステンレスタンクのほか、独自の温度コントロール機能を備えた 600L の大型フレンチオーク樽（デュミ ミュイ）で発酵させ、熟成。ブドウ品種、ブドウ樹の樹齢、収穫された環境、ステンレスタンクか樽かといった特性で分け、適宜ブレンドすることで、品質と表現の安定した一貫性のあるワインを造っています。

公式ウェブサイト：<https://www.mhdkk.com/brands/chateau-desclans>

