



オートクチュールで造る、ブルゴーニュを知り尽くした新星

“エドゥアール・ドロネー”新規取り扱い開始

2025年7月中旬より出荷開始

株式会社JFLAホールディングス(本社:東京都中央区/代表取締役社長:檜垣周作)の子会社である株式会社アルカン(本社:東京都中央区/代表取締役社長:檜垣周作)は、フランス・ブルゴーニュの名門ワイナリー「エドゥアール・ドロネー」のワインの輸入販売を2025年7月より開始いたします。



歴史あるメゾンの糸を紡ぐ物語

1893年設立のエドゥアール・ドロネー。小さなブドウ畑からスタートし、瞬間に品質の高さとワイン流通において名を馳せたドロネー家は、シュヴァリエ・デュ・タストヴァンの創設に携わり、エリゼ宮晩餐会でのワイン提供、大手旅行会社での取り扱い等、ブルゴーニュワインの発展に大きく貢献してきました。

1990年代初頭、長い歴史の中で一度途絶える危機を迎えましたが、2017年、現当主で5代目にあたるローラン・ドロネーが新たな息吹を吹き込み再スタート。様々なワイナリーを立ち上げ経験を積み重ねたローランは、祖先への敬意を込め、ファミリーのルーツであるニュイ・サン・ジョルジュ“シャトー・シャルモン”に再び本拠地を構えました。

ブルゴーニュの新星として舞い戻ったエドゥアール・ドロネーは瞬間に頭角を現し、高い評価を次々と獲得していきます。2023年にブルゴーニュ委員会の会長に就任したローランは、再びこの地の発展に貢献しています。

“オートクチュール”と呼ぶにふさわしいワイン造り

ローラン・ドロネー率いるチームは、ワイン造りに対して「特定のメソッドにこだわるのではなく、ワインにこだわる」という共通理念を大切にしています。土壌への理解と、巧みな醸造手法により、除梗比率や酵母の種類、醸しや熟成方法も、ヴィンテージ毎、区画毎に見極め、また樽だけでも9社を使い分け、それぞれのワインが持つテロワールの明確な個性を引き出しています。たゆまぬ努力と緻密なプロセスで仕立てるオートクチュールワインこそがドロネーのスタイルなのです。

圧倒的な評価は品質の証し

エドゥアール・ドロネーは2017年の復活後、ワインガイド本にて約7年間の内に90点を超える評価を650回以上受賞し、記録を更新し続けています。ワインメーカー・オブ・ザ・イヤーも4度受賞する等、ワインの品質、またそのアプローチ方法までも称賛され、ワイン評論家や世界中のソムリエが信頼を寄せています。



商品ラインナップ(全品共通 750ml)

■エドゥアール・ドロネーの代表作 ‘Charmont’ / シャルモン

AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

ドロネー家が代々受け継ぐ“シャトー・シャルモン”をワイン名に冠したドロネーの代表作です。シャトーが位置するオート・コート・ド・ニュイエリアは数キロ先のグラン・クリュに類似した地質を持つ大いなる可能性を秘めたテロワールです。フレッシュさを保ち濃厚なタッチの口当たりはグラン・クリュに匹敵する上質さを示しています。



シャルドネのピュアさとピノ・ブランの豊かな香りが織り成す上品な味わい。ドロネーのアサンブラージュ技術が光るワイン。

【商品名】オート・コート・ド・ニュイ ブラン
“シャルモン” 2022
【ブドウ品種】シャルドネ90%、ピノ・ブラン10%
【希望小売価格】7,000円(税抜)



2エリアのブドウを使用。東南東向きで標高150mの恩恵を受け、フレッシュさが有力強いアタック。

【商品名】オート・コート・ド・ニュイ ルージュ
“シャルモン” 2022
【ブドウ品種】ピノ・ノワール
【希望小売価格】7,000円(税抜)

■贅沢な造りの特別なAOCブルゴーニュ ‘Septembre’ / セプタンブル

AOC Bourgogne

“収穫月の9月(セプタンブル)は、そのヴィンテージを造り上げる事も、台無しにする事もある”という祖先の教えをワイン名に刻み、130年以上続く家族に敬意を表しています。コート・ドールのブドウを30%以上贅沢に使用し品質を追い求めた特別なAOCブルゴーニュです。



コート・ドール、シャブリ、マコネ、3つのエリアのブドウを贅沢に使用し、ふくよかでミネラル感じる最高のバランス。

【商品名】ブルゴーニュ シャルドネ
“セプタンブル” 2022
【ブドウ品種】シャルドネ
【希望小売価格】4,800円(税抜)



コート・ドールのピノ・ノワールを30%以上使用し低温マセレーションでゆっくと豊かなアロマを抽出。美しい酸と大胆なタンニンが特徴的。

【商品名】ブルゴーニュ ピノ・ノワール
“セプタンブル” 2022
【ブドウ品種】ピノ・ノワール
【希望小売価格】4,800円(税抜)

■ヴィラージュ

【商品名】	【タイプ】	【ブドウ品種】	【希望小売価格】(税抜)
ピュリニー・モンラッシェ 2021	白	シャルドネ	25,000円
ジュヴレ・シャンベルタン 2020	赤	ピノ・ノワール	17,000円
ニュイ・サン・ジョルジュ 2018	赤	ピノ・ノワール	15,000円

■プルミエ・クリュ

ヴァージョ プルミエ・クリュ レ・プティ・ヴァージョ 2018	赤	ピノ・ノワール	24,000円
ポマール プルミエ・クリュ レ・シャポニエール 2021	赤	ピノ・ノワール	22,000円

■グラン・クリュ

コルトン・シャルルマーニュ グラン・クリュ 2022	白	シャルドネ	100,000円
シャルム・シャンベルタン グラン・クリュ 2019	赤	ピノ・ノワール	69,000円

他

【取り扱い品目】全16種類

【発売予定日】2025年7月

【販売先】ホテル、レストラン、エアライン、百貨店、高級食料品店、ワインショップ、業務卸問屋など

【輸入販売元】株式会社アルカン

株式会社アルカン(高級料理食材、製菓材、小売食品、ワインの輸入販売)

1980年より西洋料理食材をヨーロッパより輸入するパイオニアとして世界中から選り抜かれた生産者の優れた食材を提供しています。高級食材やワイン、製菓材料、グロッサリーなど約2,000アイテムを日本中のシェフ、ソムリエ、パティシエ、リテーラーの方々へお届けしております。
■HP www.arcane.co.jp ■所在地 東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6

株式会社JFLAホールディングス

■本社所在地:東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング ■代表取締役社長:檜垣 周作 ■事業内容:乳製品・酒類・醤油・調味料等の製造販売、高級食材・ワイン等の輸入販売、外食フランチャイズ本部の運営及び外食店舗の運営 ■HP <https://j-fla.com>

《報道機関からのお問い合わせ先》
株式会社F&Rセールスプロモート/齋藤
Tel 03-3553-7510 Mail saito@fandr.co.jp

《本件に関するお問い合わせ》
株式会社アルカン/プロモーション課
Tel 03-6861-6106 Mail info@arcane-jp.com
