



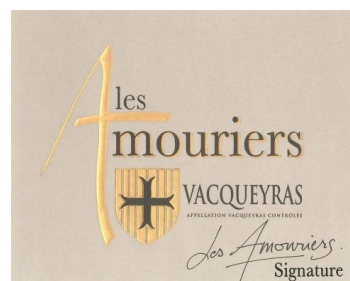
株式会社フィネス

〒105-0004 東京都港区新橋6-7-3

Tel 03-5777-1468 Fax 03-5408-5827

E-mail : info@finesse-wine.co.jp

URL : <http://www.finesse-wine.co.jp>



2019年1月

ドメーヌ デ ザムリエ

DOMAINE DES AMOURIERS

地所:コートデュローヌ地方 サリアン村

コートデュローヌ地方、ヴォークリューズ県のサリアン村とヴァケラス村の境界線に位置するこのドメーヌは、1928年に最初の葡萄の木が植えられたところから始まりました。ポーランドから移住してきた農業技師であり醸造学者でもあったオーナーのジョスラン シュツィクイェヴィッツ氏は伝統を重視したワイン造りを営んでいましたが、1997年に交通事故で惜しくも他界され、ジョスラン氏の右腕として1991年から働いていたパトリック グラ氏が生産、販売を引き継ぐことになりました。2008年には醸造学校を経て南アフリカやオーストラリアで修業を積んだジョスラン氏の息子であるイゴール氏がドメーヌに参入し、現在は新たな当主としてパトリック氏と共に葡萄栽培及びワイン造りに励んでいます。

所有する22haの畑は小石や砂利がたくさん混ざる粘土石灰質が中心。盆地状の地形なので日差しが非常に強く南仏特有のミストラルという北風が強く吹くので非常に乾燥し、小石が太陽熱を蓄えて放熱するので葡萄は豊かな風味を得ることができます。グルナッシュの木はゴブレ方式、シラーはコルドン ロワイヤル方式で仕立てられ、樹間を約1m、1株当たり房数を4~7房に制限することで空気の循環を良好にし、病害から守るとともに収量を抑制して質の高い葡萄を作っています。除草剤も現在は使用していません。2014年ヴィンテージからすべてのオペレーションにおいてビオロジックの認可(Agriculture Biologique)が下りています。



イゴール氏(左)とパトリック氏(右)

栽培されているのは、グルナッシュ種、シラー種、カリニャン種、サンソー種など多品種に渡ります。シラー種100%のレ オート テラス以外はグルナッシュ種主体になりますが、ヴィンテージによっては病気などの影響で収穫量が減少することもあるので使用される葡萄品種の割合は変動します。収穫は全て手摘みで葡萄が十分に熟してから行なわれ、醸造は品種ごと行なう伝統的な手法でコンクリートタンクで行われます。『清潔だがワインがくつろげないステンレスタンクより、僅かながら外気に触れることでワインが穏やかになるコンクリートタンクを使う』という、ワインに対する優しさはパトリック氏の人柄そのもので、灼熱の太陽とミストラルが吹く大地でできたワインとは思えないほど、エレガントで深みがあります。2009年からはグルナッシュ ブラン種やルーサンヌ種などの白葡萄品種の収穫も始め、生産量は多くありませんがヴァケラスでは珍しい白ワインの醸造にも挑戦しています。



手摘み収穫される葡萄(左)と除梗した葡萄をコンクリートタンクに移す作業(右)

レ オート テラス (イージェーペー メディテラネ)

● LES HAUTES TERRASSES (IGP MÉDITERANÉE)

シラー種100%。ローヌ川支流のウヴェーゼ川流域に位置する石灰質の礫岩が散らばる粘土石灰質土壌の畑に樹齢30年以上の葡萄が植えられています。コンクリートタンクでアルコール醗酵、新樽率50%の600ℓの大樽で12～24ヵ月熟成させます。1995年に初めて醸造された当ドメーヌで唯一樽熟成を行っているキュヴェでシラー種特有のスパイシーな酸味、若いうちはタニックでとてもパワフルですが熟成するにつれて甘草のようなハーブ香が出てきて渋味も滑らかになりオイリーな旨味が溢れます。年間生産量は2,400～3,200本でシラー種の出来が思わしくないヴィンテージは醸造しないこだわりのキュヴェです。

ヴァケラス, レ トリュフィエール

● VACQUEYRAS, LES TRUFFIÈRES

グルナッシュ種60%、シラー種40%。「ヴァケラス レ ジュネスト」用のグルナッシュは通常区画ごとにキュヴェを分けて醸造され、瓶詰前にアサンブラージュされています。そのキュヴェの中で最も古い樹齢の区画(約90年)のものが最高の状態に仕上がった年のみ「レ オート テラス」用のシラーの一部とアサンブラージュさせて造られる特別キュヴェがこの「ヴァケラス レ トリュフィエール」です。醸造は「レ オート テラス」同様、コンクリートタンク醗酵、600ℓの大樽熟成。先代から造られていたワインなのでキュヴェ名の由来は不明ですが、特に食材のトリュフとは関係ありません。スパイシーで力強い味わいですが、他のヴァケラスよりとてもエレガントで染み込むような余韻が長いのが特徴。年間1,500本ほどしか生産せず、しかも毎年瓶詰するわけではないのであまり市場に出回らない貴重なワインです。

ヴァケラス, レ ジュネスト

● VACQUEYRAS, LES GENESTES



樹齢50年以上のグルナッシュの木

使われる葡萄品種の割合はヴィンテージによって変動がありますが基本的にグルナッシュ種が50~60%、シラー種が40~50%、稀にムールヴェードル種が数%混ぜられることもあります。畑は石が散らばる粘土石灰質土壌でコンクリートタンクで醗酵及び熟成を行います。下記のヴァケラスよりも常にシラーの割合が5~10%多く、収穫時期が遅めの樹齢の古い葡萄(最も古い木は90年以上)が使われる為に果物をかじったような豊かな果実味と凝縮感、若いうちはパワフル&タニックで肉料理が欲しくなるような濃厚な味わいですが、少し落ち着くと驚くほど深みのあるエレガントな印象に変わります。

ヴァケラス シニャチュール

● VACQUEYRAS SIGNATURE

上記ジュネスト同様こちらもヴィンテージによって使用される葡萄品種の割合が変わりますが、グルナッシュ種55~75%、シラー種25~35%、時々カリニャン種やムールヴェードル種も少量使われます。基本的に上記ジュネストと同じ畑の葡萄を使用し醸造方法も同じコンクリートタンク醸造ですが、こちらの方が樹齢25~50年の若木がメインになるので比較的早いうちからバランス良くまとまってしっかりとした果実味と渋味はありますが飲みやすい仕上がりになる傾向があります。



樹齢40年のシラーの木

コート デュ ローヌ ルージュ

● CÔTES DU RHÔNE ROUGE

毎年の葡萄の出来で品種の比率は変わりますが、およそグルナッシュ種60%、シラー種30%、カリニャン種またはムールヴェードル種が10%になっています。葡萄の樹齢は25~50年でコンクリートタンクで醗酵、熟成が行われ、他のキュヴェよりも熟成期間が短く早く瓶詰されるのでヴィンテージが1年先行します。低価格の割にはタンニン豊富で骨格がしっかりしており、スパイシーで飲み応えがあります。2014年からビオロジックの認可が下りていますが、印刷業者のミスでラベルにABマークは記載されておりません。

イージェーパー ヴォークリューズ ルージュ スザンヌ

● IGP VAUCLUSE ROUGE SUZANNE

ローヌ川支流のウヴェーゼ川流域に位置する河川の沖積土からなる砂泥土質土壌の畑に植えられた葡萄を使用。ヴィンテージによって使用される葡萄品種の割合は変化しますがグルナッシュ種、シラー種、カリニャン種、メルロー種、サンソー種、カラドック種と多岐に渡る品種が使われています。カラドック種とはグルナッシュ種とマルベック種を掛け合わせた品種で味はグルナッシュに近いですが葡萄の房が縦長で隙間が多く、さらに果皮が厚いので病気になりにくい品種です。葡萄の樹齢は約45年、コンクリートタンクで醗酵及び熟成が行われます。葡萄品種の割合によってキャラクターは変化しますが基本的にバランス良くフルーティで飲みやすいワインになります。キュヴェ名の「Suzanne (スザンヌ)」は前当主ジョスラン氏の母親の名前から付けられています。

ヴァケラス ブラン

● VACQUEYRAS BLANC

黒葡萄を植え替える際に白葡萄を実験的に植え、2009年に初めて瓶詰されたキュヴェ。使われる葡萄品種の比率がヴィンテージによって変動しますが基本的にグルナッシュブラン種50～55%、ルーサンヌ種20～50%、ヴィオニエ種2%、クレレット種0～25%になります。ヴァケラスのアペラシオンは全体の生産量の97%が赤ワインになるので白ワインは非常に稀です。600ℓの大樽で醸造と熟成を行い、マロラクティック醗酵は自然にまかせているので起きないヴィンテージ(2012、2014年)もあります。南国フルーツのアロマ、香りからは甘い印象を受けますが酸味がしっかりしているので後味はスッキリ、バランス良く飲みやすい白ワインです。



収穫前のグルナッシュブランの葡萄

イージェーパー ヴォークリューズ ブラン スザンヌ

● IGP VAUCLUSE BLANC SUZANNE



ヴィオニエの若木

パトリック氏がヴェルマンティエノ種100%のワインを飲む機会があり、とても美味しかったので自分の畑にもヴェルマンティエノ種を植えてみたという遊び心から造られたワインで2013年が初醸造。ヴィンテージによって葡萄品種の割合は変化しますが基本的にはルーサンヌ種30～50%、ヴェルマンティエノ種40～50%、ヴィオニエ種10～20%になります。柑橘系の爽やかな香りが豊かでフレッシュな酸味と果実味、アルコール感もあまり感じさせないステンレスタンク醸造らしい軽やかな味わい。喉が渴いたときにゴクゴク飲んでいただきたいワインです。2014年ヴィンテージから裏ラベルにビオロジックのABマークが記載されています。