

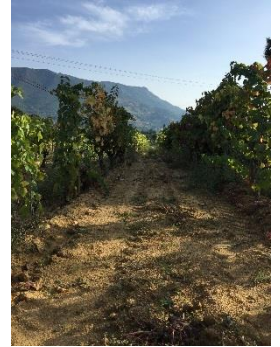
Ajaccio

Domaine A Peraccia

<ドメーヌ・ア・ペラチア>



Ajaccio/アジャクシオから車で約 10 分の Peri/ペリ村にある、所有畑 10 ha のドメーヌ。植えているブドウ品種は地場品種を中心に黒ブドウはシャカレロ、ニエルチオ、グルナツシュ、カルカジョロ、ミニステロ、アリアティコ。白ブドウはヴェルメンティーヌとミスカ・ア・プティ・グラン。この土地は海と山から吹いてくる風、豊かな日照量がブドウの成熟に好ましい影響をもたらしている。ドメーヌは国道を少し入ったところにあり、醸造所の目の前がブドウ畑。近隣には他の畑はなく、ひっそりと存在している。畑の表層 4~5m はアレヌ・グラニティックと呼ばれる風化してこまごまに砕けた砂状の花崗岩。その下には普通の花崗岩土壌がずっと続く。現当主の Laurent Costa / ローラン・コスタ氏が、勤めていた空軍を辞めて一族の畑を引き継いだのが 2008 年の 1 月。それまでも栽培に薬品の類は使っていなかったため、オーガニックでブドウを栽培するのはごく自然な流れだった。オーガニックの生産者には鋤入れをする派としない派に分かれるが、ローラン氏は前者。雑草は水分を吸収するのだが、鋤入れで除草すると畑全体に水分が多くなる。白ブドウはコルドンで高く仕立て、地面からの反射熱を避ける。理由は白ワインにはフレッシュ感がほしいから。逆に黒ブドウは地面に近い方が良い。ブドウの他に、こちらもオーガニックでイチジクも育て、生や干した物を売っており、家計の足しにしている。エコセール認証取得済み。



ワインの醸造方法については、先代から独学で身に着けた。まずは昔からこの土地で飲まれてきた、シャカレロ主体のフルーティで飲みやすいキュヴェを造ることから始め、このキュヴェは輸出には適さないからと地元消費のみ。直接購入にやってくる人だけに量り売りをしている。近所のお客が来ると、ファイバー製のタンクの中からお客が持参したポリタンクやボトルにワインを注いで販売している。これとは

別の、より力強いより熟したキュヴェを輸出する。アルコール度を高めに仕上げることで、SO₂ の量を抑えても、輸送に耐えるようにしている。現状輸出先は日本のみで、フランス本国にも卸していない。

ローラン氏曰く、陰性(月)なワインより、陽性(太陽)なワインを造りたいという。いずれにしても「コルスワインらしさ」を非常に大切にしているのが特徴。「よくできたシャカレロはピノワールみたいだ」と言う専門家もいるようだが、氏曰く「シャカレロっていうのはコルシカ特有のブドウ。この花崗岩の土壌もコルシカ特有のテロワール。他の産地の品種になんか例えられない。」。コルシカ島という土地、コルスのワインに誇りを持ち、コルスの地場品種とテロワールに強いこだわりを持つ生産者である。赤ワイン 2 種、白ワイン、セニエ法によるロゼワインを造っている。年間生産量 12000 本の極小ドメーヌ。



Tradition Blanc AOP Ajaccio

品種：ヴェルメンティーヌ

栽培・醸造：ビオロジック農法。単一のパーセルのブドウから造る。圧搾後、24 時間低温でデブルバージュ。スーテイヤージュ後、17~18℃でコンクリートタンク醗酵。そのままタンク内熟成。自然酵母使用。



Tradition Rosé AOP Ajaccio

品種：シャカレロ 70% グルナツシュ 30%

シャカレロはセニエ、グルナツシュは直接圧搾法で造る。



Tradition Rouge AOP Ajaccio

品種：シャカレロ

アルコールポテンシャルの高い（18%）、スパイスのニュアンスが強く出る斜面の区画と、赤果実のニュアンスが強くなるパーセルなど、合計 3 パーセルをブレンド。パーセルによって醗酵期間が異なる。コンクリートタンク内で 12～18 ヶ月間の熟成。



Prestige Rouge AOP Ajaccio 2014

品種：シャカレロ 80% グルナツシュ 20%

シャカレロはパーセルセレクション。45 日間の浸漬ののち、セメントタンクで醗酵。30%を 600 ℓ の樽で 11 ヶ月熟成。残りはタンク熟成。例年はシャカレロのみで造られるのだが、2014 年はグルナツシュの出来が良くブレンドされた。

* 2018 年はミルランダージュ、ミルデューにより収穫量 40%減。



輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0012 東京都渋谷区広尾 5-23-5 第一長谷部ビル 5F

TEL : 03-6450-3687 FAX : 03-6450-3688 Email : info@vin-x.jp

