

A Testa

Domaine de Granajolo

<ドメーヌ・ド・グラナイオーロ>



島では最も古く、1974 年からビオロジック栽培に取り組んでいる。コルシカ島のみならず、フランス本土でも 1970 年代からのオーガニックはかなり稀少である。エコセール認証は 1987 年取得。コルスでは 1980 年代に農薬が普及し始めたので、それ以前からということは、実質除草剤や農薬を一度も撒いたことがない畑でブドウを栽培しているということになる。ドメーヌは島南東部のリゾート地 Porto-Vecchio/ポルトヴェッキオの市外から北へ車でおよそ 20 分の A Testa/ア・テスタ村に所在する。地元の五つ星ホテル Casa del Mar の二つ星レストランにオンリストされているかと思えば、街場の居酒屋でよく冷やしたグラナイオーロのロゼを飲みながらお客さんが議論していたりする。花崗岩土壌のピュアな土から造られる、柔らかな味わいのワインは、島民たちに本当に愛されている。

<生産者について>

1962 年、モロッコ出身の André Il Boucher/アンドレイユ・ブーシェ氏が、最初にクレマンティヌ（西洋みかん）やレモンのオーガニック栽培を始めたのが起源。1974 年にドイツ出身のモニカ氏と結婚し、ブドウ栽培を開始した。しばらくは協同組合にブドウを売っていたのだが、アジャクシオで自分たちのブドウだけで醸造ができる協同組合を見つけ、2002 年まではそこでワインを造っていた。「私が嫁いできた 1970 年代は、フランスではビオロジックは全くなじみがなかった。ドイツでは普通だったから、ドメーヌの看板に『ビオ』を掲げたら、近隣から敬遠

されたので、外したくらい。今はその反対だけ」とモニカ氏。当初は 80%が輸出で、島やフランスで売れる量はわずかだった。現当主

は二人の愛娘 Gwenaële /グイネル氏（右写真）。2000 年にフランス本土でエノログの資格を取り、オーストラリアでワイン造りを学んだ後、ワイン造りに加わることになった。03 年にカーヴを新築し、ドメーヌ元詰開始。現在は 60%が地元消費で 40%が輸出。ヨーロッパ最大のオーガニックワインの見本市で 20 年以上にわたって開催されている「チャレンジ・ミレジム・ビオ」のコンクールでも受賞歴があり、レヴュー・ド・ヴァン・ド・フランスにもたびたび登場している。



<栽培>



土壌はすべて花崗岩と、アレンヌ・グラニティックと呼ばれる風化してさらさらの砂状になった花崗岩から成る。畑には別の品種が植わっている場合があるので、完全な単一品種ではない。もちろん化学肥料、除草剤、農薬は不使用。畑の向きは北東から南西、栽培密度 3300～4000 本/ha。コルドン・ロワイヨで仕立てている。芽かきは手作業。機械で鋤入れ。選果した後に機械収穫。収穫は手摘みの方が良いと思われる人が多いと思うが、最新の機械は高性能で果実を傷付けず、手摘みの 8～10 倍の早さで収穫出来るので、ブドウが傷まず温度が低いまま終える事が出来、ある程度の広さの畑を所有している場合は、むしろ良い状態で収穫が可能である。収量は 20～30hl/ha。

<醸造>

白とロゼは畑とカーヴにて選果し、空気圧搾機で搾汁。ステンスタックにて 8℃でデブルバージュし、16～18℃で醗酵。MLFはしない。2週間バトナージュ。ベントナイトで清澄。3か月間ステンスタックにて熟成。コラージュはしない。非常に粗いフィルターをかけることで、SO₂の使用量を抑える。冬に瓶詰。赤は、畑とカーヴにて選果し、除梗、破碎。20℃に調節したステンスタックに入れ、徐々に 28℃まで上げる。アルコール発酵の途中でデレスタージュ。3週間後に、空気圧搾機で最後まで搾汁する。ステンスタックにて暑い時期は温度調整をしながら 1～2年間熟成。清澄剤不使用。コラージュはしない。粗いフィルターをかけることで、SO₂の使用量を抑え、安定性を高める。瓶詰後は涼しい部屋で寝かせる。



Cuvées Monika Blanc AOP Corse Port Vecchio

品種：ヴェルメンティーヌ 100% 平均樹齢：35年

コメント：新鮮なグレープフルーツをかじったようにみずみずしい印象。余韻に残る軽い塩味（ミネラル感）も心地よい。



Cuvées Monika Rosé AOP Corse Port Vecchio

品種：ニエルチオ 50% シャカレロ 50% 平均樹齢：35年

コメント：ラヤリングなどの香り。後味にグレープフルーツの皮のような苦味が少し残る。



Cuvées Monika Rouge AOP Corse Port Vecchio

品種：ニエルチオ 100% 平均樹齢：35年

コメント：赤果実が口の中ではじけたかのような新鮮な味わいがあるが、なめし皮のような香りもある。ミドルで白コショウのようなスパイスさを感じる。余韻も長い。



Sciaccarellu AOP Corse Port Vecchio

品種：シャカレロ 100% 樹齢：14 年(2005 年に植樹)

土壌：風化した花崗岩。北北東、南南西向きの緩い斜面。 植密度： 3300 本/ha.

醸造：除梗後、軽く破碎。この時点で微量の SO₂ 添加。ステンレスタンクで 20℃までブドウを冷やし、その後、徐々に温度を上げ自然酵母にて発酵。期間 3 週間で最終的に 28℃まで上がる。デレスタージュあり。空気式圧搾機でゆっくりと圧搾。その後マロラクティック発酵。暑い時期には、カーヴ内のエアコンで温度調整。ステンレスタンクに 2 年間の熟成。コラージュなし。SO₂ の添加量を減らしても、安定した品質を保つために、軽くフィルターをかける。



Minustellu AOP Corse Port Vecchio

品種：ミニステロ 100% 樹齢：7 年

土壌：風化した花崗岩 北北東と南南西向きの畑 植密度： 4000 本/ha.

醸造：除梗後軽く破碎。ステンレスタンク 20～28℃で 3 週間の醗酵。醗酵中にデレスタージュ。空気式圧搾機で滓を絞りワインと混ぜる。MLF あり。1～2 年間ステンレスタンクで熟成。清澄なし。SO₂ の添加量を減らすため、ごく粗いフィルターにかけろ。ミニステロはコルス在地場品種。晩熟。生育期には風が苦手、適度な湿気を好む。しかし乾燥には強い。



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

