

Patrimonio

Domaine Clos Marfisi

<ドメーヌ・クロ・マルフィジ>

<ドメーヌ>



ドメーヌはコルシカ島北部パトリモニオの隣、Saint-Florent/サン・フローラン湾沿いに所在する。1870年にマルフィジ家5代前の祖先が2haの畑を購入し、細々とブドウ栽培を始めた。その後4代目が畑を拡張してドメーヌ元詰めを開始。現在の当主である5代目のマチュー氏は大学で財政学を学んだ後、通信教育とボルドー大学でワインの醸造を学ぶ。姉のジュリー氏が2010年にドメーヌを引き継ぎ、その後2013年にマチュー氏（現在はAOPパトリモニオ委員会の会長も務める）も加わる。同時にオーガニック認証も申請し2018年に取得している。祖先の代から農薬や化学肥料、除草剤を使わず、昔ながらの伝統的な農法でブドウを造ってきたので、彼らがドメーヌを引き継いだ時もビオロジック農法を継続するのは自然な流れだった。畑が海のそばにあって海風が頻繁に吹き、ブドウが病気にかかりにくい環境というのも幸いしている。



<畑>



西側に面した湾の周りに畑があるので、日照時間が長い。また海の近くであるためブドウの生育期間に雨が降らなくても、朝晩は海から湿気を含んだ風が吹いて畑に湿り気をもたらす。日中の絶え間ない風のおかげで、畑はつねに乾燥していてブドウが病気にかかりにくい理想的な環境である。急勾配の若木の区画で土が流れてしまった上部に堆肥を撒くことも。その堆肥は羊の糞にイモテルという花のエッセンシャルオイルを撒いて3~5年熟成させたものを使用する。年によってミルデュ対策でオレンジのエッセンシャルオイルを撒く場合もある。このオイルは0.8%を水に加え、1haにつき200Lの量を使用する。

畑は土壌の性質ごとに下記の3種類に分けられる。

Grotta Di Sole/グロッタ・ディ・ソール

3.5ha（ヴェルメンティーヌ2ha、ニエルチオ1.5ha）。日照量が非常に多い、南と南東向きの畑でゆるい斜面。シストの上を石灰が覆っているが、ところどころにシストが露出している。ゴブレ仕立てを基本とするが、ヴェルメンティーヌは風に弱く倒れやすいので、針金と支柱を張って支えている。

Ravagnola/ラヴァニョーラ

10ha（ニエルチオ2ha、ミスカ・ア・プティ・グラン3ha、ヴェルメンティーヌ2ha、ミニステル3ha）。標高は20~200mに至る斜面で、海から100mと近いので朝晩は湿気を含んだ冷たい海風が吹く。土壌は表面50cmは粘土でその下は中生代の石灰。触てみるとシャンパーニュと同じような非常にもろいチョーク質。

Gritole/グリートール

3.5ha（ニエルチオ2ha、ヴェルメンティーヌ1.5ha）。ラヴァニョーラと地形的には似ているが、やや北の谷にあるのと土壌に粘土を含むので比較的冷たい気候。土壌は粘土と白亜紀の石灰と古い沖積土。こちらも海に近く800mの距離。

<醸造の特徴>



醸造もできるだけ自然に行なう。収穫はすべて手摘み。自然酵母で発酵。補糖、補酸はもちろんしない。SO₂の量をできるだけ少なく抑えるため、MLFは自然に行なう。SO₂の量はリッター平均でトータル赤 33 mg、ロゼ 43 mg、白 55 mg。ワインの味わいが硬くなる為、瓶詰時ではなく収穫時と醗酵の終了時に添加している。温度調整可能なステンレスタンクで醗酵するが、2017年により口径の大きなタンクを購入してマセラシオンの時間を減らすという試みも始めた。2015年の赤、2016年の白で樽発酵、樽熟成のキュヴェや、6月下旬に瓶詰したアンフォア使用のキュヴェなどもある。シャンパーニュ地方と同様のチョーク質（白亜紀）の持つ冷たい味わいがよく表現されている。また、ニエルチオのワインには時折後味に苦みや硬さを感じる時があるが、これは「フェノールが熟していないため」とマチュー氏は言う。収穫時期のニエルチオはアルコールポテンシャルは高いが、フェノールの熟成まで時間がかかるので、頻繁に試食してタイミングをみながら収穫することが重要とのこと。（昔は比較的早く摘み、渋みを溶け込ませるために長期の熟成をしていた。）なので、彼らのワインにはそのようなニュアンスは無く、クリーンで心地よい味わいに仕上がっている。長期熟成をせずに出荷する現代のスタイルでは、収穫時期の見極めと過抽出を防ぐことが重要となる。

Grotta Di Sole AOP Patrimonio

セパージュ：ヴェルメンティーヌ

栽培・醸造：ビオロジック農法（2018年よりユーロリーフ認証）。1/3を除梗。空気圧搾機で絞る。ステンレスタンク内で3日間置いて、澄んだジュースを温度調整しながら自然酵母醗酵。セメントタンクにて熟成。ヴィンテージにより少々フィルターをかける時もある。どのキュヴェもSO₂添加量は少ない。収穫時に約1.5g、MLF時に0.5g、場合によってはスーティラージュの3日後に滓の香りが付き過ぎないように1g添加することも。味わいに反映するので瓶詰時には添加しない。

コメント：酸は硬いが、グレープフルーツ的な味わいがある飲みやすい。南向きの畑なのでフローラル。香りもレモンというよりもリンゴやアカシアを連想し、コルシカの明るい太陽を感じる。

Amphore Blanc AOP Patrimonio

セパージュ：グロッタ・ディ・ゾレの区画のヴェルメンティーヌ

栽培・醸造：ビオロジック農法（2018年よりユーロリーフ認証）。手摘み収穫。除梗せず2〜3ヶ月間低温で置いてから手でプレス。320ℓのアンフォアで20〜35日間の浸漬。足で優しくピジャージュしながら自然酵母醗酵。軽くプレスをしてワインを再びアンフォアに戻し熟成。アンフォアには二酸化炭素を満たして密封状態で醗酵させることによってSO₂をほとんど使わずに酸化を防げる。

コメント：ローヌのDomaine Viretが造るアンフォアのキュヴェを飲んでインスピレーションを得た。料理とのペアリングを考えた時にもう少し強い味わいのものも造りたかった。

Cuvée Julie Rosé AOP Patrimonio

セパージュ：ニエルチオ 95% ヴェルメンティーヌ 5%

栽培・醸造：ビオロジック農法（ユーロリーフ認証有り）。直接圧搾法によるロゼ。4時間の浸漬。除梗をせずに皮ごとプレス、低温でダブルバージュ後、ステンレスタンクにて発酵、澱とともに熟成。

Gritole Rouge AOP Patrimonio

セパージュ：ニエルチオ（平均樹齢25年）

栽培・醸造：ビオロジック農法（2018年よりユーロリーフ認証）。除梗後、10日間のマセラシオン。醗酵はステンレスタンク。12か月のセメントタンク熟成。渋みが出すぎないように2016年からはピジャージュ、ルモンターージュの回数はできるだけ減らすようにしている。更には2017年に口径の広いステンレスタンクに変え、滓との接触面を広げた。

コメント：タンニンがよく溶け込んでやわらかく、プラムを思わせる味わい。粘土質が多い土壌のためか、後味に硬さがない。

Ravagnola Rouge AOP Patrimonio

セパージュ：ニエルチオ（樹齢 50 年）

栽培・醸造：ビオロジック農法（2018 年よりユーロリーフ認証）。除梗後、3 日間の低温浸漬をし 12 日間のアルコール醗酵とキュヴエゾン。12 ヶ月間ステンレスタンクにて熟成。

コメント：なめらかなテクスチャーに引き締まって硬い質感と赤果実の味わいがあり、石灰質の特徴がよく出ている。

Amphore Rouge AOP Patrimonio

セパージュ：Gritole の区画のニエルチオ 100%

栽培・醸造：ビオロジック農法（2018 年よりユーロリーフ認証）。除梗はしないで、低温で 3 週間置いた後、手でつぶす。320L のアンフォア内で浸漬、セミセラシオンカルボニック醗酵。12 ヶ月間の熟成。2019 年より 900L のアンフォアに変更予定。

UVA Rouge VdF

セパージュ：カルカジョロネッロ 45% ミヌステロ 45%

栽培・醸造：ビオロジック農法（ユーロリーフ認証）。ラヴァニョーラの畑の標高の低い区画。中世代白亜紀のチョーク質土壌。UVA は地元の言葉でブドウの意味。



輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-25-8 神宮前コーポラス 203

TEL : 03-6451-1030 FAX : 03-6451-1031 Email : info@vin-x.jp

