

Fitou

## Domaine Grand Guilhem

<ドメヌ グラン ギレム>



フィットゥーは 1945 年にラングドックでは最初に認可された AOP で、山側（内陸部）の Haut-Fitou/オー・フィットゥーと海側の Fitou-Maritime/フィットゥー・マリタイムの二つのエリアに分かれている。フィットゥー・マリタイムは石灰を含んだ小石混じりの土壌であるのに対し、オー・フィットゥーの土壌にはグレーの粘板岩、シスト・ノワールが多く見られる。ドメヌは山側のオー・フィットゥーに在る。ラングドックでもカリニャンやシラーが主体（フィットゥー・マリタイムにはムールヴェードルが中心）のシスト土壌

で非常に特徴的な生産地といえる。地中海性気候で非常に乾燥しており、年間の平均気温は 15℃。日照時間が年間 339 日と降雨量が少ない。シスト性の土壌は保水性に乏しく、空気が入りやすく、非常に痩せていて、とにかく栄養分に乏しい土地。肥料を撒かなければ雑草も育たないため除草剤を撒く必要がない。標高も全体的に高く、絶えず強風が吹いて乾燥しているため、ブドウが病気にかかりにくく、薬剤や農薬も基本的に必要がない。

当主の Gilles Contrepois/ジル・コントルポワ氏は現在 12ha の畑を所有し、それらは AOP Fitou、AOP Musca de Rivesaltes、AOP Corvières に属している。畑は 18 のパーセルと 10 のリュージュイに分けている。ドメヌ裏の畑にはカリニャン、グルナッシュ・ブラン、ノワール、グリ（この 3 種はほぼ同率で混植）、シラー、ムールヴェードル、マカブー、ミュスカ・プティ・グランなどが植えられている。平均樹齢は



60 年だが 100 年を超えるものもある。土が痩せているのと、樹齢が古いためにグリーン・ハーベストをする必要もなく、収量は自動的に 20hl/ha まで落ちる。ドメヌの設立は 1997 年。ワイン造りを始める以前、ジル氏はパリでソフト会社（オラクル）の仕事をしていた。ワイン造りへの情熱にかられ、カオールやボルドーに畑を求めたのだが、奥方のエリカさんとこの土地にしばしばバカンスに来ており、最終的にこの土地を選んだ。ドメヌを設立した当初からビオロジック栽培を実践。優れたテロワールを農薬で汚したくない、また人体を壊すようなことをしたくないとの考えからだが、同時に「よいワインを造るための最もすぐれた方法」だと信じていたから。実際、畑のブドウの根は非常に長く伸び、ブドウ樹に勢いを感じる。ビオダイナミ農法にも興味はあり、ビオダイナミカレンダーなども参考にはしているのだが、プレパラシオンは使わない。「すでに樹がとてもよい状態なので完全にビオダイナミに転換する必要がないと思う」とジル氏は言う。畑には常に風が吹いているので、ミルデュー（べと病）の心配はしたことがなく、オイディウム（うどんこ病）を防ぐための硫黄散布は年に 4～7 回程度で問題ないそう。ドメヌの裏の畑は急勾配になっており、粘板岩の土に手で触れるとポロポロと崩れる。環境が過酷過ぎるためか、雑草はほとんど生えていない。ブドウはゴブレ仕立てにされ、さまざまな種類のセパージュが植わっている。



醸造にこだわる生産者の場合、セパージュごとに醸してアッサンブラージュする生産者が多い中、彼の醸造方法は実にユニーク。まず収穫した果実は自ら製作したブドウ冷却機で冷やす。これは一般的にチーズ製造工場で使われている、牛乳を冷やすための容器で、これにドライアイスもしくは冷水を周囲に流して冷やす。醗酵中に温度調整をしてタンクを冷やす方法は好まないで、温度調整可能なタンクはカーヴには無い。そのため最初にブドウを冷やしておく。次に除梗（10%は房ごと）して、赤ワインはキュヴェによってはいきなり樽に入れる。この樽は上下に反転させることができる特別仕様のもので、1日数回数週間に渡って反転させる。MLFまではこの樽で醗酵させ、次に皮や種を取り出して固定された別のバリックに移し変え静置させて熟成させる。また、別のキュヴェはMLFまでステンレスタンクを使うが、その後、カスレ用の鉢作りで有名なカステルノーダリという土地で焼いた壺に移して熟成させる。紡錘形のこの壺は、内部で対流が自然に起きるので、丸味のある味わいのワインになる。どのキュヴェも醗酵タンクで冷やさないとというのがポイントになる。ワインは非常に個性的で面白く、余韻の長さに驚かされる。現在カーヴを増設中で、オレンジワインを造る予定もある。間違いなくフィットゥー最高峰の生産者の一人である。



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](mailto:info@vin-x.jp)

