

Opoul-Périllos

Domaine Arletaz

<ドメーヌ・アルレタズ>

ドメーヌはカルカソンヌの近くに所在するが、畑は約 100 km離れており、ペルピニャンから約 30 km、フィットゥーから約 10 kmの Opoul-Périllos/ オブル・ペリヨという小さな村に 5.5ha を所有している。ラングドック・ルーシオンエリアでは海側にあたるが、標高は 300~400mの山中に位置している。当主は Benoit Arletaz/ ブノワ・アルレタズ氏。そもそもブノワ氏の両親、祖父母はコルビエールのワイン農家で 30ha の畑を所有していた。しかしブノワ氏はこの畑を継がずにカーヴのみを使うことにし、古樹の植わる畑を求めて自ら土地を探し、現在の場所にわずかばかりの畑を購入した。ドメーヌに近いカルカソンヌ周辺の畑は、現在メルローやカベルネソーヴィニヨン等の国際品種が多く植わっており、地場品種にこだわった結果、この辺りの奥地にまで至ってしまった。



<栽培>



オブル・ペリヨ村にはもともと協同組合があり、そのための畑が古くから在ったのだが、1980年代に潰れてしまい、打ち捨てられた古樹のブドウ畑が残っていた。購入した畑のブドウの樹齢は 35~115年。ゴブレ仕立てでカリニャン、グルナッシュ、ムールヴェードル、マカブーなどが植わっている。いくつかの畑はグルナッシュ・グリ、グルナッシュ・ブラン、ムールヴェードル等と一緒に植わる混植となっている。南仏で伝統的なゴブレ仕立ては、風や暑さからブドウの房を守る目的もあったのだが、かつては牛馬で耕作していたので、それらが畑に入りやすいという理由もある。この古くからの習慣に従って、ブノワ氏は今もいくつかの畑を馬で耕している。ビオディナミ農法を実践しているが、まずは 2016年にはオーガニック認証を取得。

<醸造>

ファーストリリースは2014年。ワインの特徴は、驚異的な凝縮感と余韻の長さ、加えて酸化防止剤の量が非常に少ない（一部はサンスフル）にも関わらず、非常にクリーンなこと。凝縮感については、平均で15~20hl/haという収量の少なさが第一の要因として挙げられるが、ワインがクリーンに仕上がる要因は丁寧な醸造法によって酸化を防いでいるところが大きいと思われる。手摘みで選果をとて厳しく行ない、同じ畑のブドウでも混醸とセパージュ毎の醸造を行なっているのだが、これは畑で選別をしていないと出来ない。ポンプは一切使わずに、圧搾には昔ながらの垂直式プレス機を用いる。

ブドウをタンクの中に入れて搾汁する空気圧搾機は、酸化しづらいようだが、ブドウをかき混ぜながら圧搾するので、垂直式プレス機よりも実は酸化しやすいとの考えを持っている。垂直式プレス機は開放式なので、確かに上部は酸化しやすいのだが、搾汁している間はブドウを動かさないで機械式の空気圧搾機よりも寧ろ優れているとブノワ氏は言う。白ワインも赤ワインもタンクを使わずにいきなり樽発酵をし、ピジャージュやルモンターージュを行なわない。その代わりに土台に樽を据え付けて360度回転することが出来るようになっている、特別な回転式の樽を使って浸漬する。この方法は、ブノワ氏が以前に醸造をしていたラングドックのリムーにあるシャトー・ド・ゴールでも採用している方法である。自然酵母醗酵。清澄、濾過も行っていない。総生産量はファーストヴィンテージの2014年で4500本と極少で、2015年は7000本までは増えた。ブノワ氏の造るワインはヴァン・ド・ソワフとは対極の芸術作品と言える。飲むたびにブドウ畑の情景が目に見え、湧き上がるようなエネルギーを感じる。しかし、まだワインはリリースされたばかり。樹齢の古い畑から才能溢れるブノワ氏の手によるビオディナミ栽培と醸造を経て、どのような変貌を遂げるのか。将来が非常に楽しみな造り手であるといえる。

Mascha Blanc VdF

セパージュ：マカブー グルナッシュブランとグルナッシュグリの混植

土壌：鉄分を多く含んだ粘土質の冷たい土壌

栽培・醸造：ビオディナミ農法（認証無し）。垂直式プレスで压榨後、自然酵母で回転式の900Lの樽(トノー)内で醗酵。1/2はトノー内、1/2はセメントタンク内で8ヶ月間の熟成。SO2トータル15mg/ℓ。無清澄、無濾過。

コメント：なめらかでぽってりとして飲みごたえある。開けたては白桃を思わせる香りがあり、味わいも皮付きの白桃をそのままかじっているよう。その後、根ショウガなどスパイシーな食欲をそそる香りと味わいが出てくる。マカブーは房が大きくもともと収量の多いブドウなので、収量を抑えないと並のワインになる。



Ressaca Blanc VdF

セパージュ：グルナッシュ・ブランとグルナッシュ・グリの混植

土壌：鉄分を多く含んだ粘土質の冷たい土壌

栽培・醸造：ビオディナミ農法（認証無し）。樹齢90年の区画の混植畑からふたつの品種を選び分けて手摘み収穫（他にムールヴェドル、グルナッシュ・ノワールも植わる）。垂直式プレスで压榨後、自然酵母で回転式のトノー内で醗酵。トノー内で10ヶ月間の熟成。その後セメントタンクに移して更に熟成させる。醸造中はSO2無添加。無清澄、無濾過。

コメント：ふっくらとした厚みと共に骨格もあり、飲みごたえがある。セロリやフェネルの香り。ワイン名のレサカはカタラン語で「二日酔い」の意味。

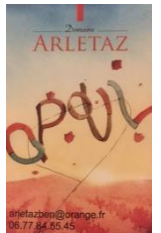


Opoul Rouge VdF

セパージュ：グルナッシュノワール(主体)、グルナッシュグリ、ムールヴェドルの混植。

土壌：赤っぽい粘土石灰質土壌に、フォッシルと呼ばれる古代の海洋生物の死骸の化石が堆積した小石が転がっている。

栽培・醸造：ビオディナミ農法（認証無し）。平均樹齢 60 年のブドウを使用し、自然と収量が落ちる（15hl/ha）。醸造中の SO2 無添加(トータル 20mg 以下)。無清澄、無濾過。セメントタンク内で 12 ヶ月間の熟成。生産量 1600 本。



Manon Rouge VdF

セパージュ：カリニャン40% ムールヴェドル40% グルナッシュ20%

土壌：鉄分を多く含んだ粘土質の冷たい土壌

栽培・醸造：ビオディナミ農法（認証無し）。高樹齢のブドウを使用し、自然と収量が落ちる（18～20hl/ha）。ムールヴェドルのみアッサンブージュ。醸造中のSO2無添加。無清澄、無濾過。

コメント：味わいが大きくふくらむような印象。果実の味わいよりも、まずエネルギーを強力に感じる。余韻が非常に長い。ライラック、カシス、ブラックチェリーの香り。ワイン名のマノンには娘の名前。



Marie Rouge VdF

セパージュ：カリニャンとグルナツシュの混植

土壌：鉄分を多く含んだ粘土質の冷たい土壌

栽培・醸造：ビオダイナミ農法（認証無し）。樹齢86年。醸造中のSO2無添加。無清澄、無濾過。

コメント：味わいにカリニャンらしい、細さ、神経質さがあるが、これがエレガントさとも言える。スマレなど紫色の花の香り。ワイン名のマリは祖母の名前。



Timeo Rouge VdF

セパージュ：グルナツシュノワール(主体)、グルナツシュグリ、ムールヴェドルの混植。

土壌：赤っぽい粘土石灰質土壌に、フォッシルと呼ばれる古代の海洋生物の死骸の化石が堆積した小石が転がっている。

栽培・醸造：ビオダイナミ農法（認証無し）。平均樹齢 60 年のブドウを使用し、自然と収量が落ちる（15hl/ha）。醸造中の SO2 無添加(トータル 20mg 以下)。無清澄、無濾過。セメントタンク内で 12 ヶ月間の熟成。生産量 1600 本。

※Opoul が現在ティメオにキュベ名変更



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

