

Haut-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 のリュデーに分けている。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、ムスカ・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、カオールやポ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パカンスに来ており、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たからだが、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。ビオディナミ農法にも興味はあり、ビオディナミカレンダーなども参考にはしているのだが、プレパレーションは使わない。「すでに樹がとてもよい状態なので完全にビオディ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の、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 までステンスタックを使うが、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。

## Rosé VdF

セパージュ：ムールヴェドル 60% グルナッシュグリー 30% シラー10%

栽培・醸造：ビオロジック農法(認証有)。手摘み収穫後選果し、空気式圧搾機で圧搾。冷却しながら清澄し、自然酵母で低温発酵。MLFあり。

MEMO：オー・フィットウの畑。シスト土壌。年間平均気温 15℃。日照量年間 339 日間。MVとGGはゴブレ仕立て、SYはグイヨ・サンプル。20hl/ha。古木なので収量が低い。

味わい：キイチゴを思わせるいきいきとした味わいで余韻は長い。バラやスミレなどの花、キイチゴやイチゴ、赤スグリなどの赤果実、ライチなどの香り。明るく澄んだ色合い。

相性のよい料理：サラダ、カラーピーマンのマリネ、ピザ、クスクス、パエリア、タルタルステーキ。赤果実を使ったデザートなど。



## On Est si Bien Rouge VdF

セパージュ：ムールヴェドル 60% グルナッシュノワール 30% シラー マカブー

栽培・醸造：ビオロジック農法(認証有)。グルナッシュノワール、シラー、マカブーは直接圧搾法。ムールヴェードルは6日間のマセラシオン。ステンレスタンクでの発酵熟成中は亜硫酸無添加。5ヵ月間ステンレスタンクでの熟成。瓶詰直前に亜硫酸をごく少量添加。

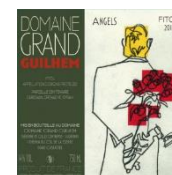


## Angels AOP Fitou

セパージュ：カリニャン 80% グルナッシュ・ノワール 20%

栽培・醸造：ビオロジック農法(認証有)。1892年に植樹したブドウを使用。手摘み収穫し、浅いケースでカーブに運び除梗(しない年もある)。可動式の樽でマセラシオン、醗酵。1日6回樽を回転させて5週間。その後3つのバリック(一つは新樽)に移して熟成。

\*ジャン・ルイ・トランティニャンという俳優をイメージしたラベル。「このフィットウは威厳のある農夫のようだ。がっしりとした体躯と抗いがたい美味な肉づきを備えている。」(トランティニャン)



## Le Pointilliste AOP Fitou

セパージュ：シラー40% グルナッシュ 40% マカブー20%

栽培・醸造：ビオロジック農法(認証有)。平均樹齢70年。グルナッシュとマカブーはゴブレ仕立、シラーはグイヨ・サンプル。平均収量20hl/ha。手摘み収穫後、自然酵母にて醗酵(混醸)。24時間のマセラシオン。ピジャージュ、ルモンタージュ、デレスタージュを適宜行う。木製の圧搾機にて一度だけ圧搾。サンスフル(SO2無添加)。MLF後、紡錘形のアンフォラ(150Lの壺)にて熟成。

\*ポワントイリストとは点描画家を指す。3つの品種のもたらす味わいがそれに似ていると当主のジル氏が考えたことから、この名前に。白品種がアッサンブージュされてるのがポイント。味わいになめらかさと広がりが出る。



### **AOP Muscat de Rivesaltes VdN**

セパージュ：ミスカ・ア・プティ・グラン

栽培：ビオロジック農法(エコセール認証有り)。丈の低いゴブレ仕立て。剪定した枝はすきこみ、オーガニック肥料を与え、土壌を活性化。耕運機も使用。

醸造：収量 12hl/ha。9月半ばに手摘み収穫。空気式圧搾機にていねいに圧搾。16℃で低温発酵。発酵の途中でアルコールを加えて発酵をとめ（ミュータージュ）糖分を残す。この際のアアルコールは、自社のマールを Atelier du Bouilleur に持参して造ったオーガニック製品を使用。



### **Grenache Doux VdN**

セパージュ：グルナッシュノワール

栽培：ビオロジック農法(エコセール認証有り)。丈の低いゴブレ仕立て。剪定した枝はすきこみ、オーガニック肥料を与え、土壌を活性化。耕運機も使用。

醸造：収量 12hl/ha。10月半ばに手摘み収穫。木製圧搾機にていねいに圧搾。16℃で低温発酵。発酵の途中でアルコールを加えて発酵をとめ（ミュータージュ）糖分を残す。この際のアアルコールは、自社のマールを Atelier du Bouilleur に持参して造ったオーガニック製品を使用。



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

