

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Domaine Arretxea / Irouleguy ▼ 生産者：ドメーヌ・アレチェア / イルレギー



概要

ドメーヌ・アレチェアのあるイルレギーはバスク地方にある産地で、スペインに隣接しています。ミシェルとテレーズ夫婦が約8ヘクタールの畑を有機栽培・ビオディナミの農法で栽培し、人的介入を極力排除したワインの醸造に努めています。急峻な畑に加えて収穫量も少ないことから、年間で平均35,000本ほどしか生産しておらず、その多くはフランスで消費されています。

栽培

ブドウ畑は1998年に有機認証エコセールを取得し、ここ数年はビオディナミのノウハウも取り入れています。栽培品種は、赤ワイン用にはタナ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオンを約6ヘクタール、白ワイン用にはグロマンサン、プティマンサン、プティ・コルブを栽培しています。植樹の密度は1ヘクタール辺り4000-5000樹。接木にはRiparia種を使用しています。収量は平均35hl/ha。収穫は全て手摘み、収穫時と醸造所でブドウを選別しています。

醸造

収穫後、赤ワイン用ブドウは除梗をしてから、重力により小さめの発酵槽にブドウを移します。発酵は自然酵母の働きだけで行われます。発酵はだいたい3から4週間続きます。白ワインは空気圧式のプレスでプレスした後に、温度コントロールされた発酵槽で、やはり自然酵母の働きだけで発酵をします。

発酵、熟成期間ともに、人的介入は最低限に抑えられています。熟成は澱上で行われ、定期的にバタナージュを行います。これはワインに丸みと、複雑味をもたらすためだけでなく、ワインを安定化させ、結果としてSO₂の添加量を減らす役割をはたします。熟成には、ワインのタイプに合わせて、コンクリートタンクや大きな木製の桶、また大樽などを用いています。

赤ワインは、清澄や濾過をしていません。白ワインは、その年の状況により清澄・濾過を最低限するかどうか決めています。

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Domaine Arretxea / Irouleguy ▼ 生産者：ドメーヌ・アレチェア / イルレギー

	Hegoxuri 2017 (エゴグスリ)			SchistesとGres2か所の畑からのグロマンサン、プティマンサン、プティクルビュのブレンド。手摘み、収量33hl/ha。黄緑色かった金色の外観。柑橘系、白い石的な芳香。例年よりも抜栓時から芳香、味わいが開いている気がします。辛口、例年通りしっかりとした酸ですが、熟した柑橘的な味わいと華やかさとのバランスが絶妙です。生産者曰く、2-3年熟成させるのがベストという事。クリームやバターを使ったオマール、白身の魚、白身の肉、チーズなど。
	AOC Irouleguy			
	グロマンサン50%、プティマンサン30%、プティクルビュ20%			
	価格: ¥5800(税別)	色: 白	2017	
	アルコール度数: 13.35%	樹齢: N/A		
	SO2合計: 64mg/L	栽培: ビオダイナミ		
	SO2自由: 18mg/L	収穫: 手摘み		
	糖分: -	醸造: 自然酵母		
	認証: デメテール、エコセール			

	Rouge Tradition 2016 (ルージュ・トラディション)			タナ、カベルネフラン、カベルネソーヴィニョンのブレンド。手摘み、コンクリートタンクで18か月、澱上で熟成。収量25hl/ha。濃い赤色の外観、熟したカシス、種のある黒い果実、カベルネフランに見られるほんのり樹木っぽい芳香。熟した赤い果実とスパイシー、芳香と同様やはりフランに特徴的な緑のハーブ的なニュアンス。洗みや取れん性は例年よりなめらかです。生産者曰く7-10年は熟成するとのこと。白・赤身の肉量、カモ、ハトなどジビエなどと相性は良さそうです。当面はデカンタを推奨します。
	AOC Irouleguy			
	タナ60、カベルネフラン30、カベルネソーヴィニョン10			
	価格: ¥4,000(税別)	色: 赤	216	
	アルコール度数: 12.97%	樹齢: N/A		
	SO2合計: 38mg/L	栽培: ビオダイナミ		
	SO2自由: -	収穫: 手摘み		
	糖分: 0.60g/L以下	醸造: 自然酵母		
	認証: デメテール、エコセール			

	Cuvee Haitza 2014 (キュベ・アイザ)			タナとカベルネフランのブレンド。手摘み、3週間の浸漬。400リットルと600リットルの樽で、18ヶ月、澱上で熟成。無清澄、軽めの濾過で瓶詰。濃いめの赤紫色の外観。黒い熟した果実、プルーン、ほんのりスパイシー感で上品なニュアンスです。辛口、程よくこなれたタンニン、プルーンや黒オリーブ、スパイシー感など複雑で洗練された味わいです。こちらも、生産者曰く7-10年は熟成予想。例年より低めのアルコールで軽やかです。白・赤身の肉量、カモ、羊、ジビエなど。当面はデカンタ推奨です。
	AOC Irouleguy			
	85%タナ、15%カベルネフラン			
	価格: ¥5800(税別)	色: 赤	2014年	
	アルコール度数: 12.20%	樹齢: N/A		
	SO2合計: 85mg/L	栽培: ビオダイナミ		
	SO2自由: -	収穫: 手摘み		
	糖分: 0.60g/L以下	醸造: 自然酵母		
	認証: デメテール、エコセール			