

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

	Rose (ロゼ)			タナとカベルネフランのブレンド。カベルネフランはプレスして搾汁、タナは15時間の浸漬。しっかりとした濃いめ、明るい赤い色合いのロゼワイン。香りは赤い小さい果物、イチゴやフランボワーズなどの甘酸っぱさを連想させる。味わいはきりっとした辛口で強めの酸、香りから想像できる、やはり赤い小さい果物の味わいが中心。ほどよいコクも楽しめる。サラダやカルパッチョ、お刺身、スパイシーな味わいの料理と相性がよさそう。(2015年2月試飲)
	AOC Irouleguy			
	タナ75%、カベルネフラン25%			
	価格: ¥3,500(税別)	色: ロゼ	2013	
	アルコール度数: 13.35%	樹齢: N/A		
	SO2合計: 29mg/L	栽培: ビオディナミ		
	SO2自由: N/A	収穫: 手摘み		
	糖分: 0.30g/L	醸造: 自然酵母		
	認証: デメテル、エコセール			

	Rouge Tradition (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ヨンのブレンド。コンクリートタンクで18ヶ月間、澱上で熟成。無清澄、無濾過。外観は赤紫かかった濃いめのルビー色。香りは赤や黒い果実、特にサクランボやブラックベリー、タバコのようなニュアンスも感じる。味わいは、2011年よりもしっかりしていて、ふくやか。果実の柔らかい味わいと丸み、しっかりとした強い酸味が全体を引き締めている。ハーブを効かせた子羊や牛肉のステーキ、ハンバーグなど、肉料理中心に相性がよさそう。(2015年2月試飲)
	AOC Irouleguy			
	タナ、カベルネフラン、カベルネソーヴィニオン			
	価格: ¥4,000(税別)	色: 赤	2012	
	アルコール度数: 13.07%	樹齢: N/A		
	SO2合計: 97mg/L	栽培: ビオディナミ		
	SO2自由: N/A	収穫: 手摘み		
	糖分: 0.27g/L	醸造: 自然酵母		
	認証: デメテル、エコセール			

	Cuvee Haitza (キュベ・アイザ)			タナとカベルネソーヴィニヨンのブレンド。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、無濾過。トラディションよりもさらに濃いめの色合い。香りはやはり赤黒い果実やハーブ、土、樽由来のようなバニラ感も多少感じる。味わいは赤ワインとしては比較的強めの酸が骨格となり、赤や黒い熟した果実やイチジク、プルーンのジャムのようなニュアンスも持っている。やはり赤い肉料理中心に良く合いそう。今のところは、カラフェ推奨。(2015年2月試飲)
	AOC Irouleguy			
	80%タナ、20%カベルネソーヴィニオン			
	価格: ¥5,700(税別)	色: 赤	2011年	
	アルコール度数: 12.48%	樹齢: N/A		
	SO2合計: 85mg/L	栽培: ビオディナミ		
	SO2自由: N/A	収穫: 手摘み		
	糖分: 0.20g/L	醸造: 自然酵母		
	認証: デメテル、エコセール			

Le Vin Nature 株式会社 〒106-0047 東京都港区南麻布2-13-16-301
TEL / FAX (03) 6804-9616
URL www.le-vin-nature.net E-mail info@le-vin-nature.net