

Domaine des Ardoisières (Fréterive)

ドメーヌ・デ・ザルドワジエール (フレトリーヴ村)

《詳細・歴史》

名峰モン・ブランを見渡せるスイス国境に隣接したサヴォワ地方で、ビオディナミによるワイン造りを行う小規模ドメーヌです。設立は1998年とまだ若いながら、所有する畑の歴史をたどると、最初の植樹はなんとローマ時代に遡ります。畑は中世以降長い年月野放しの状態になり森の一部と化していましたが、20世紀末にフレトリーヴ村の情熱溢れる青年たちの手によって畑は見事に再生され、「ドメーヌ・デ・ザルドワジエール」が設立されました。

2005年からはシャンパーニュの名手であるブリス・オモン氏が醸造の舵を取っており、細分化された区画には100種類以上のハーブと共に土壌に最適の品種が植えられており、フランスで最も美しいブドウ畑の一つと言われるなど、有力生産者として国内外で高い評価を受けています。



《畑・栽培》

【気候】高山性気候 【畑総面積】16ha

【区画立地】フレトリーヴ村を見下ろすほど標高が高く(400~500m)、

岩石の露出した南に面した急な斜面で、勾配は60度に達するところもあります。

【土壌】石灰岩の多いサヴォワには珍しく、主に下層がシストとミカシストの砂質粘土質

【畑】①「Cevin/スヴァン」

《土壌》雲母片岩、巻雲母片岩、泥土を含む砂質要素の変成岩

《密度》8,000株/ha 《仕立て》ゴブレ(株仕立て) 《収量》25hl/ha

②「St.Pierre de Soucy/サン・ピエール・ド・スシー」

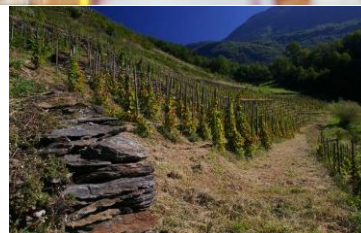
《土壌》ジュラ紀の片状泥灰、粘土石灰要素の堆積岩 《密度》5,000株/ha

《仕立て》ギュイヨ・サンプル、コルドン・ド・ロワイヤル 《収量》40hl/ha

【栽培】ビオディナミ：エコセール認証済

【栽培品種】アルテス、ジャケール、モンドゥーズ、ガメイ、ペルサン

【収穫】全て手摘みで行い、丹念に選別



《醸造》

ブリス・オモン氏の造るワインは個性的で、畑の土壌の特徴を顕著に反映するような、火打石のニュアンスを感じさせる豊かなミネラルと、非常に澄んだピュアな味わいが特徴的です。

【醸造】白ワイン：品種ごとに分けて優しくプレスし、低温で軽くダブルバージュ。

バリックにて天然酵母による自然発酵。マロラクティック発酵なし。

タンクもしくはバリックで9~18ヶ月間熟成。

赤ワイン：全房を使用し、開放槽にて天然酵母による自然発酵。

ヴィンテージにより2~3週間のマセラシオン後、プレス、デキュヴァージュを行います。

マロラクティック発酵あり。タンクもしくはバリックで9~18ヶ月間熟成。

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
17701023	Cuvée Argile Blanc キュヴェ・アルジル・ブラン	750ml	2023	¥7,000



【品種】ジャケール48%、シャルドネ41%、モンドゥーズ・ブランシュ8%、ルーサンヌ3%

【土壌】泥灰岩、頁岩、黒色片岩、粘土

【立地】西向き斜面の中腹

【仕立て】ギュイヨ、コルドン・ド・ロワイヤル 【平均収量】45hl/ha

【全房使用率】100%

【発酵】野性酵母による自然発酵

【熟成】タンクで8ヶ月間 【熟成のポテンシャル】5年

【アルコール度数】11.5%

JAN なし

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
17701323	Cuvée Schiste Blanc キュヴェ・シスト・ブラン	750ml	2023	¥11,800
	<p>【品種】ジャケール39%、ルーサンヌ19%、アルテス16%、モンドゥーズ・ブランシュ17%、ピノ・グリ9%</p> <p>【土壌】頁岩、雲母片岩、痩せた薄い表土（シルト）</p> <p>【立地】南と南東向き斜面（傾斜60度）のテラス</p> <p>【仕立て】添え木をしたゴブレ（株仕立て） 【平均収量】35hl/ha</p> <p>【全房使用率】100% 【発酵】野生酵母による自然発酵</p> <p>【熟成】バリック（新樽率10%）とフールドで10ヶ月間</p> <p>【熟成のポテンシャル】5～10年</p> <p>【アルコール度数】12.0%</p>			
JAN なし				
17701620	Cuvée Quartz Blanc キュヴェ・クォーツ・ブラン	750ml	2020	¥20,000
	<p>【品種】アルテス100%</p> <p>【土壌】頁岩、雲母片岩、痩せた薄い表土（シルト）</p> <p>【立地】南向き斜面（傾斜60度）のテラス</p> <p>【仕立て】添え木をしたゴブレ（株仕立て）</p> <p>【平均収量】25hl/ha 【全房使用率】100%</p> <p>【発酵】野生酵母による自然発酵</p> <p>【熟成】新樽率10%で10ヶ月間 【熟成のポテンシャル】10～15年</p> <p>【アルコール度数】12.0%</p>			
JAN なし				
17751017	Cuvée Argile Rouge キュヴェ・アルジル・ルージュ	750ml	2017	¥5,000
	<p>【品種】ガメイ65%、モンドゥーズ・ノワール25%、ベルサン10%</p> <p>【土壌】泥灰岩、頁岩、粘土石灰質、粘土</p> <p>【立地】西と南向き斜面の中腹</p> <p>【仕立て】ギュイヨ、コルドン・ロワイヤル</p> <p>【平均収量】40hl/ha 【全房使用率】100%</p> <p>【発酵】タンクで天然酵母による自然発酵</p> <p>【熟成】タンクで9ヶ月間</p> <p>【アルコール度数】11.5% 【平均年間生産量】12,000本</p>			
JAN なし				
17720117	Cuvée Améthyste Rouge キュヴェ・アメジスト・ルージュ	750ml	2017	¥13,000
	<p>【品種】ベルサン60%、モンドゥーズ・ノワール40%</p> <p>【土壌】頁岩、雲母片岩、痩せた薄い表土（シルト）</p> <p>【立地】南向き斜面（傾斜60度）のテラス</p> <p>【仕立て】添え木をしたゴブレ（株仕立て）</p> <p>【平均収量】25hl/ha 【全房使用率】100%</p> <p>【発酵】2～3年使用バリックで天然酵母による自然発酵</p> <p>【熟成】バリックで12～18ヶ月間</p> <p>【アルコール度数】12.0% 【平均年間生産量】5,000本</p>			
JAN なし				