

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、ピ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・ザルドワジュール」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プリス・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】ピオディナミ: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

プリス・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、低温で軽くデブルバージュ。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。

ヴァンテージにより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	VT	参考上代 (税別)
17701021	Cuvée Argile Blanc キュヴェ・アルジル・ブラン	2021	¥5,800

	<p>【品種】ジャケール40%、シャルドネ40%、モンドゥーズ・ブランシュ20% 【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】40hl/ha 【全房使用率】100% 【発酵】(1/3)3~5年使用のバリック、(2/3)タンクにて、野性酵母による自然発酵 【熟成】タンクで9ヶ月間 【平均年間生産量】25,000本 【アルコール度数】12.0%</p>
---	---

JAN なし

17701321	Cuvée Schiste Blanc キュヴェ・シスト・ブラン	2021	¥10,800
----------	-------------------------------------	------	---------

	<p>【品種】ジャケール40%、ルーサンヌ30%、マルヴォワジー20%、モンドゥーズ・ブランシュ10% 【土壌】頁岩、雲母片岩、痩せた薄い表土(シルト) 【立地】南と南東向き斜面(傾斜60度)のテラス 【仕立て】添え木をしたゴブレ(株仕立て) 【平均収量】30hl/ha 【全房使用率】100% 【発酵】3~5年使用のバリックにて野生酵母による自然発酵 【熟成】バリックで12ヶ月間 【平均年間生産量】8,000本 【アルコール度数】12.0%</p>
---	---

JAN なし

商品コード	商品名	VT	参考上代 (税別)
17701618	Cuvée Quartz Blanc キュヴェ・クオーツ・ブラン	2018	¥15,000
	<p>【品種】アルテス100% 【畑立地】南向きの斜面 【土壌】雲母片岩に泥や砂の混じった痩せた土壌 【仕立て】添え木をしたゴブレ(株仕立て) 【収量】20hl/ha 【発酵】3～5年使用のバリックにて野生酵母による自然発酵野 【熟成】樽にて18カ月間・新樽比率25%、2～3年使用樽75% 【年間生産量】3000本 【テイスティングノート】10～15年程熟成可能です。12℃でのサーブが好ましく、甲殻類、魚や白身肉、チーズとの相性が抜群です。 【アルコール度数】12.5%</p>		
JAN なし			
17751017	Cuvée Argile Rouge キュヴェ・アルジル・ルージュ	2017	¥5,000
	<p>【品種】ガメイ65%、モンドゥーズ・ノワール25%、ペルサン10% 【土壌】泥灰岩、頁岩、粘土石灰質、粘土 【立地】西と南向き斜面の中腹 【仕立て】キュイヨ、コルドン・ロワイヤル 【平均収量】40hl/ha 【全房使用率】100% 【発酵】タンクで天然酵母による自然発酵 【熟成】タンクで9ヶ月間 【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	2017	¥13,000
	<p>【品種】ペルサン60%、モンドゥーズ・ノワール40% 【土壌】頁岩、雲母片岩、痩せた薄い表土(シルト) 【立地】南向き斜面(傾斜60度)のテラス 【仕立て】添え木をしたゴブレ(株仕立て) 【平均収量】25hl/ha 【全房使用率】100% 【発酵】2～3年使用バリックで天然酵母による自然発酵 【熟成】バリックで12～18ヶ月間 【アルコール度数】12.0% 【平均年間生産量】5,000本</p>		
JAN なし			