

Domaine des Ardoisières (Fréterive)

ドメーヌ・デ・ザルドワジエール (フレトリーヴ村)

Domaine
des Ardoisières
La nature est dans le verre



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》ギユイヨ・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、モンドウーズ、ガメイ、ペルサン

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。

【収穫】全て手摘みでを行い、丹念に選別

【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。バリックにて野性酵母による自然発酵。

マロラクティック発酵なし。熟成にもバリックを用い、キュヴェにより9~12カ月間寝かせます。

赤ワイン:全房を使用し、開放槽にて野生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後、バリックにてキュヴェによって12~18カ月間熟成。

商品コード

ワイン名

ヴァンテージ 税別参考上代

17701017

Cuvée Argile Blanc

キュヴェ・アルジル・ブラン

2017

¥4,500



【品種】ジャケール40%、シャルドネ40%、モンドウーズ・ブランシュ20%

【畑立地】西向きの斜面 【土壌】片岩泥灰、粘土石灰質

【仕立て】ギユイヨ、コルドン・ド・ロワイヤル 【収量】40hl/ha

【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】9カ月間 【年間生産量】2万5000本

【テイステイングノート】5年程熟成可能です。食前酒として、また魚やチーズとの相性が抜群です。

【アルコール度数】11.0%

JAN なし

17701316

Cuvée Schiste Blanc

キュヴェ・シスト・ブラン

2016

¥8,000



【品種】ジャケール40%、ルーサンヌ30%、ピノ・グリ20%、モンドウーズ・ブランシュ10%

【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】25hl/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

【熟成】12カ月間 【年間生産量】8000本

【テイステイングノート】10年程熟成可能です。12°Cでのサーブが好ましく、甲殻類、魚やチーズとの相性が抜群です。

【アルコール度数】12.0%

JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ 税別参考上代

17701616

Cuvée Quartz Blanc

キュヴェ・クオーツ・ブラン

2016

¥15,000



【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12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%

JAN なし

17751016

Cuvée Argile Rouge

キュヴェ・アルジル・ルージュ

2016

¥5,000



【品種】ガメイ65%、モンドゥーズ・ノワール25%、ペルサン10%
 【畑立地】南西向きの斜面 【土壌】片岩泥灰質、粘土石灰質
 【仕立て】ギュイヨ、コルドン・ロワイヤル 【収量】40hl/ha
 【発酵】タンクにて野生酵母による自然発酵
 【熟成】9カ月間 【年間生産量】8000本
 【アルコール度数】12.0%

JAN なし

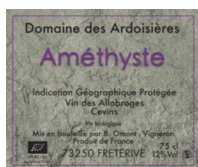
17720116

Cuvée Améthyste Rouge

キュヴェ・アメジスト・ルージュ

2016

¥13,000



【品種】ペルサン60%、モンドゥーズ・ノワール40%
 【畑立地】南向きの斜面 【土壌】雲母片岩に粘土が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】25hl/ha
 【全房使用率】100%
 【発酵】2～3年使用バリックにて野生酵母による自然発酵
 【熟成】12カ月間 【年間生産量】4000本
 【テイスティングノート】10年程熟成可能です。18℃でのサーブが好ましく、シャキユトリー、赤身肉、チーズなどとの相性が抜群です。
 【アルコール度数】12.0%

JAN なし