

Domaine Gayrard (Milhavet)

ドメーヌ・ゲイラル (ミアヴェ)

◀歴史・詳細▶

アペラシオンの名称にもなっているガイヤックの街から北東に約25km、車で30分ほどの場所にある人口約100人のコミュン=ミアヴェにドメーヌはあります。

ゲイラル家は約500年近くにわたってこの地で葡萄栽培を行ってきた家系で、1950年モリス・ゲイラル氏が自身で瓶詰めと販売を始めました。その後1980年代になると葡萄栽培から穀物の栽培へと移行しましたが、2013年モリスの孫のピエールがオークの木とトリュフに囲まれ、また恵まれたテロワールを持つ土地で再び葡萄栽培を行いゲイラル家はドメーヌとして再スタートを切りました。

ドメーヌは27ヘクタールの土地を所有。その多くは森や雑木林で周辺の葡萄や穀物農家からの農薬などの影響を受けない自然の生態系の中に葡萄を植樹しています。その27ヘクタールの内、葡萄の栽培面積はトータル12ヘクタール。2016年からはオーガニック栽培を行い、2019年からは完全にビオディナミへ移行しました。

◀畑▶

ドメーヌは異なる標高と土壌の2区画を所有しています。

○標高300mに位置するセラーの目の前にあり、表土が浅く石の多い石灰質土壌の区画：フレッシュさと酸、そしてミネラルを特徴とした葡萄ができるため白葡萄を植樹。

●セラーから南に約10kmに位置し、標高約200mの水はけのよい粘土石灰質土壌の区画：フルーティーで丸みと品のある葡萄ができるため、黒葡萄を植樹。

ジュラ紀の石灰岩の台地にあるこの地では地中海性気候と海洋性気候の影響を受け、湿度も高い地域ですが、夏は乾燥したオータンと呼ばれる南西風（葡萄の樹を倒してしまうこともある強風）が吹き5月から9月にかけて、まったく雨が降らないことがしばしばあり葡萄をカビなどの病気から守るだけでなく、葡萄の生育にとって良い気候条件の中でドメーヌはビオディナミによる栽培を行っています。

葡萄畑の周辺にはさまざまな植物や木々が自生しており、畑では牛糞を雌牛の角に詰めて地中に埋め、発酵させた調剤である500番を使用することで土壌の活性化や植物の生育を促し、またドウ樹の光合成を促進し、植物の成長を助けるシリカ（二酸化ケイ素）の501番を使用。堆肥には窒素過多になりがちな土壌のバランスを整えるイラクサから作る504番を、またカビを防ぐためにホーステール（スギナ）から作る508番やエッセンシャルオイルを使用しています。また自然との共生と環境を整えるため養蜂も行っています。

◀醸造▶

AOPガイヤックの中でも北限にあり、また標高の高いドメーヌの畑は収穫が遅く、完熟した葡萄は全て手摘みで収穫されセラーに運ばれます。コンパクトにしてとても効率の良い造りをしたセラーでは基本的に電力を使用しない重力を利用して果汁にストレスを与えることが無くスムーズにプレス、醸造、そして熟成を行っています。

葡萄品種、区画ごとに収穫した葡萄は状態を見極めながらステンレスタンク、コンクリートタンク、大樽へと移されそれぞれで野生酵母での発酵を始めます。発酵の状況を見守った後、ワインはステンレスタンク、コンクリートタンク、そして大樽や新樽などのそれぞれで落ち着かせてから瓶詰め。尚、プレス時のSO2は未使用。ヴァンテージキャラクターや出来上がったワインの状態を観て必要であれば最低限のSO2を使用して無清澄での瓶詰めを行っています。

代々受け継いできた土地にガイヤックで古くから栽培されているモーザック、ロワン・ドゥ・ルイユ、プロコル、デュラスなどの地場品種を中心に自身の恵まれた土地をワインで表現している生産者で、フランス国内でも歴史のあるワイン産地、ガイヤックの中でも小規模にして独自の理念のもと生まれるワインはこのアペラシオンの中でも異彩をはなつ存在として注目を集めています。



商品コード	ワイン名	VT	容量	参考上代(税別)
58310123	Loin de L'Oeil ロワン・ドゥ・ルイユ	2023	750ml	¥4,800
	<p>【キュヴェ】バランスと調和の辛口白ワイン。洋ナシやマンゴーのフルーツの香りに柔らかな口あたりとミネラル。ガイヤックの地場品種、ロワン・ドゥ・ルイユ100%で作られるドメーヌを代表する白ワイン。</p> <p>【品種】ロワン・ドゥ・ルイユ100% ※フランスのワイン専門用語で "œil(ウイユ) = 目" は蕾 (つぼみ) を指して Loin de l'œil とは「蕾から遠い」という意味で、茎が長く、葡萄の房が芽の出る部分から少し離れたところに垂れ下がることに由来して名付けられたラン・ド・レルとも言われているガイヤックの地場品種で熟したフルーツの香りと柔らかな酸が特徴。ロワン・ドゥ・ルイユは腐敗しやすく、最近では栽培面積が減少していると言われていますが、ドメーヌ・ゲイラルは水はけのよい土壌で、理想的な風通しのある畑のため昔からこの品種の栽培を行っています。</p> <p>【区画面積】2.5ha 【土壌】粘土石灰質土壌 【樹齢】1975年植樹 【収量】40hl/ha 【全房使用率】100% (除梗100%) 【発酵】大樽50%とバリック50% (古樽25%、新樽25%) のそれぞれで約30日間。 【熟成】大樽50%とバリック50% (古樽25%、新樽25%) で澱と共に約12か月寝かせた後にブレンドして瓶詰め。 【アルコール度数】12.5% 【年間生産本数】17,500本 ◆無清澄</p>			
JAN なし				
58330124	Ori VDF オリ	2024	750ml	¥5,200
	<p>【キュヴェ】フルーティーさと骨格。かつてこの地域で仕込まれていたロワン・ドゥ・ルイユを果皮ごと発酵をした作りをしたオレンジワイン。赤リンゴ、洋ナシ、カリンの香りに繊細で心地のよいタンニンのある辛口。しっかりと冷やしてアペリティフと、また香辛料を使用したスパイシーな料理と親しまれている先人のワイン作りへの敬意が詰まっているワイン。</p> <p>【品種】ロワン・ドゥ・ルイユ100% 【区画面積】1ha 【土壌】石灰質土壌 【樹齢】2019年植樹 【収量】35hl/ha 【全房使用率】75% 【発酵】5,000Lのコンクリートタンクで果皮と共に約30日間。 【熟成】コンクリートタンクで約6ヶ月間。 【アルコール度数】10.5% 【年間生産本数】5,000本 ◆無清澄・無濾過</p>			
JAN なし				
58350122	Braucol ブロコル	2022	750ml	¥3,600
	<p>【キュヴェ】丸みとフルーティーな赤ワイン。ガイヤックを象徴する黒葡萄・ブロコル100%で作られた赤ワイン。優しい口あたりにベリーのニュアンスと丸みのあるタンニン。決して強くはなく穏やかさの中に芯のある味わいは食事を通してお楽しみいただける赤ワイン。</p> <p>【品種】ブロコル100% ※一般的にはフェル・セルヴァドウとして知られていて、ガイヤックではブロコルと呼ばれ、南西地方のいくつかのアベラシオン、例えばマルシアックではマンソワ、ペアルンではピナンなどと呼ばれフランス国内では南西地方の他のエリアでは見られない品種。濃い色合いで、豊かな野生のベリー。程よいタンニンと親しみやすい味わいで骨格のある赤ワインを生み出す黒葡萄品種です。</p> <p>【区画面積】2ha 【土壌】粘土石灰質土壌 【樹齢】2000年植樹 【収量】45hl/ha 【全房使用率】0% (除梗100%) 【発酵】6,000Lのコンクリートタンクで約15日間。 【熟成】コンクリートタンクで約12ヶ月。 【アルコール度数】13.0% 【年間生産本数】17,600本 ◆無清澄</p>			
JAN なし				
58351124	Duras デュラス	2024	750ml	¥3,800
	<p>【キュヴェ】フルーティーで軽やかな赤ワイン。地場品種の黒葡萄・デュラスで作られた赤ワイン。フレッシュで軽快。ラズベリーやカシスなどの軽快でフレッシュな香りとスパイシーなニュアンス。生ハムやサラミ、そしてパテなどと、またグリルしたお魚や赤身のお肉などとも相性が良い赤ワインとして現地で親しまれているワイン。</p> <p>【品種】デュラス100% ※デュラスという名前はフランス語で「硬い」を意味するデュール (dur) に由来し、この葡萄樹が丈夫であるということに由来している南西地方で古くから栽培されている地場品種。一般的に、黒い果実、乾燥ハーブ、新鮮なゴショウにスモーキーさの香りを持ち、力強く、フルボディの赤ワインが作られ、補助品種としてブレンドされるケースが多い品種でもあります。</p> <p>【区画面積】0.6ha 【土壌】粘土石灰質土壌 【樹齢】2019年植樹 【収量】40hl/ha 【全房使用率】0% (除梗100%) 【発酵】6,000Lのコンクリートタンクとステンレスタンクで約15日間。 【熟成】ステンレスタンクで約9ヶ月。 【アルコール度数】12.0% 【年間生産本数】9,132本 ◆無清澄</p>			
JAN なし				