

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

モン・ブランを見渡せるスイス国境に隣接した、サヴォワ地方の小規模ドメーヌです。ドメーヌの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。その後野放しの状態になり長い年月を経て森の一部と化していましたが、1998年、数人の情熱溢れる青年たちの手により畑は再生し、「ドメーヌ・デ・ザルドワジエール」が設立されました。

2005年にはシャンパーニュの造り手であるプリス・オモン氏が醸造の舵を取るようになり、現在ではフランスの有力生産者の一人として高い評価を受けています。



畑・栽培

【畑立地】フレトリーヴ村を見下ろすほど標高が高く、岩石の多い急な傾斜

【畑総面積】17エーカー

【畑】①「Cevin(スヴァン)」

地質;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 収量;25hl/ha

②「St.Pierre de Soucy(サン・ピエール・ド・スシー)」

地質;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】ビオダイナミ 【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

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。

【収穫】全て手摘みで行い、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。

終始マロラクティック発酵は行いません。

キュベにより、9~12カ月バリックで熟成。軽くろ過した後、滓引き、瓶詰。

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、バリックにて約12カ月熟成。滓引き、瓶詰。

商品コード	ワイン名	ヴァンテージ	税別参考上代
17701016	Cuvée Argile Blanc キュヴェ・アルジル・ブラン	2016	¥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】ギュイヨ、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 【年間生産量】2万5000本

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良い。

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 【年間生産量】8000本

10年程熟成可能です。12℃でのサーブが好ましく、甲殻類、魚やチーズとの相性が良い。

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:新樽比率25%、2〜3年使用樽75% 【年間生産量】3000本
 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、チーズとの相性が良い。
 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】タンクにて野性酵母による自然発酵
 【熟成】9カ月 【年間生産量】8000本
 アルコール度数:12.0%

JAN なし

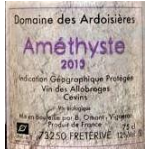
17720116

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性酵母による自然発酵
 【熟成】12カ月 【年間生産量】4000本
 10年程熟成可能です。18℃でのサーブが好ましく、シャキュトリー、赤身肉、またチーズとの相性が良い。
 アルコール度数:12.0%

JAN なし