

Domaine Bordatto

シュドウエスト地方
ドメーヌ・ボルダット

現地マスコミも注目のシードリエ&ヴィニユロン
フランス・バスクの地でリンゴやブドウを有機栽培
塩味を含んだ大人のシードルと希少イルレギーワイン



2013年2月、ピレネーの雪景色を眺めつつ訪れたサン・ジャン・ピエ・ド・ポーの街外れでフランス東南端の情熱溢れる生産者ピチェンツォ・アフォールと出会いました。フランスとスペインにまたがるバスク地方は世界中から注目のエリア、スペイン国境から北東15km、標高300メートルの渓谷の村Jaxu(ジャツウ)に彼のドメーヌ・ボルダットがあります。隣村はフランス最西南端のAOCイルレギーです。

バスク地方では第二次世界大戦以前までは農家が畜産を営みつつ、リンゴ、ブドウや穀物などを育て、長い農作業の休憩時間にシードルが飲まれていました。現在はグロマンサンやタナなどの地ブドウによる伝統的なワイン造りや、リンゴに適した冷涼な気候ならではのシードル造りが行われています。

当主ピチェンツォ・アフォールはサンテミリオンワイン醸造学校を卒業後、地元であるバスク地方でワイン造りをしたいと考えていましたが、最初はその夢がかなわず妻のパスカルと共に、そこに植えられていた古いリンゴの畑を2001年に購入しドメーヌを設立しました。2002年には念願のブドウ畑も購入。現在は昔のバスク農家と同様にリンゴ栽培とブドウ栽培の両方を行っています。リンゴ畑は4haを所有、農業や化学肥料を一切使わず地リンゴ19種を、ブドウ畑は0.5haの広さでタナのみを栽培しています。

ピオロジック栽培により赤い砂岩質と黒片岩質の土はいつも柔らかくフカフカ、リンゴが完熟して落ちて来てもクッションのように受け止めてくれます。秋深くに収穫したリンゴを品種ごとに分けて自生酵母のみでステンレスタンクにて180日間発酵させます。微発泡の状態でご各タンクが自然に安定してくるとアッサンブラージュを行い3ヶ月間の瓶内熟成を行います。こうして出来あがったシードルは、泡が細かくリンゴ本来のフルーティな香りが立ちこめ、口の中では若干の塩気を帯びた香ばしさも感じられます。

ワインはAOCイルレギーとしてリリースされます。AOCイルレギーを名乗れる畑は、急な斜面の中腹にのみ存在するためわずか200haしかなく、しかも160haは協同組合所有の畑です。またドメーヌ元詰めでリリースされるドメーヌの数はわずか8軒しかありません。

そして今回、初リリースさせていただくワインはその8軒しかないドメーヌのうちの一軒が造る、年間2000本しか生産されないタナ100%のもので、なんとか240本のみ入荷することができました。標高350mの大洋性気候と山岳気候が織り交じる畑は、ピレネーに広がるオフアイトと呼ばれる土壌でできています。このオフアイトはワインにミネラルとエアリーさを与えるといわれています。そこに植えられた樹齢55年のタナで、通常は赤ワインを造ります。しかし、2012年ヴィンテージは収穫時にフレッシュフルーツの香りがあり、タンニンが滑らかでふくよかな味わいだったので、セニエのロゼワインとして仕込みました。キュヴェの名前になっているルルメアとはバスク語で「大地から生まれた子」という意味で、大地からのエキス・旨みをしっかりと感じ取ることでできるワインに仕上がっています。

「バスクの伝統を大切に後世に伝えて行く」そんな意気込みが感じられる極上のシードルとワイン。フランスの現地誌シュドウエストやマガジンザヴァーなどにも取り上げられ、フランス国内で90%が消費されます。

日本では、なかなか口に出来ない希少なバスクシードル&イルレギー・ワインを是非ご賞味下さい。

【33908】Basajaun バサジュン 16				【33909】Basandere バサンドル16			
呼称	Cidre シードル			呼称	Cidre シードル		
参考小売	¥1,900	JAN:4571455190951		参考小売	¥1,900	JAN:4571455190913	
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・やや辛口		
栽培/認証	ピオロジック/エコセール			栽培/認証	ピオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	赤い砂質岩 黒片岩	200 ~ 500m	4ha・20hl/ha		赤い砂質岩 黒片岩	200 ~ 500m	4ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	19種類のバスク産リンゴ100% (手摘み/10 ~ 80年)			品種(収穫/樹齢)	19種類のバスク産リンゴ100% (手摘み/10 ~ 80年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	ステンレスタンクで6ヶ月間一次発酵			発酵	ステンレスタンクで2ヶ月間一次発酵	
熟成	瓶内で3ヶ月間熟成 粗いフィルターで濾過・清澄あり			熟成	瓶内で3ヶ月間熟成 粗いフィルターで濾過・清澄あり		
SO ₂	瓶詰め時:40mg/L トータル:27mg/L			SO ₂	瓶詰め時:50mg/L トータル:34mg/L		
アルコール度	7%			アルコール度	6.5%		
特徴	エチケットと王冠キャップを新しくし再登場しました。「バサジュン=山の番人」という名の伝統的なバスク地方のシードルでピレネー山脈中腹で自然栽培する19種類のリンゴをステンレスタンクで6ヶ月発酵後、瓶内で3ヶ月熟成し、粗いフィルターで濾過しました。薬を帯びたイエローの外観に細かな泡、シナノスイートや塩の香り、リンゴを丸ごと絞った濃厚な果実感、安定した味わいです。			特徴	エチケットと王冠キャップを新しくし再登場しました。「バサンドル=小悪魔」という名の伝統的なバスク地方のシードルでピレネー山脈中腹で自然栽培する19種類のリンゴをステンレスタンクで2ヶ月発酵後、瓶内で3ヶ月熟成し、粗いフィルターで濾過しました。淡いイエローの色調にきめ細かな泡、リンゴの香りを感じます。ふわりとした甘味を纏った濃いエキスに軽めの酸が心地よいです。		

Dionyがシードル愛飲家の皆様に新たな感動をお届けします。

Diony