

Domaine Nicolas Gonin ドーフィネ地方 ドメーヌ・ニコラ・ゴナン

ヨーロッパ各地から注目の古代品種再興に情熱を注ぐ男！
ワインはブドウそのものから！自然な栽培・醸造こそが全て
繊細なミネラル、これぞテロワールの味わい



2012年1月、古代品種の魅力に惹きつけられるようにローヌからサヴォワの入り口・ドーフィネ地方へ。リヨンから南東へ60km、イゼール県北部のサン・シェフ村、そこにドメーヌ・ニコラ・ゴナンがあります。ニコラは1990年後半から生まれ故郷のサン・シェフで高品質なワインを造りたいという大きな夢を描いていました。そしてその夢は2005年に伯父のガストンから畑を相続することで叶いました。その当時相続した畑の所有面積が小さかった為、「誰も耕作したい」とは思わないようなあまり状態の良くないあちこちの畑を20人のオーナーから借りることによりドメーヌを設立しました。現在は5.5haの自社畑を所有し、無農薬栽培とより自然な醸造を実践し、フランス国内はもとよりヨーロッパ各地から注目を集めるようになりました。彼はサヴォワにあるサントル・ダンペログラフイー・アルパン(=centre d'ampélographie alpine)というアルプス地方の貴重なブドウ品種を保護するセンターの副代表を務めており、貴重な古代品種の保護と復活に情熱を注いでいます。ドーフィネと呼ばれるこの地域は古代品種にとって重要な地域で第二次大戦前まではフランスワインの中でも重要な地位を占めていました。しかし1950年代により耕作しやすい交雑種にとってかわり、70年代にはピノワールやシャルドネといったより植えやすい品種に取って代わってしまいました。テロワールの素晴らしさを表現するには、その土地に根差した地場品種・古代品種に回帰すべきだとニコラは考えます。

ここサン・シェフは寒霧が発生しやすい冬、暑く乾燥した夏というように、アルプスの気候とローヌの気候双方の影響を受けています。また非常に風が強いエリアとしても知られており、ビス(=bise)と呼ばれる北風や南風が吹き貫けます。土壌は石英を含む粘土石灰・黄土・砂利質。化学肥料は使用せず有機肥料のみで栽培を行い、ブドウは密度が高く植えられています。また除草剤を使用せず畝ごとの鋤きこみで対応し、収穫はブドウが潰れないよう小さなケースを用いて手摘みで行います。

醸造的なテクニックは最小限にとどめ、出来る限り自然にワインを造り出すことに重きを置いています。「ワインはブドウそのものから生まれる」との信念から、酵母の添加や補糖は一切行わずに自然な醸造を心掛け、白はシュールリー、赤は抽出過程においては果実味ときめ細かいタンニンが得られるように時間をかけて穏やかに行われます。エルヴァージュ(熟成)は全てタンクで、軽くフィルターをかけた後にSO2の添加を最小限に押さえ瓶詰めします。

“古代品種の復興に情熱を注ぐ男”の繊細なミネラルにどこか懐かしさを感じるワイン、是非ご賞味下さい。



Diony

【33618】Blancブラン14				【33616】Altesse アルテス14			
呼称	IGPイゼール・バルム・ドーフィノワーズ			呼称	IGPイゼール・バルム・ドーフィノワーズ		
参考小売	¥2,500	JAN:4571455201602		参考小売	¥2,800	JAN:4571455201589	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	300m・南	1.2ha・25hl/ha		粘土石灰	350m・南	1.1ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴィオニエ50%(手摘み/平均5年) アルテス30%(手摘み/平均8年) シャルドネ20%(手摘み/平均25年)			品種 (収穫/樹齢)	アルテス100% (手摘み / 4 ~ 8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15日間[21℃]発酵			発酵	ステンレスタンクで15日間[21℃]発酵		
熟成	そのままステンレスタンク[6 ~ 18℃]で熟成 瓶詰め2015年4月 濾過有・無清澄			熟成	そのままステンレスタンク[6 ~ 18℃]で熟成 瓶詰め2015年9月 濾過有・無清澄		
SO ₂	プレス時:40mg/L 熟成時:25mg/L トータル:29mg/L			SO ₂	プレス時:40mg/L 熟成時:25mg/L トータル:38mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	サヴォワ近郊のドーフィネ地方、アルプスに程近い標高350mの高地・南向き粘土石灰土壌で育つ3種のブドウをステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いレモンイエローの色調から澆刺としたレモンや柚子、カモミールの香りが広がります。テロワール由来のミネラルが存在感を発揮し、そこにグレープフルーツの高度な酸が加わることで、ボディを立体的に演出させ優しい余韻へ流れます。			特徴	「殿下」という名の古代品種アルテス(別名:ルーセット・ド・サヴォワ)サヴォワ地方の名声を表します。アルプスに程近い標高350mの高地、南向き粘土石灰土壌で育つ3区画のブドウをステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡い黄金色の外観から白い花や蜜のアロマを感じます。少しの粘性と膨らみある豊かな果実に丸みを感じる高度な酸のバランスが美しい逸品です。		
【33266】Pinot Noir Gamay ピノワール ガメイNV				【31303】Mondeuse モンドゥーズ12			
呼称	IGPイゼール・バルム・ドーフィノワーズ			呼称	IGPイゼール・バルム・ドーフィノワーズ		
参考小売	¥2,500	JAN:4571455196472		参考小売	¥2,800	JAN:4571455192832	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	250m・南	0.5ha・25hl/ha		砂質 砂利	270m・南	0.9ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール60% ガメイ40% (手摘み/平均25年) 天候に恵まれた2009年(ピノワール)と2011年(ガメイ)のブレンド			品種 (収穫/樹齢)	モンドゥーズ100% (手摘み/平均7 ~ 10年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	収穫後、徐梗・破砕を行い、 ステンレスタンクで8日間のマセラシオン 軽くピジャージュ / 1日1回ルモンタージュ ステンレスタンクでピノワールは24ヶ月発酵・熟成 ガメイは6ヶ月発酵・熟成 / 無濾過・無清澄 収穫時と熟成時 トータル:33mg/L			発酵	8日間[8℃]醸し後、グラスファイバータンク[25℃] で発酵(マロラクティック発酵あり)		
SO ₂	収穫時と熟成時 トータル:33mg/L			熟成	そのままグラスファイバータンクで12ヶ月熟成 濾過有・無清澄		
アルコール度	12%			SO ₂	収穫時と熟成時 トータル:26mg/L		
特徴	サヴォワ近郊のドーフィネ地方、アルプスに程近い標高250mのモラッセ土壌で育った2009年のピノワールと2011年のガメイをステンレスタンクでゆっくり低温発酵熟成し、瓶詰め前にアッサンブラージュしました。赤紫の色調、ダークチェリーやフランボワーズの香りほのかにスミレのニュアンス。チャーミングな口当たりのあとに旨みのがった綺麗な酸がアフターまで続きます。			特徴	古代品種モンドゥーズは、サヴォワ近郊ドーフィネ地方の南向き砂利混じりの砂質土壌で健康に育っています。アルプスに程近い標高270mの地で太陽を一杯浴びた健康なブドウをグラスファイバータンクで発酵後、12ヶ月間熟成しました。紫帯びたあずき色にスミレやベッパーの香り、優しいタンニンと高地由来の綺麗な酸を伴いつつ、程良い果実のボリュームを感じさせる味わいです。		
【53629】Persan ペルサン11							
呼称	IGPイゼール・バルム・ドーフィノワーズ						
参考小売	¥2,800	JAN:4582138366570					
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	バイオロジック / -						
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量				
	粘土石灰 丸石	250m・南	0.74ha・50hl/ha				
品種 (収穫/樹齢)	ペルサン100% (手摘み/平均7年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	7日間[25℃]醸し後、ステンレスタンクで 7日間[25℃]発酵(マロラクティック発酵あり)						
熟成	そのままステンレスタンク[6 ~ 18℃]で熟成 濾過有・無清澄						
SO ₂	収穫時と熟成時						
アルコール度	12%						
特徴	サヴォワ近郊のドーフィネ地方、アルプスに程近い標高250mに植わる古代品種ペルサン100%で造られます。真南を向いた丸石混じりの粘土石灰土壌の畑で、太陽一杯浴びて育まれた健康なブドウをステンレスタンクでゆっくり低温発酵熟成しました。落ち着いた淡いルビー色に野いちごの香り、リンゴの皮のニュアンスを感じつつ、心地良いタンニンが共存する野性味溢れる味わいです。						