

Domaine Philippe Tessier

ロワール地方
ドメーヌ・フィリップ・テシエ

シュヴェルニーのロモランタン 稀少なローカル品種を後世に
植物・動物・人間の「生物多様性」を重んじる自然栽培
健康なブドウのエキスをを感じるやさしい味わい



2008年1月、アンジェのサロンで極上のロモランタンに出会い、ロワール地方の東部に位置するシュヴェルニーを即座に訪問。

気品漂うシュヴェルニー城を横目に、見渡せば地平線の淵まで見えそうな村があります。この地で「シュヴェルニーのポテンシャルを紐解こう」と本気で感じるワインと出会いました。そのワインは確固たる雰囲気醸し出し、やさしく微笑む生産者によって造られていました。フィリップ・テシエは1960年代に両親が購入した土地を81年に受け継ぎ、98年よりビオロジック農法へ転向、「環境を破壊したくない、また農業アレルギーであった自分への害を減らしたい」とそんな思いから始めて10年以上が経過しています。7～8年経過した頃にブドウの樹が生き返るように力強くなったのを感じたと言います。

19haの畑は3つの村に分かれていて、粘土ケイ素質、石灰ケイ素質、貝殻砂上の砂利など個性的な土壌から生まれるブドウがワインの味わいに複雑味を与えます。フィリップは自然生態系を構成する植物、人間、動物、微生物などを包括する生物多様性を重視し、ブドウ畑の横には野菜や植物、花を育てる畑づくりも熱心に行っています。陽光が射し込む中、その畑の周りを彼の2匹の犬たちが飛び回るように元気に走り回る姿がなんとも印象的でした。

ティエリー・ピュズラ、ミカエル・ブージュ、ピエール・マッソン、クリスチャン・ショサールなどトゥーレーヌ地方の自然派ワイン生産者のグループ「les vin du coin (レヴァンドゥコワン)」の代表を務め、他生産者からも信頼される実直で人望の厚い生産者です。

【33854】Le point du Jour ルポワン ドゥ ジュー 16

呼称	Chevreny シュヴェルニー		3月 新着	
参考小売	¥3,300			
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			
栽培/認証	ビオロジック/エコセール、AB			
テロワール	品種(収穫/樹齢)			
土壌	標高・向き	面積・収量		
石灰ケイ素質	95m・南北	5.5ha・12hl/ha		ピノワール70% (手摘み/平均23年)
粘土ケイ素質	95m・北南	3.5ha・12hl/ha		ガメイ23% (手摘み/平均40年)
粘土ケイ素質	95m・北南	0.5ha・12hl/ha		コ(マルベック)7% (手摘み/平均70年)
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵	除梗せず、500Lの木樽で7ヶ月間発酵		
	熟成	トロンコニック円錐木樽と木樽で6ヶ月熟成		
	瓶詰め	2017年5月		
	SO ₂	瓶詰め時: 13mg/L	トータル: 13mg/L	
アルコール度	12.5%			
特徴	2016年は雹の影響を受け収量が12hl/haと激減した年でした。ケイ素を含む粘土と石灰土壌で育つピノワール主体の黒ブドウ三品種をアッサンブラージュ、除梗せずに500Lの樽で7ヶ月発酵熟成しました。淡いルビーの外観からハーブやミントの奥にイチゴの香り、ピュアな果実味に酸味が可愛らしい印象で、甘やかな果実の後に長く続く旨味が絶妙に美しい逸品です。			



Diony