

Domaine Tetta

日本／岡山県新見市哲多町
ドメーヌ・テッタ

石灰岩土壌の地に、日本ワインの未来を想う

岡山市内から車で2時間ほど北西へ走った、岡山県新見市哲多町。瀬戸内海と日本海のちょうど中間に位置するこの地は、日照時間の長い温暖な気候で、畑は標高400～500mのカルスト台地の上にあることから、日本のワイン産地では珍しい石灰岩土壌を見ることが出来ます。

社長の高橋竜太さんはこの地の可能性を信じ、2008年から実家の建設業の傍ら、廃業したブドウ農家を継ぐ形で、生食ブドウと醸造用ブドウの栽培を開始し、醸造所の建設前は、高橋社長自らが車で山梨まで収穫したブドウを運び、委託醸造を行っていました。

2016年に高橋さんの夢がかない、ついに醸造所が完成。デザインや建築など、岡山出身の各分野で日本のトップと言えるクリエイター達が作り上げた、アーティスティックな建物にはカフェも併設され、イベントでは屋上を使ったアウトドアで100名を超えるディナーパーティーも行われたり、日本中から注目され、多くの人が集うワイナリーとなりました。

Domaine Tettaドメーヌ・テッタのワインは、委託醸造を除く自社ブランドはすべて、8haほどある自社畑のブドウから造られ、畑では除草剤や化学肥料などは使わず、ボルドー液などの薬剤も最小限の使用にとどめ、天然酵母での自然発酵と、亜硫酸の使用も極微量ですが、瓶詰め時の判断により無添加でリリースされるワインも多いです。

2020年から栽培・醸造長を任されている菅野義也さんは、日本ワインファンの誰もが憧れる、山梨の「ポーパイサージュ」でワイン造りを学んでおり、優しく真面目で几帳面な菅野さんの人柄を感じさせ、しかも独創的なワイン造りを行っています。

ワインは微発泡、白、ロゼ、赤だけでなく、そこに当てはまらない中間色のワインが多く、その年のブドウのポテンシャルを最大限に引きだそうと、毎年スタイルを変えてリリースされています。

常識やカテゴリーにとらわれない自由な感性によって表現されるドメーヌ・テッタのワインは、今後さらに注目を集めることは間違いありません。

誰にも負けない行動力で夢を実現してきた高橋社長と、自由な感性で魅力あふれるワインを生み出す、菅野さんはじめスタッフの皆さんの活躍に期待しています。

ワイナリーの歴史を背負うプレッシャーは必ずあると思います。特に現在は日本ワインブームによって、醸造所の数が目まぐるしく増加し、注目されるワイナリーとそうでないワイナリーがはっきりと分かれています。昔のまま変わることのできないワイナリーは、すたれてしまう厳しい状況の中で、今までの顧客を大事にしながら、新しいファンを増やしていかなければならないというのが、新規ワイナリーとはまた違った苦労があるように思います。

何を継承し、何を創造するのか。

飄々と、しかも着実に実力と人気を自分のものに行っている2人に、今後の期待が膨らみます。



【60008】Riesling リースリング20				【60009】Sauvignon Blanc ソーヴィニヨンブラン20			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥4,800			参考小売	¥4,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高	面積	テロワール	土壌	標高	面積
	石灰岩 赤土	400m	ComingSoon		石灰岩 赤土	400m	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	リースリング 100% (手摘み / 3 ~ 5年)			品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み / 3 ~ 9年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月17日~ 10月14日収穫 / 除梗 ステンレスタンクで270日間発酵・熟成 濾過あり・無清澄 瓶詰め: 2021年6月28日			発酵 熟成	9月9日~ 9月26日収穫 / 全房 ステンレスタンクで293日間発酵・熟成 無濾過・無清澄 2021年6月30日瓶詰め		
SO ₂	無添加			SO ₂	無添加		
アルコール度	11%			アルコール度	13%		
特徴	20年からtettaのワイン造りの根幹を踏襲しながら、新たな取り組みを始めました。古い造りに回歸し、醸造に関しては必要最低限のアプローチのみに留め、より細かな部分に注意を払うことにより、ブドウや酵母をはじめとした微生物が醸し出す香味をより一層表現できると考えています。微かに緑がかったレモンイエロー色、洋ナシ、マスカット、白い花などの華やかなアロマとアールグレイやベルガモットを想わせるビターな香り、ドライな味わいで酸と果皮由来の苦味とのバランスが心地良く、アフターには旨味も残り、この品種の将来的なポテンシャルの高さを感じます。			特徴	20年から山梨ポーベイサージュでワイン造りを学んだ菅野さんを栽培・醸造長に迎えました。微かに褐色がかった薄い麦わら色、熟した果実、蜜やべっこう飴を想わせる甘い香りとフロール香、味わいはドライでアフターにかけて粘性を伴った厚みが増します。一般的にソーヴィニヨンブランは還元的に造りフルーティなアロマを保持しますが、このワインは微量な酸化熟成をさせたセオリーと反したタイプになります。すでに飲み頃を迎え、芳醇な香味が特徴的です。		
【60033】Chardonnay Origine シャルドネ オリジヌ21				【60034】Chardonnay d'or シャルドネ ドール21			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥4,800			参考小売	¥4,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高	面積	テロワール	土壌	標高	面積
	石灰岩 赤土	400m	ComingSoon		石灰岩 赤土	400m	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ95%、他5品種5% (手摘み / 4 ~ 12年)			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / 8 ~ 11年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月14日~ 10月26日収穫 / 除梗後、醸し ステンレスタンクで発酵 木樽で5ヶ月間熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め: 2022年9月15日			発酵 熟成	10月13日~ 11月7日収穫 / 全房 ステンレスタンクで発酵 木樽で熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め: 2022年9月13日・14日		
SO ₂	瓶詰め前: 15mg/L			SO ₂	瓶詰め前: 15mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	13%		
特徴	オリジヌとはフランス語で「始まり、起源」という意味で、歴史を作ってきたワインと造り手に大きな尊敬を込めて、Origineという名前に21年より変えました。果皮ごと漬けて仕込むシャルドネは18年から造り始めましたが、歴史を遡って行くと同ブドウでも果皮ごと漬けることは必然であり、白ワインの起源であると感じています。褐色がかったイエローの外観、白桃やカンキツのハチミツ調、アマレットやポタカルなジンを想わせる複雑な香り、味わいはドライで酸とミネラリーな苦味が骨格を作っています。余韻の長さは中程度で複雑な果実味がじんわりと続きます。まだまだ若い印象なので、瓶熟成を経てポテンシャルが発揮されると期待しています。			特徴	21年からシャルドネバリックがシャルドネドールに変わりました。d'orとはフランス語で「黄金の」という意味です。収穫時期を遅らせることでシャルドネは黄金色に輝き始めます。tettaでは黄金色に変わったタイミングがベストな収穫時期なのかも知りません。樽熟成のシャルドネを造って7VI目になります。ようやく表現したい形や方向性が見えてきました。微かに濁りがかった黄金色、洋ナシ、黄桃、ハチミツ、コンフィチュールなど甘く熟した果実の香り、わずかに甘さがあり、酸とミネラリーな苦味が絶妙なバランスを構成しています。余韻もとても長く、豊富な果実味がゆっくりと続きます。		
【60032】Aki Queen アキ クイーン22							
呼称	-						
参考小売	¥3,900						
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口						
栽培/認証	- / -						
テロワール	土壌	標高	面積				
	石灰 赤土	400m	ComingSoon				
品種 (収穫/樹齢)	安芸クイーン95% クイーンニーナ他5% (手摘み / 6 ~ 24年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵 熟成	9月30日~ 12月22日収穫 全房で醸し 20hlのステンレスタンクで10ヶ月間発酵・熟成 (ピジャージュあり) 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2021年6月15日						
SO ₂	瓶詰め前: 15mg/L						
アルコール度	12%						
特徴	毎年向き合い続けていく中で新たなアイデアが生まれ、自由な醸造から個性を放ったワインが出来ました。輸出を通じて海外でもアキクイーンが認知されるようになり、特に欧米での評価はとて高くtettaの新たな顔になれると大きな期待を寄せています。ピンクがかった淡いオレンジ色、パッションフルーツやアセロラ、シークワサーやカボスなどの甘く爽やかな香り、味わいに甘さが少しあり強めの酸が特徴で、アフターには果実味と旨味が酸と共にゆっくりと続きます。						

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Diony

【60035】Muscat Bailey A マスカット ベーリー A21				【60007】Merlot Barrique メルロー バリック19			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥4,600			参考小売	¥4,800		
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	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高	面積	テロワール	土壌	標高	面積
	石灰岩 赤土	400m	ComingSoon		石灰岩 赤土	400m	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	マスカットベーリー A100% (手摘み/平均23年)			品種 (収穫/樹齢)	メルロー 98%、他11品種2% (手摘み/6~21年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	11月7日~15日収穫/除梗 ステンレスタンクで発酵			発酵	10月10日~16日収穫/除梗除梗後、タンクに投入し全体の24%に当たる果汁を引き抜き(セニエ法)、果皮に対する果汁の比率が下がった状態で1日3回ピジャージュしながら16日間醸し、バルーンプレス、ステンレスタンクで発酵、古樽で4ヶ月間熟成しました。濁りがあり微かに紫がかかった赤色、カシスやブルーベリー、アメリカンチェリーなどのフレッシュな黒果実が香ります。樽香は控えめで、まだ若さが目立ち、高めの酸が特徴的でアフターにも酸はしっかりと続きます。		
熟成	木樽で熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2022年9月1日			熟成	古樽で4ヶ月間熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2020年12月17日		
SO ₂	瓶詰め前:15mg/L			SO ₂	無添加		
アルコール度	12%			アルコール度	11%		
特徴	マスカットベーリー Aはテッタのブドウの中でも特に樹齢が高く、これまで15VT以上造ってきました。様々な造りに挑戦して多くのアイテムが世に出ていきましたが21VTGで一つの形、方向性が見えてきました。人為的なアプローチを排除しながらナチュラルで綺麗なマスカットベーリー Aを表現出来つつあります。海外のお客様にも是非おすすめしたい日本の赤ワインです。やや濃い目のルビー色、フランボワーズ、ラズベリー、コンフィチュールなどフレッシュで甘酸っぱい香り、シナモン、キャラメルなどの熟成由来の香り、味わいはドライですが香りにほんのりと甘さを感じます。酸とタンニンは穏やかに飲み疲れせず、余韻はとて長くエレガントな果実味が口いっぱいに広がります。			特徴	ブドウを除梗除梗後、タンクに投入し全体の24%に当たる果汁を引き抜き(セニエ法)、果皮に対する果汁の比率が下がった状態で1日3回ピジャージュしながら16日間醸し、バルーンプレス、ステンレスタンクで発酵、古樽で4ヶ月間熟成しました。濁りがあり微かに紫がかかった赤色、カシスやブルーベリー、アメリカンチェリーなどのフレッシュな黒果実が香ります。樽香は控えめで、まだ若さが目立ち、高めの酸が特徴的でアフターにも酸はしっかりと続きます。		

