



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、ホ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していく2人に、今後の期待が膨らみます。



【60041】Gewurztraminer Pétillantゲヴュルトトラミネールペティアン 23			
呼称	-		
参考小売	¥5,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰岩粘土	420m・平地	0.19ha・29hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール100% (手摘み/平均4年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 ・ 熟成	9月8日～11日収穫し選果/直接圧搾したジュースと 1日3回ピジャージュを施しながら10日間醸したジュースを アッサンブラージュし、5～10hlのステンレスタンクで14日間発酵 発酵終盤の9月26日に瓶詰めし7ヶ月間瓶内発酵・熟成 デゴルジュマン:2024年5月26日/無濾過・無清澄		
	SO ₂	瓶詰め前:15mg/L	
アルコール度	13%		
特徴	19年に植樹したゲヴュルトトラミネール、23VTGで初めて単一で仕込むことが出来ました。樹齢が若いこともあってフレッシュさを活かせるペティアンにしました。収穫し選果後にプレス、ステンレスタンクで発酵し、発酵終盤に瓶詰めしました。黄金色の細かな泡、カリンジャムやライチ、ミントの香り、ドライなアタックに喉越しのよい味わいでホップのニュアンスを感じます。		

新着



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