



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、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。



[60066] Chardonnay Perlant シャルドネ ペルラン24

呼称	-		
参考小売	¥5,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 白極微泡・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・南	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ86% ゲヴュルツトラミネール7% ピノグリ、オーセロワ、ケルナー、リースリング、セミヨン7%(手摘み/7~9年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月2~16日収穫/除梗後、ピジャージュをしながら醸しプレス ステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で24年10月18日に瓶詰め 瓶内発酵・熟成/デゴルジュマンあり 軽く濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め前:15mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	4VTG目となり、ついに納得のクオリティとなりました。ピジャージュしながら醸しアッサンブラージュ、ステンレスタンクで発酵し、糖が残った状態で瓶詰めしました。わずかな発泡、グリーンイエロー色の外観、ライムや黄色リンゴ、スウィーティのアロマを感じます。プチな泡が拡がり、キリッと引き締まった酸とおだやかに広がる果実味、ミネラリーな味わいです。		



[60067] Merlot Perlant メルロー ペルラン24

呼称	-		
参考小売	¥5,600		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・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)	メルロー 94% カベルネフランとカベルネソーヴィニヨン6%(手摘み/6~26年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	10月24・25日収穫 / 全房でプレス ステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で24年11月17日に瓶詰め 瓶内発酵・熟成 軽く濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め前:15mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	メルローからペルランを造るのは初めての試みでしたが最適なスタイルなのかもしれません。全房でプレス後、ステンレスタンクで発酵し、糖が残った状態で瓶詰めしました。淡いオレンジを帯びたサーモンピンク色、クランベリーや赤スグリのアロマを感じます。ほのかな泡を感じるドライなアタックが拡がり、赤リンゴの果実味が中盤に感じられ、アフターはキリッとした表情を見せてくれます。		



[60060] Shine Muscat シャインマスカット23

呼称	-		
参考小売	¥5,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高	面積
	石灰岩 赤土	400m	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	シャインマスカット85% ソーヴィニヨンブラン6% リースリング5% シュナンブラン4%(手摘み/6~8年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	10月2日11日収穫 / 除梗後、プレス ステンレスタンクでピジャージュをしながら発酵 古樽で8ヶ月間熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年7月12日		
SO ₂	瓶詰め前:15mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	22VTGで本格的にシャインマスカットからワインを造るようになりました。シャインマスカットを主体に除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、マンゴーやライチ、ネクタリン、トロピカルな甘い香りが広がります。ドライなアタック、ホップのほろ苦さがアクセントとなり、心地の良い酸味を感じるドライでスッキリとした味わいです。		



[60069] Kerner ケルナー 24

呼称	-		
参考小売	¥5,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高	面積
	石灰岩 赤土	400m	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	ケルナー 100% (手摘み/平均5年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月6日収穫 / 除梗後、醸し、プレス ステンレスタンクで発酵・熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2025年6月24日		
SO ₂	瓶詰め前:15mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	2019年に植樹したケルナーが成長し、ついに単一で造ることができました。ケルナーをプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。輝きのあるグリーンイエローの外観、青リンゴ、ミントやマスカット、ライチ、白い花のアロマを感じます。ジューシーなアタックに綺麗な酸とミネラルが骨格をつくり、アフターまで果実味が旨味と共にゆっくりと続く逸品です。		



[60062] Aki Queen アキ クイーン23

呼称	-		
参考小売	¥4,600		
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85% マスカットベリー A7% 他3品種8%(手摘み/7~25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月13日~11月30日収穫 全房で醸し後、プレス ステンレスタンクで発酵・熟成 軽く濾過・無清澄 瓶詰め:2024年5月31日~6月3日		
SO ₂	瓶詰め前:15mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	23VTG、また一歩前進できたと感じています。tettaの新たな顔になれると大きな期待を寄せています。安芸クイーンを主体に全房で醸し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。少し濁りのあるオレンジ強いロゼ色、イチゴジャム、アセロラ、ラズベリーのアロマを感じます。摘みたてイチゴのやや高め酸がシャープでドライな味わいを演出し、アフターにはほろ苦さを感じます。		



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)

[60068]Rosage Noir ロザージュ ノワール24

呼称	-		
参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高	面積
	石灰岩 赤土	400m	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール96% ピノグリ4%		
	(手摘み / 12 ~ 13年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月5 ~ 7日収穫 / 除梗後、プレス	
	熟成	ステンレスタンクでピジャージュをしながら発酵・熟成 濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2025年6月24日	
SO ₂	瓶詰め前: 15mg/L		
アルコール度	12%		



[60059]Muscat Bailey A マスカットベリーー A23

呼称	-		
参考小売	¥6,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高	面積
	石灰岩 赤土	400m	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	マスカットベリーー A100%		
	(手摘み / 平均25年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	11月20 ~ 22日収穫 / 除梗後、プレス	
	熟成	ステンレスタンクでピジャージュをしながら発酵 濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2024年8月7 ~ 8日	
SO ₂	瓶詰め前: 15mg/L		
アルコール度	12%		



特徴 tettaのブドウの中でも特に樹齢が高く、ワイン造りにおいても試行錯誤の繰り返しでした。改革4年目において、少しずつナチュラルで綺麗なMBAを表現出来たかと思えます。マスカットベリーー Aをプレス後ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。紫ガーンネット色、フランボワーズやブラックベリー、木材やキャラメルのアロマ、まろやかでスムーズな口あたり、バランス良く果実味が溢れます。

[60061]Cabernet Franc カベルネフラン23

呼称	-		
参考小売	¥6,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高	面積
	石灰岩 赤土	400m	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	カベルネフラン100%		
	(手摘み / 6 ~ 12年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	11月23 ~ 29日収穫 / 除梗後、プレス	
	熟成	ステンレスタンクでピジャージュをしながら発酵 濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2024年8月14日	
SO ₂	瓶詰め前: 15mg/L		
アルコール度	15%		



特徴 糖度が上がるまで収穫を待ちました。カベルネフランをプレス後、ステンレスタンクでピジャージュをしながら発酵し、木樽で熟成しました。紫ルビー色、ラズベリーやレッドプラム、フランボワーズ、カカオ、芝、湿った若葉のアロマを感じます。アタックには果実の甘味が感じられ、丸みのある味わいに穏やかで心地の良い酸とほどよいタンニン、まろやかで上品な逸品です。

