

Domaine Giudicelli

コルス地方
ドメーヌ・ギウディチェリ

コルシカ北部、粘土石灰土壌と知る人ぞ知るカリスマ女性生産者の見事なコラボレーション

コルシカでデメテル認証を持つ生産者は片手で数えるほどしかないが、サルテーヌにあるピオディナミ生産者、ドメーヌ・ペロ・ロンゴの奥さんが「あそこは本気でピオディナミに取り組んでいる」と認めているのが、コルシカ北部パトリモニオのドメーヌ・ギウディチェリ。

当主であり造り手であるミュリエル・ギウディチェリ(Muriel GIUDICELLI)の畑は約13ha、97年にワイナリーを創設した時からピオディナミ栽培に取り組んでいる。

収量を抑えることで、シャンパーニュ地方と同じchalk質を含んだ粘土石灰質土壌のテロワールの味わいが引き出されている。年間生産量は約33000本。

光と凝縮感に満ち、エネルギーにあふれた味わいは、フランスでも人気が高い。とりわけミュスカとロゼはリリース後、瞬時に売り切れるほど。

白ワインはステンレスタンクで発酵させ、フールドで熟成させる。

赤ワインはステンレスタンクとフールドで、約2年間発酵と熟成を行う。赤ワインは公式的にはニエルチウ100%とのことだが、他の品種も少し加えて醸している(おそらく10%以下。品種は秘密とのこと)。

ワインはすべて無濾過、無清澄。

近年、デメテルを取るのをやめて、ピオディヴァンに加入した。

・デメテルは試飲による選別がない

・ピオディヴァンは504番(イラクサ)の使用が必須など、よりプレパラシオンについて細かい規定がある



【ワインについて】

すべてのキュヴェにおいて無濾過、無清澄、自然酵母発酵。もちろん収穫はすべて手摘みである。

ワインの特徴とその理由について、

- ①ブドウの酸がきれいに残っている
- ②エネルギーを備えた複雑な味わい
- ③ニエルチウ主体でもタンニンがなめらか
- ④白は力強いが酸化していない

①ゴブレに仕立て、ブドウ果実を葉で包み込んで守る。風で倒れそうな畑は、ゴブレをワイヤーと支柱で支える。

②ピオディナミ。グロッタ・ディ・ソル(アントワヌ・アレナと同じエリアの銘醸畑)の土壌は、片側の山にマルヌ(泥灰土と石灰)、もう片側の山にシストがあり、それらがぶつかり合ってきた斜面であるため、非常な複雑な土壌となっている。そのため、単一の品種であっても味わいに複雑さが出る。

③エクストラクションを弱くし、タンニンではなく熟成によって複雑味を出している。破碎(フーラーージュ)やピジャージュの回数を減らして発酵させ、その後6時間をかけてゆっくりと絞ってさらに発酵する。傷がついていると酸化しやすいので、選果も非常に厳しい。畑で1回、選果台で場合によっては2回選果する。その後、ステンレスタンクとオーストリアのフールド(ストックンジャー、25hlと50hl)で発酵・熟成させる。

④圧搾をゆっくりと時間をかけて行なうことで、ごく軽い酸化がおこり、本格的な酸化が防げる。SO2の使用は収穫時と圧搾時のみ。



Diony

【37111】Patrimonio Blanc パトリモニオ ブラン24				【37112】Patrimonio Rouge パトリモニオ ルージュ 22			
呼称	Patrimonio パトリモニオ			呼称	Patrimonio パトリモニオ		
参考小売	¥8,000			参考小売	¥8,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培／認証	ビオディナミ／エコセール ビオディヴァン			栽培／認証	ビオディナミ／エコセール ビオディヴァン		
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 シスト	50m・東、西	3.77ha・30hl/ha		粘土石灰 花崗岩	50m・東、西	3.86ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴェルメンティーノ100% (手摘み／平均25年)			品種 (収穫/樹齢)	ニエルチウ(ニエルキオ) 100% (手摘み／平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	9月20日収穫／全房で空気圧式圧搾 25hlのステンレスタンクで発酵			発酵	除梗後、空気圧式圧搾、 ステンレスタンクとフードルで発酵	
	熟成	フードルで11ヶ月間熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め：2025年7月			熟成	ステンレスタンクとフードルで熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め：2024年11月	
	SO ₂	収穫後・瓶詰め前：少量添加 トータル：67mg/L			SO ₂	少量添加 トータル：42mg/L	
アルコール度	13.5%			アルコール度	14%		
特徴	粘土石灰・シスト土壌で育つ樹齢25年のヴェルメンティーノを全房でプレス、ステンレスタンクで発酵後、フードルで熟成しました。グリーンイエロー色の外観、すっきりとした香り中心にミントやディル、夏みかん、柚子などフレッシュなアロマを感じます。豊かなミネラルを含んだ瑞々しいアタック、ジューシーなリンゴの風味が心地よく拡がります。			特徴	粘土石灰・花崗岩土壌で育つ樹齢25年のニエルチウ(ニエルキオ)を除梗後プレス、ステンレスタンクとフードルで発酵・熟成しました。輝きのある濃いルビー色、ラズベリーやブルーベリー、ブラックチェリー、胡椒、檜のアロマを感じます。口あたりよくスムーズなアタック、心地の良いタンニンがバランスを調整し、綺麗な酸とのまとまりを深めてくれます。		

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