

Domaine Saint Hilaire

ドメヌ サン ティレール

ワインの樂園がもたらす美しく調和のとれた豊潤な果実味

ワイン造りの樂園と言われる南仏ラングドック地方。地中海に面した温暖で日照量に恵まれたワイン造りに理想的な地です。地価が高くないため、ワインの価格も安く抑えられます。ドメヌ・サン・ティレールは、ラングドックのエロー県、モンペリエ南西方の町ペズナと水辺の街メーズの間にあり、美しい田園風景が広がるこの土地は、ガロ・ロマン時代から続く歴史の古いワイン産地です。

1817年、ナポレオン大陸軍の軍司令官として名声を博した英雄イレル・レイノー男爵が総面積70ha(作付面積:34ha)の土地を買い上げ、自らの守護聖人である聖イレル(サン・ティレール)に因み、このドメヌをドメヌ・サン・ティレールと名付けました。1934年に建設されたアル・デコ様式の別館を持つ古いヴァージニア風の邸宅の周囲をブドウ畑が取り囲んでいます

緩やかな斜面に広がるブドウ畑は、地中海から数キロ内陸部に入った高台にあるため、豊富な日照量に恵まれ、海の影響で極端な暑さから守られています。土壌は主に粘土・石灰岩質で、高さ15メートル級の山々がそれぞれ特徴の異なる3つの微気候を形成しています。この特徴の違いを利用して単一品種や多品種のブレンドなど様々なスタイルのワインを生み出しています。

サン・ティレールのワイン造りに極めて重要な役割を担っているのが、若き醸造責任者ヴァンサン・モレルです。ヴァンサンは、20年以上にわたりサン・ティレールのワイン造りの全工程を監督し、ワインの品質向上に大きく貢献し、国際的なワインコンクールで何度も表彰され、メディアでもたびたび注目を集めるようになりました。ラングドック地方は、シラーやグルナッシュをベースとした赤ワインの生産で知られていますが、サン・ティレールは、コストパフォーマンスの極めて高い風味豊かで芳醇な白ワインを新たに生み出し、ポートフォリオに加えています。

現在はイギリス人のニックとリサ・ケント夫妻がオーナーを務め、栽培区画の増設やブドウの増殖、セミ・オーガニック栽培技術の導入などワインの品質向上に向けた投資を続けています。

[左:醸造家ヴァンサン・モレル/右:当主ニック・ケント]

■2018 ヴィンテージ情報■ この年は十分な雨量に恵まれたため、果汁の量も程よく、それまでブドウを実らせていなかった若木からも収穫を得ることが出来ました。収穫直前からカラッと晴れたインディアンサマーに恵まれ、夜間は涼しく、日中は暖かい理想的な気候条件が9月末まで続きました。

■2020 ヴィンテージ情報■ 雨が多かった春に続いて、夏は高温であったため、ブドウの生育が早まりました。この年は濃厚で豊かな果実味を湛えた味わいが特徴です。



2018 Domaine Saint Hilaire Chardonnay

ドメヌ サン ティレール シャルドネ

上代価格 ¥1,700(税別)

JANコード:4543190139120

2020 Domaine Saint Hilaire Chardonnay

ドメヌ サン ティレール シャルドネ

上代価格 ¥1,900(税別)

JANコード:4543190171397

■テクニカル情報■ 産地:ラングドック地方/IGP ペイ・ドック 品種:シャルドネ100% アルコール:13.5% ※外装:コルク仕様
土壌:軽い粘土・石灰質 醸造:果実の鮮度を保つため、夜の涼しいうちに機械で収穫。ステンレスタンクで一定の温度に保ちアルコール発酵。キュヴェの個性に応じて別々の酵母を加え複雑味と品種の持ち味を引き出します。マロラクティック発酵はせず、発酵具合を見てブレンドし、ステンレスタンクで3~4カ月熟成。

■コメント■ 豊かなミネラルがオレンジの花や熟れたメロンのジューシーなアロマと溶け合います。しっかりとした骨格を備えたエレガントで洗練された味わいで爽やかでピリリとしたシャープな酸を湛え、余韻の長い後味が口内に染み渡るように広がります。サラダや前菜、軽食、チーズなどと抜群の相性ですが、ワイン単体でも爽やかな味わいがお楽しみいただけます。



2018 Domaine Saint Hilaire Merlot

ドメヌ サン ティレール メルロー

上代価格 ¥1,700(税別)

JANコード:4543190139496

■テクニカル情報■ 産地:ラングドック地方/IGP ペイ・ドック 品種:メルロー100% アルコール:14.5% ※外装:コルク仕様
土壌:軽い粘土・石灰質 収量:29-50hl/ha 醸造:夜に収穫・除梗し、24-27℃のコンクリートタンクで激引・ルモンタージュしながら18-20日発酵。マロラクティック発酵後、ワインに微量の酸素を通すマイクロ・オキシジェネーションで滑らかさを出し、8ヶ月タンク熟成。

■コメント■ 遅めの収穫で完熟したブドウから作られるサン・ティレール・メルローは、若々しくフルーティな果実味が印象的な美味な味わいで、黒スグリやプラム、森の果実を思わせる豊かな果実のアロマに、仄かなスミレの花のニュアンスが香ります。口当たり滑らかでしなやかなテクスチャーを湛え、生き生きとした赤果実の風味に、バランスのとれたタンニンと酸が美しいハーモニーを奏でます。口当たりが柔らかく飲みやすい味わいで、肉のグリルやソフトチーズなどと非常に相性が良く、ワイン単体でも楽しめる味わいです。



担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes