

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76ha(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年に建設されたアール・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、醸造責任者のヴァンサン・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。サン・ティレールでは、コストパフォーマンスの極めて高い風味豊かで芳醇なワインを手掛けています。その中でも「Expression」シリーズは、ステンレスタンクやコンクリートタンクを使用することで、単一品種が持つ豊かな個性を最大限に表現したワインに仕上がっています。

畑ではテロワールやブドウの個性を生かすべく、有機農法を取り入れ、収量制限を行い、クオリティの高いブドウを栽培しています。収穫されたブドウは、完璧な状態でセラーに運ばれ、ヴァンサン・モレルが長年培ってきた経験と熟練した技術により、素晴らしいワインへと生まれ変わります。

HVE(環境価値重視認証)レベル3取得



[画像左:醸造家ヴァンサン・モレル/右:当主パトリック、エリザベス・マルテルッチ夫妻]



2023・2024 Domaine Saint Hilaire Expression Chardonnay

上代価格 ¥2,400(税別)

ドメヌ サン ティレール エクスプレシオン シャルドネ

JANコード:4543190184113

■テクニカル情報■ 産地:ラングドック地方/I.G.P ペイ・ドック 品種:シャルドネ 100%

外装:スクリュューキャップ仕様

アルコール:14%前後 土壌:粘土・石灰質 醸造:果実の鮮度を保つため、夜の涼しいうちに収穫。ステンレスタンクで一定の温度(16-17°C)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ヶ月熟成。

■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。



2024 Domaine Saint Hilaire Expression Merlot

上代価格 ¥2,200(税別)

ドメヌ サン ティレール エクスプレシオン メルロ

JANコード:4543190120074

■テクニカル情報■ 産地:ラングドック地方/I.G.P ペイ・ドック 品種:メルロ 100% アルコール:14%前後

土壌:軽い粘土・石灰質 収量:29-50hl/ha 醸造:24-27°Cに温度を設定し、伝統的な方法で醸造。澱引やルモンタージュ、マイクロ・オキシジェネーション(ワインに微量の酸素を送り、円やかな味わいに仕上げる技術)を施しながら、18-20日発酵。その後、マロラクティック発酵を行います。

■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、仄かなスマイル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、ワイン単独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