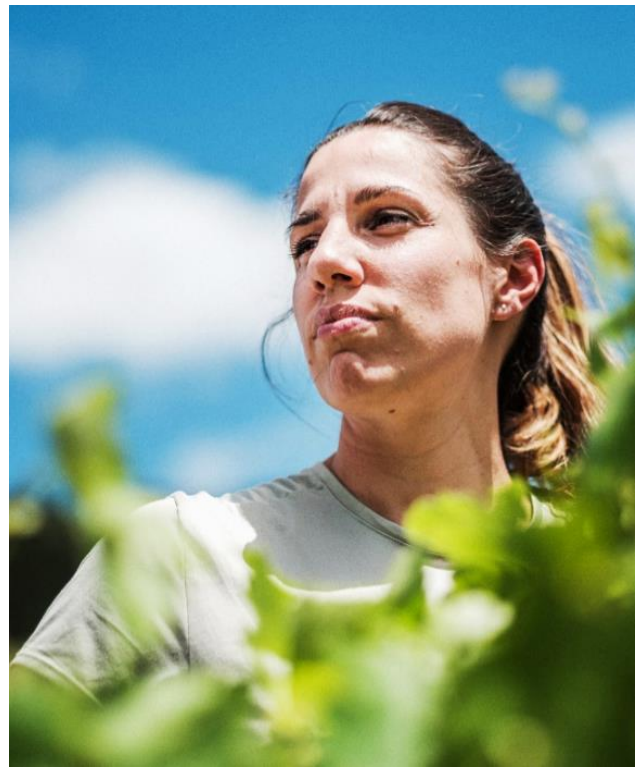


FITOU

Domaine de Rolland

ドメヌ ド ロラン



海側と山側の2つの生産地域に分かれ 多種多様なワインが生まれる AOC フィトゥ

AOC フィトゥは、1948年に制定されたラングドック地方でも古いアペラシオンです。生産地域は2つに分かれており、1つは地中海側の「コート メール」、もうひとつは、「コート モンターニュ」と呼ばれる内陸の山岳地区で、コルピエール山麓の南東に広がっています。この2つのエリアはテロワールも異なり、「コート メール」の土壌は、主に粘土石灰質で比較的フルーティで軽めのワインが造られています。一方、「コート モンターニュ」の土壌は、痩せたシスト（片岩）で、気候は非常に乾燥しています。この厳しい環境がワインに力強さを与えます。海側と山側の多重で複雑なテロワールが、AOCの多種多様なワインの中に見出すことのできる特徴を生み出しています。



日本で30年以上愛され続けるフィトゥ 「コート モンターニュ」を代表する生産者



ドメヌ ド ロランは山側の「コート モンターニュ」を代表する生産者で、ヒュー ジョンソンの『ポケットワインブック 2021』のフィトゥの項目で「探し出すべき生産者」として名があげられています。ドメヌは、車1台やっと通れる険しい山道を抜けた人口800人ほどのトゥシャン村にあります。2019年6月より7代目のポリヌ ロメラ コロメール（写真人物）が引き継ぎ、ワイン造りを行っています。彼女はワイン造りに対する思いを次のように語ります。

「私は自分の葡萄畑では本領を発揮することが出来るのです。家族の遺産であり、心強い場所で、毎日少しずつですが前に進むことが出来ます。この自然豊かで健康的な環境で、様々な風景に囲まれて仕事が出来るとは本当に素晴らしいことです。むしろ逆に飽きることはありません！以前よりも気候変動が頻繁に起きるようになりました。しかし、栽培方法や作物そのものを変えることでそれに適応していかなければなりません。私はこの仕事に誇りを持っています。とても大変ですが、エキサイティングで毎日がとても楽しいです。かつて畑仕事は軽んじて見られていたこともありました。しかし、エコロジカルな面から見て、農業は私たちの地球の未来だと確信しています」

所有する畑は標高200mの丘の上に位置し、南～南西向きで、表層にはシスト、下層には花崗岩の層が見られる優れたテロワールを持っています。葡萄は有機栽培で育てられ、除草剤や化学的な農薬は使用していません。年間の日照日数は平均300日、常に山から乾いた風が吹くため、葡萄畑は健全な状態に保たれます。収穫期には、山からの冷たく乾燥した風が湿気を飛ばし、病害を防いでくれます。また冬には、風によって雲が流され、日光が射して霜を防ぎます。剪定は厳しく行い、葡萄の房の数は1本あたり8房に制限します。収穫は選別をしながら手摘みで行いません。非常に乾いた気候のため、葡萄の実は小さくなり、収穫量は自然に抑えられ、30～33hl/haとかなり低くなっています。

フィトゥ 2021 Fitou

【赤・フルボディ】
国/地域等：フランス/ラングドック ルシオン
等級：AOC 生産者：ドメヌ ド ロラン
葡萄品種：カリニャン、グルナッシュ、シラー
熟成：タンクで12ヶ月
オーガニック認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-447 容量：750ml
JAN：4935919314473
¥1,980(本体価格¥1,800)



Tasting Comments

深い赤色、チェリーやブラックベリーのフレッシュな香りが広がる。口に含むと、バランスのよいタンニンがあり、フレッシュさと凝縮した果実味と見事に調和していて、充実感のある素晴らしい味わい。とてもまろやかな口当たりで、適度なタンニンとスパイスの風味があり、満足感のある1本です。

— 弊社スタッフのコメント —

