



= フランスバスク唯一のAOCを支える協同組合 =

■ 生産者について



1952年、サン・テティエンヌド・バイゴリー(Saint Etienne de Baigorry)に設立された協同組合です。バスクの地では3世紀からワイン造りが行われていたようですが、イルレギーがAOCとして認定されたのは1970年。12の村にまたがる耕作面積240haの小さな規模のAOCで、カーヴ・イルレギーでは、そのうち約60%の140haを所有しています。現在組合員は40生産者(このほかにVdTの生産者が100軒)。組合に所属しないイルレギーの生産者はわずか10軒のみです。年間生産量は約70万本で、60%を赤ワイン、30%をロゼワイン、10%を白ワインが占めます。顧客の多くはフランス国内のホテルやレストランで輸出はごくわずかでしたが、今やバスクは美食の地として国内はもちろん、世界中で大注目となっています。それに伴いバスク地方のワインが再評価され始め、国外での人気も急激に高まっています。現在では、生産量の70%がバスク圏内で消費され、25%がパリ、ボルドー、トゥールーズで楽しまれています。(彼らは、この場合も「輸出」といいます)フランス国外への(本当の)輸出は、わずか5%ほど。料理とワインを目標にこの地を訪れる観光客も多く、販売所を併設したこちらのメゾンには年間約3万人もの旅行客が訪れワインを試飲、購入し、この地の昔ながらの素朴で優しい味わいの料理とワインを堪能しています。

赤ワインは、カベルネ・フラン、タナー、カベルネ・ソーヴィニオンで構成され、カベルネ・フランはイルレギーが発祥の地との説もあるほど栽培の歴史が長いとされています。白ワインは、プティ・マンサン、グロ・マンサン、プティ・クルピュで構成され、フランス国内でも再びその品質の高さが見直されています。

■ 畑・醸造について

イルレギー全体での耕作面積は240ha。ラ・カーヴ・イルレギーは、このうち約60%にあたる140haを所有しています。年間生産量は約70万本で、60%を赤ワイン、30%をロゼワイン、10%を白ワインが占めます。南西地方の主要品種であるタナ(地元の人は「タナット」とよびます)は、イルレギーがオリジナルです。

■ ワインについて

彼らのワインは、専門誌で次のような評価をうけています。

「LE GRAND GUIDE DES VINS DE GRANCE2011」BETTANE&DESSEAUVE ★☆☆☆☆／「LE GUIDE HACHETTE DES VINS2011」★★☆

◆ **Vin de Table Pindara Rosé Brut** ヴァンド・ターブル・ピンドアラ・ロゼ・ブリュット
＜品種＞カベルネ・ソーヴィニオン50% カベルネ・フラン50% ＜面積＞0.50ha ＜土壌＞粘土石灰質 ＜醸造＞ステンレスタンクで1か月熟成、その後9か月の瓶熟成 ＜ドザージュ＞8g/l ＜生産本数＞3000本
「ピンドアラ」は、火花、やスパークの意味。甘やかでキャンディのような香り。フルーティでコクがありやわらかな味わいのスパークリングワイン。

◆ **Irouleguy Blanc Mignaberry** イルレギー・ブラン・ミニャベリー
＜品種＞グロ・マンサン90% プティ・マンサン10% ＜土壌＞赤色砂岩と石灰岩が多くみられる ＜区画＞高度250mに位置する畑
＜醸造＞摘み取り後、時間をかけ压榨したのち、スキンコンタクトを行い、タンクで16~18度の温度で発酵。樽に移し、澀とともに4か月熟成。柑橘系のアロマとスパイスのニュアンスがバランスよく調和して、フレッシュな酸味も心地よいワイン。シーフードや魚のグリルなどは抜群の相性。シェーブルチーズともよく合います。

◆ **Irouleguy Blanc Xuri** イルレギー・ブラン・シュリ
＜品種＞グロ・マンサン70% プティ・マンサン20% プティ・クルピュ10% ＜土壌＞赤色砂岩と石灰岩が多くみられる ＜区画＞高度250mに位置する畑
＜醸造＞摘み取り後、すぐ压榨し樽でアルコール発酵、二次発酵を経て50%をフドルと50%を樽(そのうち10%はフランス産の新樽)の中で2か月熟成。エキゾチックなフルーツの香りや花の香りに樽のニュアンスがまじり、非常に複雑で厚みのあるワイン。「シュリ(Xuri)」は、バスク語で「白」の意味。川魚料理や白系のお肉料理、チーズなどと相性のよいワイン。
【BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2012 2010VT:15.5/20】
【Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris 2011】

◆ **Irouleguy Rosé Argi** イルレギー・ロゼ・アルギ
＜品種＞タナ90% カベルネ・ソーヴィニオン10% ＜土壌＞赤色砂岩と石灰岩が多くみられる ＜区画＞高度250mに位置する畑
＜醸造＞摘み取り後、時間をかけ压榨、タンクで16度の温度で発酵させ、二次発酵を経てステンレスタンクで3か月熟成。
「アルギ」は、光の意味をもち、「アンサ家の光」の意味をもつキュヴェ名。少し濃いめのガーネットロゼでイチゴやカシスの香りが特徴的。スミレの香りも。しっかりと味わいで飲みごたえのあるロゼワイン。サラミやピザとはベストマッチ！
【BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2012 2010VT:15/20、☺】

◆ **Irouleguy Rouge Gori D'Ansa** イルレギー・ルーージュ・ゴリ・ダンサ

＜品種＞タナ60% カベルネ・ソーヴィニヨン20% カベルネ・フラン20% ＜土壌＞赤色砂岩と石灰岩が多くみられる ＜区画＞高度250mに位置する畑
＜醸造＞7～10日間の長めの低温マセレーション後、マックス25度での低温発酵。その後、ステンレスタンクで16か月熟成

「Gori」は、赤の意。透明感のある赤色のこのワインは、カシスや、イチゴの香りと花の香りが特徴です。タンニンはこなれていて柔らか。非常にジューシーで、ピチピチした果実の味わいが印象的です。余韻も長くこのワインの偉大さを感じられます。赤身肉のグリル、少しクセのあるチーズ、マグロなど赤身の魚と相性がいいです。

【BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2012 2010VT:14.5/20、☺】(※☺は、このガイド誌で「特におすすめのアイテム」)
【Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris 2011】

◆ **Irouleguy Rouge Mignaberry** イルレギー・ルーージュ・ミニャベリー

＜品種＞タナ60% カベルネ・ソーヴィニヨン20% カベルネ・フラン20% ＜面積＞30ha ＜土壌＞赤色砂岩と石灰岩が多くみられる
＜区画＞高度250mに位置 ＜醸造＞3週間のキュヴェゾン(醱酵と醸し)を経て12か月樽熟成。新樽20%。

色は濃いガーネット色、赤系の果物と樽熟成からくるフユメやモカ、バニラが素晴らしいハーモニー。力強く、余韻もとても長く、ジビエ料理、赤身肉と相性が良いワイン。

【BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2012 2009VT:15.5/20】
【LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2011 2008VT:★★】

◆ **Irouleguy Rouge Omenaldi** イルレギー・ルーージュ・オメナルディ

＜品種＞カベルネ・フラン50% タナ50% ＜土壌＞赤色砂岩と石灰岩が多くみられる ＜区画＞高度250mで南向きの最良区画 ＜平均樹齢＞30年以上
＜醸造＞3週間のキュヴェゾン(醱酵と醸し)を経て15か月樽熟成。新樽50%。

濃いガーネット色で黒系のフルーツのアタック。スパイス、たばこのニュアンス。余韻も長く、最後にトースト香や赤系の果物も特徴です。このメゾン自信の特別キュヴェ。「オメナルディ(Omenaldi)」とはオマージュの意味。赤身肉の濃いめのソース料理、ジビエ料理などと相性がよいです。

◆ **Irouleguy Rouge Kattalingorri** イルレギー・ルーージュ・カチャリゴリ

＜品種＞タナ60% カベルネ・フランとカベルネ・ソーヴィニヨンで40% ＜土壌＞赤色砂岩と石灰岩が多くみられる ＜区画＞南向きの最良の区画
＜平均樹齢＞20年 ＜栽培＞ビオロジー ＜醸造＞3週間のキュヴェゾン(醱酵と醸し)を経て12か月樽熟成。新樽10%。

「Kattalingorri」は、てんとう虫の意味。濃いガーネット色で黒系のフルーツのアタック。スパイス、たばこのニュアンス。余韻も長く、最後にトースト香や赤系の果物も特徴です。初のBIOのキュヴェ。赤身肉の濃いめのソース料理と相性が良い。

【BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2012 2009VT:14/20、☺】

