



= イルレギーの山奥で女性一人 つくるワイン =

■ 生産者について



イルレギー村の中でも山奥、周りに家などの建物はほとんどない場所に位置するドメーヌ・エテガラヤ。1850年に設立されたドメーヌです。現在、醸造を手掛けるのは、マリアヌ・イロ(Marianne Hillau)さん。マリアヌさんは、1994年、ご主人を事故で亡くしてから、一人でドメーヌを運営しています。3人の娘さんたちは、街の市街地で暮らしています。「一人でさみしくありませんか？」との質問に、「元々、散歩や山奥の散策が趣味のようなものだから、この暮らしがあっているのかもしれない」と笑います。

全部で7haの畑を丁寧に栽培、醸造。平均樹齢が50年ほどのものから、プレフィロキセラである150年の樹齢のタナまで。イルレギーの急斜面の畑仕事や収穫は、手摘みでおこなっています。

主な販売先は、個人や地元のレストラン、ワインショップで、輸出は、今回がはじめて。女性らしいしなやかなイルレギーをお楽しみください。

■ 畑・醸造について

全部で7haを所有しています。栽培は、すべてリュット・レゾネ。平均樹齢がほかに比べて高いのも特徴です。急斜面すぎて、機械が入れられず、畑作業はすべて手作業。その山奥の孤立した立地のおかげで、フィロキセラ禍をまぬがれた畑もあり、自根の樹齢150年超えのタナが今も植わっています。

■ ワインについて

◆ Iruleguy Rosé イルレギー・ロゼ

<品種>タナ50% カベルネ・ソーヴィニヨン50% <土壌>粘土石灰質 <平均樹齢>50年 <栽培>リュット・レゾネ
<醸造>ステンレスタンクで12ヶ月熟成。 <生産本数>2500本
アペリティフとしてや、この地のシャルキュトリなどとの相性の良いワイン。
毎年、夏になると、INAOから「AOC上色が濃すぎるので、イルレギー・ロゼとして販売してはいけません」という書類が送られてくるらしいが、「その頃にはそのVTIはとっくに完売してるのよ。笑」と意に介さない様子のマリアヌさん。完売になるのがうなずける素晴らしいロゼ。

◆ Iruleguy Rouge イルレギー・ルージュ

<品種>タナ60% カベルネ・フラン40% <土壌>粘土石灰質 <平均樹齢>50年 <栽培>リュット・レゾネ
<醸造>ステンレスと樽で18か月熟成 <生産本数>8000本
豊かな果実味で、鶏のコンフィやチーズなどと相性の良いワイン。
ラベルには、「ファンダンゴ」というバスク地方のダンスの様子が描かれています。

◆ Iruleguy Rouge Cuvée Lehengoa イルレギー・ルージュ・キュヴェ・ルエンゴア

<品種>タナ80% カベルネ・ソーヴィニヨン20% <土壌>粘土石灰質 <樹齢>タナの樹齢は150年以上のもの。カベルネ・ソーヴィニオンは平均30年。
<栽培>リュット・レゾネ <醸造>ステンレスと樽で18か月熟成 <生産本数>3000本
なめらかな口当たりとタナ由来のやわらかいタンニンが溶け込んでいて、厚みを感じるワイン。濃厚な赤ワインソースやスパイスなどにも負けない強さがあります。