



= マディラン村の村長さんがつくった熟成したタナ =

■ 生産者について



シャトー・フィテール(Chateau de Fitere)とは、1948年にAOCマディランを作ったモーリス・フィテール(Marius Fitere)の名前が付けられたもの。初めてマディランのAOCが認められた畑で、最初にラベルに「AOC Madiran」と記載されました。シャトー・フィテール(Ch.de Fiere)の設立について詳細年は不明ですが、過去の資料から1900年はじめには14haの畑でワインづくりをスタートしていたといわれています。

現在の当主、ルネ・カステル(Rene Castets)はマディラン村の村長もつとめており、村の人からも慕われています。二人の娘さんのうち20歳になる上の娘さんは、現在ボルドーで修業中、14歳のお嬢さんは11歳でトラクターの運転をマスターしています。

とかく“濃厚・パワフル”と思われるマディランですが、本来のマディランはエレガントで滑らかな、しなやかなバランスの良いワインでした。そんなマディラン本来の優しく上品な味わいを、我々に教えてくれる“元祖”マディランです。

■ 畑・醸造について

マディランの所有面積は、140ha。その他、VdTやコート・ド・ガスコーニュの生産もおこなっています。
栽培は、リュット・レゾネ。

■ ワインについて

◆ Fruit Noir Madiran フリュ・ノワール マディラン

<品種>タナ20% カベルネ・フラン80% <面積>140ha (Chateau Montusの大部分の畑と隣り合わせ!) <土壌>粘土石灰質とシスト
<区画>Gers県のCannetとHautes Pyrenees県のSaint Lanne <栽培>リュットレゾネ <醸造>100%除梗。1980年代につくられたコンクリートタンクで発酵、熟成。18センチの厚さがあり、いい酸化がうながされる。

◆ Château de Fitère 1998 Madiran Vieilles Vignes シャトー・フィテール 1998 マディラン・ヴィエーユ・ヴィーニュ

<品種>タナ、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、フェール・セルヴァドゥーの4品種のブレンド <土壌>粘土石灰質とシスト
<平均樹齢>30年以上(カベルネ種は70年以上) <栽培>リュット・レゾネ
<醸造>除梗はしません。25日間のキュヴェゾン(醸造と醸し)、特にカベルネとフェールは、フレッシュな香りを出すため18-20度での発酵。タナもまた、フルーティさを最大限出すため28-32度で発酵させます。その後セメントタンクで24か月熟成。
<収穫量>40hl/ha