



= 今やコスパ抜群のガイヤック 品質向上を実感 =

■ 生産者について



ベネディクト派のサン・ミッシェル修道院の僧侶により972年にはすでに市場に出回っていたように、非常に歴史があるのがガイヤック・ワインです。ガイヤックのブドウ畑は、紀元前600年ごろに古代マルセイユ人が最初に築いたとされており、その後、紀元前125年にローマ人によって改良され広げられたといわれています。

ガイヤックはフランス南部の大都市トゥールーズに隣接しているため、その大消費地向けの安価で多彩なワインを生産してきました。そのため「日常消費用の“安ワインの産地”というイメージを持たれているのも事実です。

しかし近年意欲ある生産者達により「コストパフォーマンスの良さはそのままに、より高品質なワインを目指す」という機運が高まり、フランスのワインガイド誌でも「一般消費者がこの産地の特徴を知ることは容易ではない。」(ル・クラスマン)と書かれる程、劇的な質の向上を遂げています。

ドメーヌ名の「テリス(Terrisses)」は「レンガ」の意味で、この地の土壌がレンガづくりに使用されていたことからその名前をとっています。

■ 畑・醸造について

全部で40haを所有。そのうち、白は1/3で2/3が赤。

栽培は、リュット・レゾネ。粘土石灰質の土壌で、斜面の上部と下部では、収穫の時期に3週間ものひらきがあります。

■ ワインについて

◆ **Gaillac Blanc L'ORÉE** ガイヤック・ブラン・ロレ

<品種>モーザック60%、ロワン・ド・ロイユ40% <区画>粘土石灰質(うち60%は粘土質で凝縮感やコクをうみだす)メドック地区の土壌に似ているといわれています <平均樹齢>30年以上 <栽培>リュット・レゾネ

完熟果実の豊かな風味とやわらかでおいしい酸。モーザックにロワン・ド・ロイユを混醸することでフレッシュさをさらに楽しめるようになります。焼魚やサラダなど相性が良く、ヤギのチーズにもよく合います。

【2011パリ農産物コンクール金賞受賞:2009VT】