



フランス国内の著名なレストランで愛され、一般市場に出回らない入手困難なイルレギー



生産者について

「Domaine Arretxea (ドメーヌ・アレチェア)」は、フランス・バスク地方にあるイルレギー (Irouléguy) アペラシオンを代表するワイナリーです。ピレネー山脈の急峻な畑で、ビオディナミ農法によりブドウを栽培し、人的介入を極力排除した高品質なワインを生産しています。

12haの畑から生産される3000ケースほどのワインは、そのほとんどがフランス国内の著名なレストランで消費され、現地でも一般市場で見かけることはない非常に希少なワインです。



1990年代にテレーズとミシェル・リウスペルーの夫妻によって設立されました。彼らは、イルレギーのブドウ畑がもつ長い歴史と、ブドウ栽培を愛した祖父の姿に強く影響を受けていました。ほとんど失われかけていた家族の伝統を受け継ぎたい——その思いが原点です。教育者として働いていた二人は、故郷の村に戻り、小さな家族経営の農場を引き継いでワイン造りに挑戦します。1989年には土地を整え、植樹を行い、1993年の初ヴィンテージに向けてセラーを整備しました。創業当初から無農薬有機栽培を実践し、1998年からはビオディナミ農法にも取り組むなど、その道のりはまさに大きな冒険でした。

現在は息子たち、イバンとテオが確かな醸造経験をもとにドメーヌを支えています。彼らは、ジュラソンソング、コート・デュ・マルマンデの情熱的な造り手のもとで研鑽を積み、チチリア、チリ、コルシカなど海外でもワイン造りに携わってきました。

彼らが大切にしているのは、「情熱をもった探求」「品質と典型性の追求」「テロワールへの敬意」「環境への配慮」です。そこには、挑戦、問いかけ、信念、革新、冒険、そして人と分かち合う喜びが込められています。



畑について

白ブドウ (グロ・マンサン、プティ・マンサン、プティ・クルビュ) : 4.5ha

黒ブドウ (タナ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン) : 7.5ha

イバンとテオの参加により、現在12ヘクタールまで拡大しました。

収穫は全て手摘みです。

畑は山々と谷が織りなす壮大な景観の中にあり、海と山の影響を受けた温暖湿潤な気候が特徴です。南向きの斜面は日照に恵まれ、ピレネー山脈が海風や北風を和らげてくれます。

また、晩秋に吹く南風 (フェーン現象) はブドウの成熟を促し、穏やかな気候と美しい景観、鮮やかな色彩をもたらします。



1998年からエコセール認証を受け、現在はビオディナミ農法で栽培を行っています。化学肥料や除草剤、殺虫剤などの合成化学物質は一切使いません。自然の周期や月の動き、畑の観察を重視し、植物学・土壤学・微生物学などの知見と、農家としての経験を組み合わせています。

畑周辺には多様な植物や生垣、果樹があり、豊かな生態系が形成されています。これらは土壤の健全化に役立つ共生植物で、益虫や鳥類のすみかにもなっています。また、ブドウ樹の免疫力を高めるために、スギナやイラクサ、ヤナギの樹皮の煎じ液、シダや唐辛子、フェンネルのエッセンシャルオイルを使った自然由来のケアを施しています。

ドメーヌ・アレチェアにとって「テロワール」はワインの個性を形づくる中心概念です。専門家と共に土壤を詳しく調べ、特徴に合わせた栽培方法を採用しています。畑は砂岩を主体に、玄武岩やドロマイト岩が入り混じるモザイク状の地質で、多様な風味の源となっています。





ワインについて

現在は極少量の亜硫酸を使い、全てのキュベが安定しています。

※【限定品】：アレチェアのワインの中でも特に、入荷本数が極めて少ないです

◆ Irouleguy Blanc Gres イルレギー・ブラン・グレ 【限定品】

＜品種＞プティ・マンサン 50%、グロ・マンサン 50% ＜土壌＞鉄分豊富な赤砂岩 ＜日照＞西～南西

＜醸造＞1200リットルの樽で10ヶ月間発酵・熟成、瓶内熟成1年

香りは、柑橘類、白い花、酸味が特徴。口に含むと、爽やかでフレッシュ、唾液を誘います。フォアグラのソテー、魚のソースがけ、白身肉、チーズと一緒に楽しんでください。

◆ Irouleguy Blanc Schiste イルレギー・ブラン・シスト 【限定品】

＜品種＞プティ・マンサン 80%、グロ・マンサン 20% ＜土壌＞片岩質（1994年植樹） ＜日照＞南向き

＜醸造＞1200リットルの樽で10ヶ月間発酵・熟成、瓶内熟成1年

香りはスパイシーで複雑、エキゾチック。口に含むと、豊かで調和が取れ、塩味のある余韻があります。ソースがけの魚料理、脂身の多い白身肉、チーズと一緒に。

◆ Irouleguy Blanc Hegoxuri イルレギー・ブラン・ヘゴシュリ 【限定品】

＜品種＞グロ・マンサン60%、プティ・マンサン20%、プティ・クルビュ20% ＜土壌＞片岩質と、砂岩質

＜醸造＞600リットルの樽と1200リットルの大樽で10ヶ月間発酵・熟成

蜂蜜のような香り。口に含むと、柔らかく、コクがあり、熟した果実、核果が感じられ、唾液を誘う余韻があります。焼き魚、生魚、白身肉のソースがけ、フォアグラ、チーズと相性抜群です。

※キュヴェ名「Hegoxuri」はバスク語で、「南の白」や「白い翼」を意味します（hego：南、翼 xuri：白）

◆ Irouleguy Rouge Arretxea イルレギー・ルージュ・アレチェア

＜品種＞タナ70%、カベルネ・フラン20%、カベルネ・ソーヴィニヨン10% ＜土壌＞赤砂岩

＜醸造＞12ヶ月間のコンクリートタンクでのマセラシオン、発酵、熟成

赤い果実、プルーンの香り。丸みのある、滑らかな口当たりで、長く続く余韻と唾液を誘う味わいです。白身肉、赤身肉、鴨肉、子羊などと一緒に。

◆ Irouleguy Rouge Cuvee Haitza イルレギー・ルージュ・キュヴェ・ハイツア

＜品種＞タナ90%、カベルネ・フラン10% ＜土壌＞赤砂岩

＜醸造＞コンクリートタンクでのマセラシオンと発酵。18ヶ月間の樽熟成。

最も古いブドウ樹から厳選された、長期熟成ワインです。

ブラックベリー、ブラックチェリーの香り。口に含むと、凝縮感、滑らかさ、溶けたタンニン、メントールを感じます。脂身の多い肉、ジビエ、プランチャ焼きのチョップ、グリルした豚肉と相性◎

※キュヴェ名「Haitza」はバスク語で、「岩」の意味

◆ Irouleguy Rouge Burdin Harria イルレギー・ルージュ・ブルディン・ハリア

＜品種＞タナ60%、カベルネ・フラン20%、カベルネ・ソーヴィニヨン20% ＜土壌＞オフィト（玄武岩系の一種）、火山性テロワール ＜収穫＞手摘み、選別、破碎なし

＜醸造＞4週間のマセラシオン、225、400、600リットルの樽で18ヶ月間熟成

ブラックベリー、ブラックチェリーの香りで、表現力豊か。口に含むと、濃厚で、美しい熟成感があり、構造と持続的なフレッシュさを感じます。脂身の多い肉、ジビエ、キントア豚（＝バスク豚）、農家の子羊との相性は抜群です。

※キュヴェ名「Burdin Harria」はバスク語で、「鉄の石」の意味

