

FRANCE / SUD-OUEST / MADIRAN

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・ド・フィテール (Chateau de Fitere) とは、1948年にAOCマディランを作ったマリウス・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が認められた畠で、最初にラベルに「AOC Madiran」と記載されました。

シャトー・ド・フィテール (Ch.de Fitere) 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の畠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・カステット (Rene Castets) はマディラン村の村長を務めた経験があり、村の人からも慕われています。2人の娘さんのうち、長女はボルドーでワイン醸造の修業をし、次女は11歳からトラクターを乗りこなしていたそう。

とかく“濃厚・パワフル”と思われてい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。

当主のルネ・カステット氏



畠について

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

◆ Madiran " Fraicheur" マディラン・フレッシュール

<品種>タナ65% カベルネ・フラン35%

伝統的なマディランの力強さを持ちながらも、より現代的で親しみやすい「新鮮な果実味」を前面に押し出したアプローチが特徴のワインです。

◆ 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の大部分の畠と隣り合わせ !)

<土壤>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ます。

◆ Château de Fitèr 1998 Madiran Vieilles Vignes シャトー・ド・フィテール 1998 マディラン・ヴィエユ・ヴィニユ

<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

<土壤>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

